

# 2025학년도 학교급식 운영계획서

## 1. 목적 및 방침

### 1. 운영목표

- 가. 학교급식을 통한 균형 잡힌 영양공급으로 학생의 체위 향상과 건전한 심신 발달을 도모한다.
- 나. 국민 식생활 개선 및 국가 식량 정책에 기여한다.
- 다. 협동심, 책임의식 등 민주시민으로서 자질과 덕성을 함양한다.
- 라. 영양교육 및 위생지도를 실시하여 안전하고 청결한 급식을 제공한다.

### 2. 기본방침

- 가. 급식은 교육의 일환으로 학습 활동의 연장으로 운영한다.
- 나. 급식은 재학생, 교직원을 대상으로 실시한다.
- 다. 급식의 내용은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 급식 관리에 있어서는 위생과 안전에 철저를 기하여야 한다.
- 라. 급식운영방법은 수업 일에 실시함을 기본으로 하되, 학교 실정에 따라 조정할 수 있다.
- 마. 완제품으로 제공하는 경우 학생의 영양과 건강관리, 식품위생관리에 적합한 식품을 선정한다.
- 바. 공급되는 식단은 학교급식의 질 및 안전성 확보를 위하여 다음과 같이 운영된다.
  - 1) 품질을 우선적으로 고려하여 계획한다.
  - 2) 전통 식문화의 계승 및 발전을 고려한다.
  - 3) 다양한 종류의 식품을 사용한다.
  - 4) 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다사용을 지양한다.
  - 5) 가급적 자연식품 및 계절식품을 사용한다
  - 6) 다양한 조리방법을 활용한다.
- 사. 시설관리 및 위생과 안전에 철저를 기한다.
- 아. 영양교육은 월별식단표, 가정통신문, 학교 홈페이지에 게시한다.
- 자. HACCP 시스템을 도입하여 학교급식 위생관리에 철저를 기한다.

## 2. 학교급식 운영방안

### 1. 운영방식: 직영급식, 공동조리, 식당배식

### 2. 급식대상 및 급식일수

급식대상	연 급식일 수	인원	비고
시화나래초·중학교 전교생 교직원	중등 185일, 초등 189일 이내 (학교교육과정에 따라 변동 가능)	1002명	무상급식비 지원일수에 따라 변경 가능

구 분		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	계
급 식 예정일수	중등	20	22	20	20	12	11	21	17	20	21	1	0	185
	초등	20	22	20	20	14	11	22	17	20	22	1	0	189

### 3. 급식시간

구분	시간	작업내용	비고
준비 단계	08:00-9:30	조리 기구 점검 식단안내 및 조리방법 설명 당일 급식품(식재료) 검수	
조리 및 배식준비 단 계	9:30-11:20	위생안전수칙 확인 작업분담 및 조리 검식 배식준비	
배식 단계	11:20-13:20	점심 식사	11:20~ 초 등 12:30~ 중 등
정리 단계	13:30-16:00	조리기구 급식기구 세척 소독 정리 정돈 조리작업 반성 오늘의 식단 평가	

### 4. 영양 및 식단관리

가. 본교의 학교급식 영양 기준량 산정 (학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 관련)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B1)(mg)		리보플라빈 (비타민B2)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)	
		평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
644.4	15.7	135.7	192.3	0.20	0.30	0.30	0.30	18.90	23.3	215.80	261.60	2.90	3.70

※ 산출방법: 공동조리교(초등)을 포함하여 초등1학년 ~ 중등14세기준, 성인(30-49세기준)의 영양량에 급식 인원수를 대입하여 산정.

1일1식 영양기준량은 학교급식영양관리기준 참조, 학교급식법시행규칙 제5조, 1항에 의거함.

1) 학교급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있음.

2) 영양관리기준은 계절별 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.

가) 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의  $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물: 단백질: 지방의 에너지 비율이 각각 55~65%: 7~20%: 15~30%가 되도록 한다.

나) 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.

다) 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로

공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

라) 우유급식을 일부희망자에 대하여 실시하는 경우 학교급식 영양량제공량 산출시 우유의 영양소 제공량을 산정할 수 있다.

나. 식단작성

- 1) 전통 식문화의 계승 및 발전을 고려한다.
- 2) 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용한다.
- 3) 염분 및 유지류, 단순당류 또는 식품 첨가물 등을 과다하게 사용하지 않는다.
- 4) 가급적 자연식품과 계절식품을 사용한다.
- 5) 다양한 조리방법을 활용한다.
- 6) 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 한다.
- 7) 표준식단 운영: 가정의 식생활을 분석하여 결핍되기 쉬운 영양소를 보완하기 위한 계절별, 월별 주간 식단을 아래 기준에 따라 작성한다
  - ① 가정에서 결핍되기 쉬운 영양소를 공급한다.
  - ② 기초식품 5군을 골고루 갖춘다.
  - ③ 친환경제품 및 계절식품 및 전통식품을 이용한 식단을 작성한다.
  - ④ 정기적인 기호도 조사를 실시하여 학생들이 좋아하는 식단을 개발한다.
  - ⑤ 기본 식단구성

구 분	분 류	식 단
주 식	밥	혼식(일반미에 찰쌀, 잡곡 혼합)
	양식류 포함한 일품요리	일품 요리로 1주 1~2회 정도 공급
부 식	국	국, 찌개, 탕류를 계절식품 이용하여 다양하게 공급
	반 찬	김치류를 포함한 1식 3찬을 기본으로 하여 공급하되, 4찬 제공시 후식 또는 자율식단으로 운영.
	후 식	일주일에 1회 이상 과일 및 유제품을 제공하여 비타민과 칼슘 보충

### 3. 식재료의 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항

#### 1. 식재료 원산지 승인에 관한 사항

- 가. 모든 식재료는 국내산 사용을 원칙으로 한다.
- 나. 기타 수급사정이 원활하지 않는 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있으나 대외 무역법 및 식품위생법 법령에 적합한 것으로 한다.
- 다. 식당 게시판 또는 학교 홈페이지, 가정통신문에 주요 표시대상 원산지 및 영양정보를 공개한다.

#### [수입산 식자재 사용범위]

품 목	세 부 식 품	사용 사유
농산물 (과일포함)	건목이버섯, 계피막대, 아몬드, 건포도, 호두살, 정향, 팔각, 통후추 등의 향신료류, 레몬, 오렌지, 키위 등의 수입과일, 마늘쫑, 고비 등	· 국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존하거나 단가가 높은 경우 · 과일은 학생의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려운 제품
공산품	칠리소스, 레몬즙, 토마토통조림류(홀토마토, 페이스트, 퓨레 등), 오이피클, 파인애플(통조림), 후르츠각테일, 두반장, 굴소스, 스파게티, 마카로니, 팔마산치즈, 머스터드 등의 소스류, 장류, 유지류 등 어묵 및 맛살류, 베이컨류, 스테이크류, 립류, 치즈류, 스프류, 등의 어육류가공식품 보조식용 빵류 및 음료 및 각종 후식류 등	· 수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
수산물 및 가공품	갈치살, 순살볼락, 가자미살, 조기순살, 대구포, 낙지채, 쭈꾸미채, 임연수순살, 적우럭, 코다리, 각테일새우, 재첩, 참치, 연어, 민어, 해파리, 동태, 황태채, 명엽채, 쥐포, 가쓰오부시 등	· 국내산 수급물량 부족

#### [식자재 원산지표시: 식재료 수급상황에 따라 원산지는 달라질 수 있음]

품 목	원산지	품 목	원산지
쌀	국내산	콩(두부 등 가공식품 포함)	국내산
배추김치 (배추김치 가공품 포함)	국내산	배추 및 고춧가루	국내산
쇠고기	국내산 한우	쇠고기 가공품	국내산
돼지고기	국내산	돼지고기 가공품	국내산
닭고기	국내산	닭고기 가공품	국내산
오리고기	국내산	오리고기 가공품	국내산
넙치	국내산	조피볼락(우럭)	국내산
참돔	국내산	미꾸라지	중국산
뱀장어	국내산	낙지	중국산
동태, 명태 (황태, 북어 등 건조한 것은 제외)	러시아산	고등어	국내산
갈치	국내산	오징어	국내산
꽃게	국내산	참조기	국내산

#### 2. 식재료의 구체적인 품질기준: 법령에 따른 식재료품질기준 준수 이행

- 학교급식법 제16조 및 학교급식법시행규칙의 식재료의 품질관리 기준을 준수한다.

### 가. 농산물

- 1) 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.
- 2) 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.
  - ① 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따라 인증 받은 유기식품 등 및 같은 법 제34조에 따라 인증 받은 무농약농수산물 등
  - ② 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품 가치가 “상” 이상에 해당하는 것을 사용한다.
  - ③ 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
  - ④ 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
  - ⑤ 농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물
- 3) 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.
- 4) 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리·이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.
  - ① 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
  - ② 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
  - ③ 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
  - ④ 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
  - ⑤ 내용량
  - ⑥ 보관 및 취급방법
- 5) 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

### 나. 축산물

- 1) 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.
  - ① 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
  - ② 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장 처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.
- 2) 개별기준은 다음과 같다. 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.
  - ① 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
  - ② 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
  - ③ 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
  - ④ 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
  - ⑤ 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
  - ⑥ 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, ①부터 ⑤까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

### 다. 수산물

- 1) 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

2) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품 가치가“상”이상에 해당하는 것을 사용한다.

3) 전처리수산물

① 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.

(가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

(나) 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산물 중 어류 연체류 식품제조·가공업소

② 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

(가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

(나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

(다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

(라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

(마) 내용량

(바) 보관 및 취급방법

4) 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상응하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라. 가공식품 및 기타

1) 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

① 식품산업진흥법 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품

② 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품

③ 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품

④ 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품

⑤ 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품

⑥ 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품

⑦ 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품

⑧ 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

2) 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

3) 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상응하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4) 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

마. 예외

1) 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

2) 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼), 벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

#### 4. 완제품 사용 승인에 관한 사항

##### - 학교급식법시행령 제3조3항 및 시행규칙 제6조의 제2항

학교급식으로 제공되는 식품은 학교급식시설의 조리실에서 조리하여 제공을 원칙으로 하나, 학교운영위원회 심의를 거쳐 반(완)조리 제품으로 제공할 수 있다.

- 1) 학교 급식시설의 조리실에서 조리가 불가능한 품목
- 2) 품목 제조허가를 받은 식품으로서 용기, 포장, 보존방법 등이 식품위생법의 규정에 적합한 식품
- 3) 학생의 영양과 건강관리에 적합한 식품

##### [완제품 사용 품목]

품 목	종 류	완제품 급식사유
유제품	우유, 요구르트, 호상요구르트, 치즈, 아이스크림 등의 유제품류	성장기 청소년들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음). 후식으로 제공
떡류	송편, 인절미, 찹쌀떡 등	조리실에서 직접 조리가 어려움.
빵류	식빵, 카스테라, 모닝빵, 조각케익 등	밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 학생들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 학생들의 기호를 만족시킴.
과일류	귤, 방울토마토, 사과, 배, 참외, 딸기, 수박, 바나나, 감 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
양념류및 통조림류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 케첩, 머스터드소스 등 조미료류와 참치캔, 옥수수캔 등	조리실에서 직접 담그거나 제조가 어려움.
김 류	맛김(구운김)	조리실에서 직접 조리가 어려움.
주스류	과일주스 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충, 후식으로 제공
장아찌류	단무지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 어려움.
냉동식품류	돈까스, 햄버거스테이크, 냉동만두, 핫도그 등	조리실에서 직접 조리가 어려움.
제분류	설탕, 밀가루, 부침가루 등	조리실에서 직접 제조가 어려움.
간식류	푸딩, 기타 반조리 간식류 등	조리실에서 직접 조리가 어려움.
묵류	도토리묵, 메밀묵, 청포묵 등	조리실에서 조리가 어려우나 학교급식을 통한 전통음식을 접하게 함
유지류	버터, 참기름, 식용유 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함.
면류	국수, 쫄면, 당면, 수제비 등	조리실에서 직접 제조가 어려움.
알류	칸메추리알, 간계란 등	조리실에서 조리인원 감축으로 조리작업이 어려움.
두부가공품류	순두부, 연두부, 유부 등	조리실에서 직접 조리가 어려움.
어육제품류	어묵, 햄, 소시지, 맛살	조리실에서 직접 조리가 불가능하거나 작업여건 상 어려움.

## 4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

### 1. 식재료 등의 조달방법(안)

품 목	조달방법	비 고
농산물 (김치포함)	경기도농수산물진흥원, 수의계약 김치(경기농협 김치 사용, HACCP 인증업체)	1년 계약
수산물류	시흥시 공동구매 (HACCP 인증업체)	1년 계약
쌀	수의계약 (시흥시 지원)10kg	1년 계약
공산품(떡포함)류	견적가 비교에 의한 수의계약 학교급식 전달조달시스템(eat)을 통한 계약	1개월 계약
육류	견적가 비교에 의한 수의계약 (경기도 우수축산물 지정업체)	1개월 계약
우 유	공개경쟁입찰	1년 계약

### ※ 2025학년도 학교급식 지원사업

- 1) 우수축산물 지원사업에 참여  
학교급식공급 우수축산물: 한우 및 돼지고기 1등급 이상, 닭고기는 1+ 등급으로 G마크 축산물브랜드 생산 단체에서 직접 생산한 한우고기, 돼지고기, 닭고기
- 2) 관내 우수농산물인 무농약쌀 학교급식 지원 사업 참여

### 2. 공급업체 선정기준

구 분	공 급 업 체 선 정 기 준	비고
업체의 위생관리 능력	<ul style="list-style-type: none"><li>- 공급업체는 체계적인 위생관리기준 및 품질관리기준을 구비하고 이를 준수하는 업체</li><li>- 위치한 장소 및 창고 등 보유시설·설비의 위생상태가 청결하며, 관리상태가 양호한 업체</li></ul>	
업체의 운영능력	<ul style="list-style-type: none"><li>- 학교급식에서 요구하는 식재료 규격에 부합되는 제품을 공급하는 업체</li><li>- 반품처리 및 각종서비스를 신속하게 제공하는 업체</li><li>- 표준화되어 있고 관련문서가 구비되어 있는 업체</li><li>- 양질의 식재료를 공급하는 업체</li><li>- 학교에서 정한 시간에 식재료를 공급하는 업체</li><li>- 식재료의 포장상태가 완벽한 제품을 공급하는 업체</li></ul>	
운송위생	<ul style="list-style-type: none"><li>- 배송직원의 식품취급방법이 위생적인(HACCP적용) 업체</li><li>- 냉동탑차를 이용하여 식품운반기준에 적합하게 식재료를 운반하고 냉장, 냉동식품의 온도는 기준범위 이내로 납품하는 업체</li></ul>	



# 5. 급식비 결정에 관한 사항

## 1. 2024학년도 본교 급식비 구성내역(안)

### 가. 급식 학생수별 학교급식경비 지원기준 단가표

학 생 수		1 ~ 50	51 ~ 100	101 ~ 200	201 ~ 300	301 ~ 400	401 ~ 500	501 ~ 600	601 ~ 700	701 ~ 800	801 ~ 900	901 ~ 1000	1,001 이상
구 분													
식품비	공립유	3,420	3,390	3,300	3,220	3,130	3,060	2,980	2,900	2,830	2,750	2,690	2,610
	초	4,350	4,100	4,010	3,810	3,710	3,620	3,520	3,420	3,340	3,250	3,160	3,110
	중	5,100	4,850	4,710	4,630	4,550	4,470	4,400	4,310	4,230	4,170	4,090	4,030
	고	5,250	5,190	5,090	5,000	4,910	4,830	4,740	4,650	4,580	4,490	4,420	4,390
	특수	유초	4,300	4,050	3,950	3,760	3,660	3,560	3,470	3,370	3,280	3,110	3,030
		중고	5,180	5,100	4,990	4,900	4,820	4,730	4,640	4,560	4,480	4,320	4,300
운영비	공립유	400	400	390	380	370	360	350	340	330	320	320	310
	초	590	590	570	550	530	510	500	480	470	450	440	430
	중	640	640	600	580	550	520	510	490	480	460	450	440
	고	720	720	690	660	640	600	580	560	540	520	500	480
	특수	유초	590	590	570	550	530	510	480	470	450	440	430
		중고	650	650	610	590	560	530	520	490	470	460	450
지원 단가	공립유	3,820	3,790	3,690	3,600	3,500	3,420	3,330	3,240	3,160	3,070	3,010	2,920
	초	4,940	4,690	4,580	4,360	4,240	4,130	4,020	3,900	3,810	3,700	3,600	3,540
	중	5,740	5,490	5,310	5,210	5,100	4,990	4,910	4,800	4,710	4,630	4,540	4,470
	고	5,970	5,910	5,780	5,660	5,550	5,430	5,320	5,210	5,120	5,010	4,920	4,870
	특수	유초	4,890	4,640	4,520	4,310	4,190	4,070	3,970	3,850	3,750	3,650	3,460
		중고	5,830	5,750	5,600	5,490	5,380	5,260	5,160	5,060	4,970	4,860	4,750

공립 단설병설유치원은 공립유치원 식품비, 운영비 지원 / LPG 사용학교 100원 별도 추가 지원  
 공동조리교 및 비조리교 각급학교 급식학생수 개별 적용

### 나. 시화나래초중학교 급식비 지원내역

#### 1) 급식비 단가

##### 가) 무상급식비 단가

중등 식품비	중등 운영비	중등 단가
4,630원	580원	5,210원

초등 식품비	초등 운영비	초등 단가
3,330원	480원	3,810원

나) 수익자 급식비 단가

- 학생급식비 + 지자체지원금 + 조리종사원 인건비로 구성하여 책정하는 것이 원칙  
(단, 초중통합학교의 학생급식비를 고려하여 식품비+운영비로 사용)
- 2025년도 시흥교육지원청에서 제안된 교직원급식비 단가 적용

[2025학년도 시흥교육지원청, 교직원 급식비 제안단가]

구분	유·초	중·고	통합학교	비고
단가(원)	4,690 이상	5,950 이상	5,320 이상	식품비, 운영비, 지자체지원금, 물가상승분반영

단, 통합학교는 유·초와 중·고의 단가 평균으로 하며, 학생 급식 경비에 의해 변동될 수 있음.

다. 급식비 면제대상자

구분	인원수	비고
1 보 존 식 검 식(영양교사)	2식	○ 보존식이란? 식중독 등의 위생사고 발생 시, 원인규명을 위해 음식당 150g씩을 채취하여 -18℃이하에서 144시간 보관
2 조리종사자	9식	※ 학교급식법시행령 제2조 2항 8호에 의거
계	11식	

라. 조리실무사 배치 운영(안)

구분	조리사	조리실무사	계	비고
조리인력(명)	1	8	9	통합학교의 경우 높은 학교급을 적용(2023.3.7.~)

구분	급식 구분	급별	급식인원수별 조리종사자 배치기준(단위:명)											
			50명 이하	51 100	101 300	301 500	501 650	651 800	801 1,000	1,001 1,200	1,201 1,400	1,401 1,600	1,601~ 2,600	2,601명 이상
배치 기준	중식	초	1인	2인	3인	4인	5인	6인	7인	8인	9인	10인	※ 급식인원 200명 초과 시 마다 1인을 추가	※ 급식인원 300명 초과 시 마다 1인을 추가
		중	1인	2인	3인	4인	5-6인	7인	8인	9인	10인	11인		
		고	1인	2인	3인	4인	5-6인	7-8인	9인	10인	11-12인	13인		
	※ 교육공무직원(조리사) 및 일반직 조리사 포함													

# 6. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

## 1. 학교급식소위원회 구성 및 운영

### 가. 역할

- 1) 학교급식 식재료 검수, 조리과정 등 위생 점검
- 2) 업체 선정방법 및 선정기준에 대한 의견제시 및 현장방문
- 3) 학교급식개선에 관한 활동
- 4) 기타 학교급식과 관련하여 학교운영위원회에서 위임 결정한 사항

### 나. 조직구성

- 1) 학교급식소위원회는 총 7명으로 구성한다.  
(단, 하나의 급식소위원회를 구성하되 초, 중등 학부모 위원이 모두 포함되도록 한다.)
  - 학교운영위원회 위원(학부모) 4명(초중등 각2명으로 구성)
  - 교직원 2명
  - 간사(영양교사) 1명
- 2) 급식소위원회 위원의 임기는 1년으로 하며, 연임할 수 있다.

## 2. 급식모니터링 운영방안 (학교상황에 따라 달라질 수 있음.)

### 가. 학부모 검수 위원단 활동

- 1) 활동대상: 희망 학부모
- 2) 활동내용
  - 가) 식재료 검수
  - 나) 원산지증명원, 축산물등급판정확인서 등 식재료 납품현황 모니터링
- 3) 활동시간: 검수 - 08:30~9:30 / 검식 - 11:20~13:20
- 4) 참여인원: 월 1회(학년별로 실시)

### 나. 급식소위원회 모니터링 활동

- 1) 활동대상: 급식소위원회 위원
- 2) 활동내용
  - 가) 식재료 검수
  - 나) 원산지증명원, 축산물등급판정확인서 등 식재료 납품현황 모니터링
  - 라) 급식 검식
  - 마) 배식 모니터링
  - 바) 전처리실, 조리실, 세척실, 식당 등 급식실 시설 모니터링
  - 사) 모니터링 점검표 작성

## 7. 학교급식 운영계획 및 예산 결산에 관한 사항

### 1. 학교급식 운영계획

학교급식 운영계획 심의(안) 통과 후 학교장 결재 득함.

### 2. 학교급식 예산 및 결산에 관한 사항

2024학년도 예산 및 결산보고: 학교 예산 및 결산 보고 시 함께 실시

## 8. 우유급식 실시에 관한 사항

### 1. 우유급식 실시 대상

우유급식은 알러지, 소화장애 등 체질적으로 문제가 있는 학생이 우유급식을 희망하지 않을 경우 우유급식 대상에서 제외

- 학교운영위원회 심의(자문) 후 우유급식 여부 결정.

심의내용: 1년/1회(4월 예정) 우유급식 희망조사 실시 후, 초·중 두 학교 모두 재학생의 70% 이상 희망할 경우 우유급식 시행

### 2. 급식대상 공급 우유

가. 백색우유 또는 강화우유(원유 100%)

나. 단가: 530원/200ml

※ 학교급식 정부 고시자료로서, 입찰 시 단가 인하 가능성 있음.

다. 가공유 중 원유(국산) 99.0% 이상으로 영양성분을 첨가하고 우유 고유의 맛과 색에 영향을 주는 ‘당, 향료, 색소’ 성분 등을 첨가하지 않은 것

### 3. 우유급식비 징수

학기별 1회 징수 예정

### 4. 우유 무상급식

(국민기초생활수급자) 「국민기초생활보장법」에 따른 수급자(생계·의료·주거·교육급여) 가구의 학생, 차상위 계층, 특수교육대상자, 한부모 가족, 국가유공자 자녀

\* 급식일: 250일 내외 (3월1일 ~ 2월8일)

## 9. 위생 및 HACCP 시스템 운영계획

### 1. 법령에 따른 위생안전관리기준 준수 이행

학교급식의 위생·안전관리기준(학교급식법 시행규칙 제6조제1항관련) 2007.1.20.개정

### 2. 급식일정 및 급식시간 운영

시 간	내 용	비 고
08:00~08:30	아침조회 및 체조	영양교사, 조리종사자
08:30~09:30	급식기기 점검, 급식품 검수	식당
09:30~11:00	조 리	조리실
11:00~11:20	급식품운반(배식준비)	식당
11:20~13:30	배식 및 정리정돈.점심식사	식당
13:30~15:30	세척 및 소독	전처리실,조리실,세척실
16:00	조리실무사 퇴근	

### 3. HACCP팀 구성 및 운영

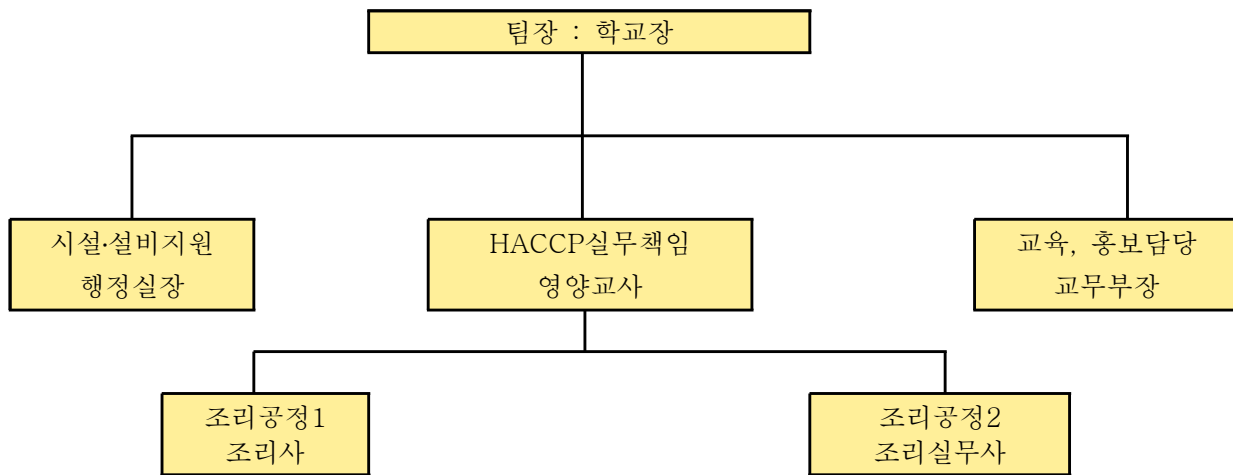
### 가. HACCP란?

학교급식의 전과정에서 식중독 미생물의 생존, 오염, 증식이 우려되는 과정, 절차, 장소를 중점관리점(CCP)로 정하고 CCP를 과학적으로 관리하여 위생적이고 안전한 급식이 되도록 마련한 시스템

### 나. 목표

- 1) 학교 급식의 안전성 확보
- 2) 작업의 효율화

### 다. HACCP 조직도



### 라. 팀 구성 및 담당업무

구 분		구성원	업 무 내 용
팀 장 부팀장		학교장 교감	○ HACCP 계획수립·조정
팀원	실무책임자	영양교사	○ HACCP 실무계획 작성 ○ 조리원, 식재료, 시설·설비 등 위생총괄 ○ 위생 및 HACCP관련 교육·훈련실시 ○ HACCP 기록유지·보관 및 외부 감사에의 대응
	시설설비지원	행정실장	○ 행·재정적 지원
	교육·홍보	교무부장 교사	○ 학생 및 교직원 대상 교육·홍보
	현장작업	조리실무사	○ 철저한 위생관념 고취 ○ 실무종사자로서 HACCP 기록 참여 ○ 위생개선에 대한 제안

마. 작업시간에 따른 CCP 공정관리

시 간	작업내용	관리를 요하는 CCP	기록자	확인자
주간, 월간	식단작성시	○ 식단검토 (식단구성 및 조리방법별 공정흐름도) - 식단 중 잠재적 위험요소여부 확인후 배제	영양교사	영양교사
08:00	출 근	○ CP1(냉장·냉동 온도 확인)	조리실무사 조리사	영양교사
08:10	조 회	○ 개인위생 점검 - 건강상태 확인 ○ 조리원에게 공정별 CCP기록 지시 ① 각 조리원의 조리담당역할 확인 ② 공정별 작업관리 교육 CCP숙지	영양교사	영양교사 검수 모니터링요원

08:30	검수	○ CCP1 ① 식품 내부온도 측정 ② 원산지, 포장상태 및 유통기한 확인 ③ 품질상태 확인(외관, 냄새, 색) ④ 검수일지 기록 작성	조리실무사 팀별로 점검	영양교사
09:00	조 리	○ CP2(식품접촉표면의 세척 및 소독) - 교차오염 주의 ○ CCP2(식품의 취급 및 조리과정) - 가열식품 내부온도 확인 - 생으로 먹는 식품 소독 철저 관리	조리사 조리실무사	영양교사
11:00	조리완료 및 배식준비	○ CCP3 - 검 식 - 조리완료시간 확인 - 배식기구 위생상태 확인 - 보존식 준비	조리실무사 조리사 영양교사	영양교사
11:20 ~ 13:20	급식시작 ~ 급식완료	○ CCP3 - 배식아동 위생상태 확인 - 배식완료시간 확인	영양교사 담임교사	영양교사
15:30	청소완료	○ CP2(식품접촉표면의 세척 및 소독) - 급식기구의 소독여부 확인 ○ CP1(냉장·냉동 온도) - 냉장고 온도 기록 확인	조리실무사 조리사	영양교사
16:00	퇴근	○ 급식실 내외 청소상태 확인 ○ 가스, 수도, 전기 잠금 및 기기전원 차단 ○ 출입문, 창문 잠금	조리실무사 조리사	영양교사

## 10. 청소계획

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 급식기기 및 배식집기류(식판, 수저, 물컵, 집게, 도마, 스텐 소집기류 등)</li> <li>· 조리실 및 식당(정수기1대), 급식실 주변 부속실</li> <li>· 배수구 및 트랜치</li> <li>· 식품창고 재고식품 정리 화장실</li> <li>· 음식물쓰레기(전처리,잔반) 처리</li> <li>· 급식실 쓰레기 종류별 분리 정리</li> <li>· 가스, 전기 안전 점검 (퇴근시)</li> </ul>	급식 종료 후
주 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 각종 큰 기기류</li> <li>· 배기후드(스팀밥솥, 국솥, 튀김솥, 부침기, 가스렌지)</li> <li>· 조명·환기 기구</li> <li>· 보존식냉장고(월요일 아침 모든 보존식 폐기)</li> <li>· 식품냉장고 정리(금요일)</li> </ul>	
월 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유리창 청소 및 방충망 청소(조리실,급식실)</li> <li>· 창고 대청소(월1회, 쌀 입고 전 빠레트부분)</li> <li>· 식탁, 의자 찌든 때 닦기</li> </ul> <p>※ 소독, 청소시 가스 배관 및 밸브, 전기 플러그 잠금 확인 후 청소</p> <p>※ 정기방역실시 후 다음 날아침 간단한 대청소 실시 후 조리시작,</p>	매월 말 금요일
연 간	<p>☞ 방학 대비 대청소</p> <p>여름방학: 급식 집기류 세척 식기소독고 보관, 부속실 문단속 확인 식판, 수저, 물컵, 집기류 삶기 후 소독보관</p> <p>겨울방학: 급식 집기류 세척 식기소독고 보관, 부속실 문단속 확인 조리실내 배관 퇴수 식판, 수저, 물컵, 집기류 삶기 후 소독보관</p> <p>☞ 개학 대비 대청소</p> <p>3월개학: 정수기 필터교환, 청소, 급식기기류 가동 준비, 연료확인</p> <p>8월개학: 정수기 필터교환, 청소, 급식기기류 가동 준비, 연료확인</p>	년/2회 (방학,개학)

## 1. 세척 및 소독의 일반원칙

- 가. 급식기구 및 용기는 세척하기 전에 물에 담가 불리거나 음식찌꺼기, 오물을 씻어낸다.
- 나. 세척하기 전에 용기 받침대와 소독이 끝난 용기 받침선반을 미리 비치한다.
- 다. 급식기구 및 용기는 이물질을 완전히 제거한 후 식품접촉면을 소독한다.
- 라. 수동으로 세척 및 소독을 할 경우에
- \* 1단계 : 40℃ 정도의 먹는물로 기구 및 용기에 붙은 음식물 찌꺼기를 씻어내고 애벌 세척한다.
  - \* 2단계 : 수세미에 세제를 묻혀 이물질을 완전히 닦아낸다.
  - \* 3단계 : 40℃ 정도의 흐르는 물에 세제 및 기름기를 충분히 씻어낸다.
  - \* 4단계 : 열탕·약품·자외선 소독 등 적절한 방법으로 소독한다.
- 마. 소독 후에는 식품 접촉면을 공기로 건조하거나 청결히 보관할 수 있는 찬장이나 보관고에



넣어둔다.(가급적 행주를 사용하지 않는다)

## 2. 조리실 폐기물 처리

### 가. 일반 관리사항

- 1) 쓰레기 및 잔반은 가급적 장시간 방치되지 않도록 한다.
- 2) 쓰레기는 쓰레기통, 잔반은 잔반수거통 외 다른 곳에 방치해서는 안 된다.
- 3) 쓰레기 및 잔식 운반처리를 원활하게 하기 위해서는 운반 수거시 전용 운반도구 또는 기타 도구를 사용한다.
- 4) 쓰레기 또는 잔반을 장시간 보관 시 환기가 잘 되는 곳에 보관하고 수거 후 세척 및 소독을 실시한다.
- 5) 쓰레기 처리 장소는 쥐나 곤충의 접근을 막을 수 있도록 하여야 하며, 정기적으로 구충, 구서한다.
- 6) 쓰레기 및 잔반은 수거통의 2/3이상 채우지 않는다.
- 7) 배식 기간동안에는 쓰레기통 및 잔반수거통은 보이지 않게 한다.
- 8) 쓰레기통 및 잔반통은 작업도구로 사용하지 않는다.
- 9) 주방 쓰레기통, 잔반 쓰레기통, 일반 쓰레기통으로 분리하여 사용한다.
- 10) 재활용이 가능한 쓰레기는 급식소 이외의 장소에 둔다

### 나. 음식물쓰레기 처리

1) 위탁처리업체 : 「폐기물관리법」 제15조의2제2항 및 「시흥시 음식물류 폐기물의 발생억제, 수집 운반 및 재활용에 관한 조례」 제16조에 따른 생활폐기물 수집운반허가 업체와 계약 예정

### 다. 쓰레기통 재질 및 관리

- 1) 쓰레기통 및 잔반수거통은 흡수성이 없으며, 단단하고 내구성이 있어야 한다.
- 2) 쓰레기통 및 잔반수거통은 반드시 뚜껑을 사용하며, 악취 및 액체가 새지 않도록 파손된 부분이 없어야 한다.
- 3) 쓰레기통 내부와 외부를 중성세제로 씻어 행군 후, 차아염소산나트륨(300배 희석)으로 소독한다.

## 3. 급식기구 세척 및 소독

식품접촉 표면을 통한 교차오염을 예방하기 위해서는 급식기구 및 용기의 세척, 소독이 철저히 이루어져야 하며, 기구(용기)별 세척 및 소독방법을 정확히 숙지하여 실천토록 한다.

## 4. 일별 청소방법

청 소 대 상	청 소 방 법	담당자
1.분쇄기, 야채절단기등	▶사용 후 찌꺼기가 남아 있지 않도록 세척한 후 건조가 되면 염소액으로 분무한다.	전처리자
2.주걱,국자,집게, 대스푼,수저,배식 카,식판,국술,बाट 등	▶세척 후 잔여물이 없도록 확인-사용자에게 불쾌감 유발할 수 있으므로 항상 유의 식판은 1학기에 1회 이상 기름때 제거 전용세제로 작업(개학 전 및 수시 1회 이상)	배식담당 이외 조리자
3.도마, 칼 등	▶앞뒤면, 특히 칼은 손잡이 부분의 홈이나 모서리까지 세척한다.	
4.조리대, 세정대, 취사기, 세척기, 국술, 튀김술, 부침기, 가스렌지등	▶조리대 및 세정대등은 사용하는 위면 뿐만 아니라 아랫부분까지 세척한다. ▶세척기도 노즐 부분을 항상 점검하여 막힘이 없도록 한다. ▶세척기는 내부는 매일 청소하고 3-4개월에 1회 스케일을 제거하며 취사기도 전용 세척제로 스케일을 제거한다. 세척기내 커텐도 염소소독 한다. ▶세정대 및 배수 호스 및 세정대와 싱크대 내의 물막이와 등근 부분의 홈에 물때까 지 제거하도록 한다. ▶튀김술과 부침기는 건조 후 기름 칠 해둔다. ▶부침이나 튀김후 전분이 남아 있지 않도록 깨끗이 씻어낸다. ▶밸브, 콕, 플러그, 가스개폐기 부분에 기름때가 끼지 않도록 뜨거운 물을 천에 적 셔 닦아낸다.	각 조리자
5. 벽 및 바닥	▶벽에 조리과정이나 세척하는 과정에서 묻은 음식물 또는 찌꺼기가 부착되지 않도 록 유심히 살펴보고 청소한다. ▶바닥의 모서리까지 세심하게 청소한다. 물만으로 청소하지 않고 미끄럽지 않도록 청소하며 마지막에 염소소독을 하며 다시 물로 청소하며 자연건조되도록 한다.	조리사
6.배수구 및 트랜치, 그리스트랩 쓰레기통, 잔반통	▶음식찌꺼기로 인해 악취가 발생되지 않도록 찌꺼기의 유입을 되도록 막고 세척액 을 뿌린 후 2-3분 둔 후 물로 씻어 내린다. ▶배수구 덮개도 아래부분까지도 깨끗이 청소한다. ▶위생곤충이 발생하지 않도록 깨끗이 씻고 뚜껑은 닫는다	전원
7. 식품보관실, 저울 등	▶양념통에 찌꺼기가 붙어 있지 않도록 깨끗이 닦아낸다. ▶저울에도 식품의 흠이나 이물질 또는 음식 찌꺼기가 묻어 있지 않도록 닦고 염소 소독한다.	조리 실무사
8. 냉장·냉동고	▶기계부분의 먼지나 더러움은 매일 제거해 항상 청결한 상태를 유지한다.	조리 실무사
9. 전기 소독고	▶내벽에 얼룩이 지지 않도록 염소소독 후 젖은 행주로 씻어 내고 소독된 행주로 물 기를 닦아낸다.	조리 실무사
10. L형 운반차, 다단식 선반등	▶아랫면까지 세척하며 선반은 조리 기구 및 배식 기구를 놓아두는 곳이므로 먼지나 더러움이 없도록 한다.	조리 실무사

# 11. 식생활지도 계획

## 1. 영양교육 지도 계획

### 가. 영양교육의 중요성

학교급식을 통하여 학생의 성장 발육에 필요한 영양공급의 적정을 기함으로 심신의 건전한 발달을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적인 지식의 습득과 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강의 유지와 증진을 꾀하는 동시에 원만한 사회생활을 할 수 있다. 따라서, 효율적인 학교급식을 위해서는 단순히 식사제공 역할만이 아니라 영양교육을 함께 실시하는 것이 중요하다.

### 나. 영양교육 내용

순번	내 용
1	영양에 관한 기초지식 (6대 영양소)
2	식생활 교육 (규칙적인 식사의 중요성, 식사 시 지켜야 할 예절 지도)
3	식품위생 (식중독 및 교차오염에 의한 식품위생 관련 지식)
4	식품에 대한 올바른 이해와 인식 (편식, 영양부족 및 영양과잉, 식품의 낭비와 손실의 문제)
5	우리 식문화 (우리 전통음식의 우수성 알기)

### 다. 교육방법

- 1) 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육  
매일 학교급식으로 제공되는 급식과 교육자료를 게재하며 학부모와 학생을 교육
  - 급식소식지 파일로 게재
  - 영양교육자료
  - 급식홍보물 등
- 2) 담임교사 학교급식관련 연수
- 4) 급식소식지 등 가통신문을 통한 영양교육 실시
  - 월 1회 이상 식단표 송부
- 5) 점심시간 급식지도를 통한 지도 실시 (배식 및 식당순회)

## 2. 영양상담 운영계획

### 가. 영양상담이란?

현재 영양문제를 가지고 있거나 잠재적인 가능성이 있는 사람뿐만 아니라 건강한 사람에게도 영양정보를 제공하고, 본인 스스로 자신의 영양관리를 할 수 있는 능력을 갖도록 개별화된 지도를 제공하는 전체과정이다.

## 나. 영양상담의 중요성

최근 우리 사회는 사회, 경제적 변화와 더불어 식생활 환경이 급속도로 변화하고 있으나, 풍요로운 식생활 환경에도 불구하고 식품섭취와 관련된 만성질환의 발병은 증가되고 있다. 그 원인으로는 특정식품의 과다 섭취로 인한 영양 불균형문제, 각종 첨가물의 남용, 가공식품의 섭취 증가 등을 들 수 있다. 따라서 올바른 영양지식과 정보를 제공하고 식습관 및 생활습관을 개선하도록 지도함으로써 영양개선과 질병예방을 도모하는 영양상담의 중요성이 부각되고 있다.

## 다. 학교영양상담실 운영 도입

### 1) 학교영양상담실 운영 목표

- ① 학생의 현재 영양 문제를 이해하고, 스스로 식품을 선택하는 능력과 태도를 갖도록 한다.
- ② 건강지향적인 전통 식습관의 교육으로 올바른 식생활 습관을 정착시킨다.
- ③ 학교, 가정, 사회가 연계하여 효율적인 식생활교육을 통한 건강증진을 지향한다.

### 2) 학교영양상담실 운영 방향

- ① 허약, 특이체질, 소아비만 등 개인별 효율적인 영양교육 지도
- ② 영양문제별 개별 상담을 통한 식생활 지도
- ③ 유관기관과 협력한 체계적인 맞춤식 건강생활 지도
- ④ 가정과 연계한 효율적인 밥상머리 교육 지도

### 3) 영양상담 실시

- 대상 : 전체 학생 및 학부모, 교직원
- 방법 : 학교홈페이지 “영양상담 코너”를 활용
- 기능 : 개별 영양상담, 각종 영양 정보제공, 영양상담실 운영
- 장소 : 급식관리실
- 운영방침
  - 학생 스스로 올바른 식습관을 형성할 수 있도록 지원한다
  - 개별 및 집단 상담 병행 운영 한다
  - 담임, 보건교사와 연계하여 운영 한다
  - 학부모와 연계하여 가족의 식습관 및 행동변화 유도 한다
  - 학교의 식생활개선 교육이 가정과 연계하여 효과가 발휘되도록 학부모 대상 식생활 개선교육을 병행 실시한다.

## 3. 식생활 지도의 기대효과

가. 본인의 식습관 실태에 대한 이해를 도모하여 가정과 연계된 식습관 개선 교육을 실시할 수 있다.

나. 학생들과 함께하면서 학교급식에 대한 인지도를 향상시켜 홍보 효과를 기대할 수 있다

다. 식문화 및 식습관에 대한 올바른 이해와 실천을 통해 질병 예방효과를 기대할 수 있다.

# 12. 학교급식 나트륨, 당류 저감화 계획

## 1. 목적

가. 최근 학교급식에 당과 나트륨의 함량이 많아 학생들의 건강을 위협하고 있다는 우려가 있어 급식에서 제공되

는 메뉴를 염도계를 이용하여 과학적인 방법으로 측정하고자 함

나. 학교급식을 통한 한 끼당 나트륨 섭취량은 일반음식점의 1/3수준인 928mg이나, 세계보건기구(WHO)의 기준치(670mg)보다는 높은 실정임

다. 어릴 때부터 잘못된 형성된 식습관을 바로 잡아 학생들의 건강과 영양의 균형 및 안정성을 확보하고 올바른 학교급식이 되도록 하기 위함.

## 2. 당 . 나트륨 과잉섭취 시 문제점

가. 당을 과잉으로 섭취할 경우 쓰고 남은 당이 몸에 지방으로 축적되어 비만의 원인이 됨

나. 어릴 때의 비만은 성인비만이 될 확률이 높으며 당과 나트륨을 장기간 과잉섭취 시 각종 성인병과 심혈관 질환, 암, 당뇨병 등을 야기할 수 있음

다. 나트륨을 과잉섭취 시 혈압을 상승시켜 신장에 부담을 주게 되며 그로 인해 고혈압, 심장발작, 뇌졸중, 신장의 기능을 약하게 함

## 3. 추진 방법

가. 식염 및 나트륨을 함유한 식품첨가물의 사용 제한

- 1일 학교급식 사용량 소금 기준으로 1인 5g 이하로 조정 가공식품으로 인한 나트륨 섭취 제한
- 인스턴트 식품사용을 지양하고 가능한 급식실에서 직접 만들어 제공하도록 함.

나. 전체 식사에서 나트륨 섭취를 줄이도록 학생들의 자율적인 노력의 유도

- 학생들의 건전한 식생활을 유도하기 위한 교육.홍보를 적극 추진

다. 식염 및 나트륨 감소를 위한 조리법 실시

- 식품자체가 가지고 있는 맛과 향 이용.
- 조리 단계부터 소금, 간장 등을 적게 사용.
- 국물은 나트륨 함량이 높으므로 싱거운 정도로 간(염도계 사용)

라. 설탕, 물엿 사용 줄이기

- 조청을 이용하여 조리하거나, 천연 매실 효소액을 만들어서 급식실에서 이용예정.

## 4. 기대효과

가. 저염식의 생활화로 인한 성장기 학생들의 건강 증진

나. 냉동완제품 및 가공식품의 사용 자제로 전통 식문화를 반영한 녹색 식생활 확산

다. 영양에 대한 관심 제고로 학생 스스로 자기 식생활 관리 능력 배양

# 13. 음식물쓰레기 줄이기

## 1. 목적

가. 폐기물 관리법 제14조의3 규정에 의거 학교급식에서 발생하는 음식물 쓰레기량을 근원적으로 줄이기 위함.

## 2. 목표

가. 음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사습관을 형성

- 나. 편식 및 잔반남기지 않기 지도를 실시하여 편식학생 비율을 줄이고자 함
- 다. 음식물쓰레기 줄이기를 통한 환경문제에 대한 경각심 함양
- 라. 1인 1일 평균 잔반량을 5%이상 감량 추진

### 3. 음식물쓰레기 줄이기를 위한 식단작성 원칙

- 가. 주요 잔반발생 식단인 채소무침(생채, 숙채) 1인 배식량 조정
- 나. 채소반찬 축소로 인한 부족한 영양소(Vit B2, Vit C 등)는 과일로 조정
- 다. 학생들의 기피하는 채소반찬에 대한 식단 연구

### 4. 기대 효과

학생들에게 균형된 영양을 공급하게 되어 건강의 발판을 마련하게 되고 올바른 식사습관을 길러주며, 잔반량이 줄어 식품비 절감 및 환경보호의 효과를 동시에 볼 수 있음

## 14. 급식종사자 ‘대체인력풀제’ 운영 계획

### 1. 목적

- 가. 급식을 실시함에 있어 조리실무사의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생·안전 문제를 적극적 대응
- 나. 조리종사자의 특별휴가, 산재, 연차휴가, 병가 등 휴가 이용 시 복지 면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 사용할 수 있도록 하는 복지 측면 강화

### 2. 운영방법

- 가. 조리종사원 부재 시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영
  - YWCA, 시흥여성인력개발센터의 확보된 인력을 조리원 휴가시 대체인력으로 활용
  - 경기도교육비 특별회계 예산편성기본지침에 의거 계산
  - 지원단가: 일하단가 기준으로 적용
- ※ 단, “직무관련수당, 근속수당, 교통보조비, 정액급식비, 가족수당”을 일체 지급받지 않는 경우, 2023년 생활임금 시간급 단가로 지급

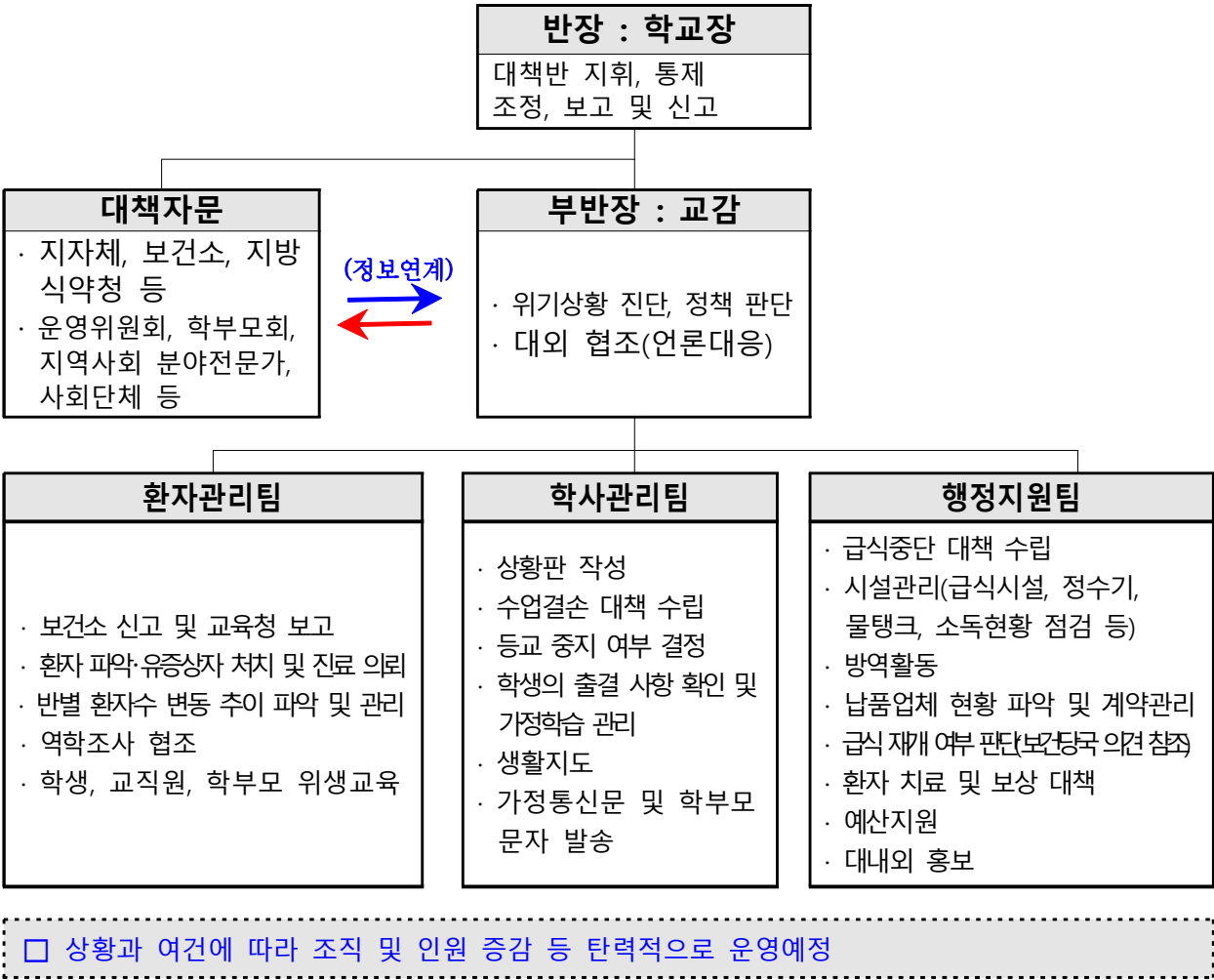
### 3. 운영기간: 2025년 3월 ~ 계속

### 4. 운영예산

- 조리사·조리원 대체인력 단가: 2025학년도 조리실무사 대체인력 일당 기준
- ※ 2025년도 경기도교육비 특별회계 예산편성 기본지침에 의거 계산

# 15. 급식사고 대책반 구성

## 1. 급식사고 대책반 구성



### 가. 추진 사항

- 1) 동일원인으로 추정되는 동일증세의 식중독 증상 환자가 2명이상 발생한 경우 교육청과 보건소에 즉시 신고한다.
- 2) 보존식을 폐기하지 않으며, 음용수에 대한 소독을 실시하지 않는다.
- 3) 정확한 원인규명을 위해 현장을 보존하고 보건소의 역학조사 가검물 수거 이후 폐기 및 소독을 실시한다.
- 4) 학반별로 복통 및 설사증상이 있는 학생을 신속히 파악하여 최초 발병일시 및 급일지를 기록한다.
- 5) 질병에 따라 잠복기가 긴 질환이 있으므로 매일 환자 현황을 파악하여 신환자를 추가로 기록한다.
- 6) 실제 환자가 아닌 학생이 환자로 파악되지 않도록 유의한다.
- 7) 질병 확인을 위한 보건소의 환자 채변 및 설문조사에 협조한다.
- 8) 가정통신문을 발송하여 학부모에게 식중독 등 발생사실을 통보하고, 가정에서 발병 시 보건소 또는 인근 의료기관의 진료를 받도록 지도한다.
- 9) 손 씻기, 물 끓여먹기 등 학생 위생교육을 강화한다.

## 16. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

### 1. 교직원 급식비 및 우유 급식비 징수와 환불 규정

#### 제1조 (목적)

- 다수의 학생(우유급식비) 및 교직원의 급식비를 징수함에 있어 전입, 전출, 장기결석의 문제로 여러 가지 어려움이 있어 몇 가지 내부 규정을 만들어 징수 및 환불을 용이하게 하기 위함이다.

#### 제2조 (대상)

- 시화나래초중학교 학생 및 교직원을 대상으로 한다.

#### 제3조 (급식비 및 우유급식비 징수)

- 시화나래초중학교 학생의 우유급식비는 학기별로 징수한다.
- 4월 우유급식 희망서를 취합 후 희망자에 한하여 징수한다.
- 교직원급식비는 매월 단위로 징수한다.(단, 급식일수 및 회계업무 특성에 따라 7, 8월 및 12월, 1, 2월은 일괄 징수 할 수 있다.)

#### 제4조 (전입학생의 우유급식비 징수)

- 전입학생의 우유급식비는 전입일이 속하는 다음날부터 일할 계산한 금액으로 징수한다.

#### 제5조 (전출학생의 우유급식비 환불)

- 전출 학생에 대하여 전출일까지의 우유급식비를 제외한 잔액을 환불한다.

#### 제6조 (장기 결석생 우유급식비 징수 및 환불)

- 장기결석(5일 이상, 공휴일 및 토요일 제외)이 통보된 다음일로부터 출석전일까지 감액 후 환불 조치한다. 단, 사전에 통보되지 않은 상태에서 식품발주가 되면 급식비(우유급식비 포함)는 반환하지 않는다. 또한 제출일과 급식중단 요청일이 상이한 경우에는 제출일(늦게 제출한 경우)로부터 정산한다.

#### 제7조 (교직원 급식비 반환)

- 교직원의 장기출장(5일 이상, 공휴일 및 토요일 제외)은 사전에 급식미 실시 확인서를 제출할 경우 급식비(5일 이상, 공휴일 및 토요일 제외)를 환불 조치한다.

#### 제8조 (전입, 전출, 장기결석생의 통보)

- 해당 학생이 발생하였을 경우 담임교사는 교육행정실로 미급식 확인서를 즉시 통보해 주어야 한다.

#### 제9조 (우유급식 중단 아동)

- 건강상의 문제로 인하여 부득이 급식(우유급식 포함)을 중지해야 할 경우 우유 급식비를 환불 조치하고 급식 대상 아동에서 제외시킨다.

본 규정은 2025년 3월부터 시행한다.

### 부 칙

본 규정은 학교운영위원회 심의 통과한 날부터 시행한다.

### 2. 학교비정규직연대회의 파업 및 정전, 단수 및 기타(정상적으로 급식을 실시할 수 없는 상황)에 따른 대응 계획

가. 학교급식종사자 파업 및 정전, 단수 및 기타(정상적으로 급식을 실시할 수 없는 상황)에 따른 급식조달 대처방법 결정

#### 1) 완제품 제공

- ※ 기존 계약업체에서 계약서에 명시되어 있는 품목 범위 내에서 빵류, 떡류, 우유, 음료 등 제공



- 2) 학생도시락 지참 : 개별적 도시락 지참
- 3) 기타(정상적으로 급식을 실시할 수 없는 상황)
  - 조리실무사의 미발령, 병가 등의 부재로 인한 상황
  - 조리실무사 인원에 맞는 식단 변경 및 완제품 제공

나. 파업 및 정전, 단수 당일 급식단가 결정

- 1) 1인 1식 1일 기준으로 급식일수로 인정하고 기존 급식비와 동일하게 하되, 과부족 분은 해당년도 총 급식비에서 사용하도록 한다.

다. 파업 및 정전, 단수에 따른 당일 식재료 관리 방안

- 1) 납품업체와 협의하여 처리
- 2) 업체 반품 불가 시 : 저장 및 보관성을 고려한 사용가능 여부 판단 후, 향후 사용불가 식재료 폐기처분 결정(내부결재 후 처리, 지역 인근 복지관 등에 식재료 기증도 검토 가능)

라. 식재료 폐기로 인한 대금 지급 방법

\* 무상급식의 경우 : 파업 당일 급식일수로 인정하고, 무상급식비에서 지급