

발 간 등 록 번 호
인천교육-2012-0026

2012 학년도

학교급식 기본방향

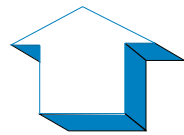


인천광역시교육청
INCHEON METROPOLITAN CITY OFFICE OF EDUCATION
www.ice.go.kr

인천교육의 기본방향

교 육 지 표

바른인성과 실력을 갖춘 창의인재 육성



교 육 시 책

- 사랑을 베푸는 인성교육 강화
- 다양하고 특색 있는 교육과정 운영
- 배려와 나눔의 교육복지 실현
- 소통하고 신뢰받는 교육행정 구현



Content

공 통 사 항

I. 학교급식 운영의 내실화	3
II. 학교급식의 안전성 확보	11
III. 영양관리 및 식생활지도 강화	18
IV. 안전하고 우수한 식재료 사용	22
V. 저소득층 자녀 학교급식비 지원	26
VI. 학교급식 개선종합대책 및 식품안전관리 시행계획 추진	28

추 가 사 항

VII. 공동조리 급식 학교 운영	31
VIII. 공동관리 급식 학교 운영	33
IX. 위탁급식 학교 운영	35

※참고자료	39
-------------	----

[참고 1] 급식학교 신고 및 검사 항목	41
[참고 2] 학교급식용 정부양곡 관리	42
[참고 3] 출입·검사 기록부	47
[참고 4] 학교급식 운영평가 점검표	48
[참고 5] 학교급식 위생·안전 점검표	52
[참고 6] 학교급식 일일 위생·안전 점검표	61
[참고 7] 학부모 급식모니터 활동표	64

※보고서식	67
-------------	----

• 2012년도 사업별 보고사항	69
-------------------------	----

[서식 1] 학교급식 위생관리대책 추진상황	70
[서식 2] 교육지원청 단위【학교급식 점검단】운영	72
[서식 3] 학교별 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과	73
[서식 4] 상·하반기 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과	74
[서식 5] 학교급식시설 미생물 검사 결과	75
[서식 6] 학교 식중독 의심환자 발생 보고	76
[서식 7] 학교 식중독 원인조사 결과 보고	77
[서식 8] 2012년도 학교급식비 지원계획 및 실적보고	78
[서식 9] 2012년 (상·하반기) 학교급식 식재료 납품업체 현황	79
[서식 10] 학교급식 관련 NBIS 보고	81

※관련법규	83
-------------	----

※학교급식법	99
--------------	----

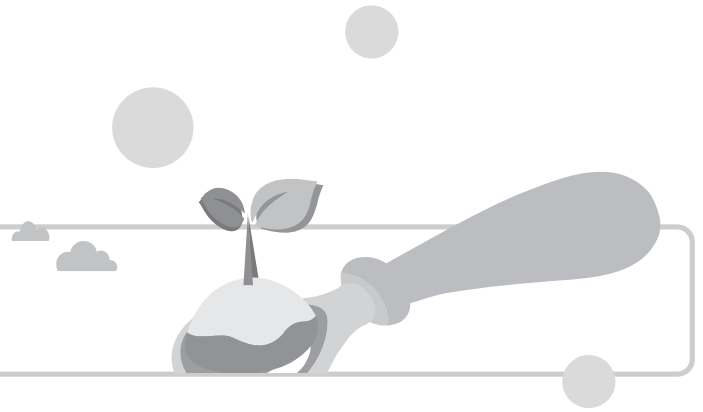
2012 학교급식기본방향

공 통 사 항



인천광역시교육청
INCHEON METROPOLITAN CITY OFFICE OF EDUCATION

기 본 방 향



- 성장기 학생의 발육에 필요한 균형된 영양식 공급으로 심신의 조화로운 발달 도모
- 학교교육의 일환으로서 편식 교정, 올바른 식습관지도, 협동·책임·질서·공동체 의식 등 민주시민으로서의 자질과 덕성을 함양하여 전인적 인간육성에 기여
- 학부모의 학교급식 활동 참여 권장 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선에 이바지
- 학교급식의 효율적인 운영관리와 위생적이고 안전한 급식관리 및 서비스 강화로 학교급식의 질 향상과 운영의 내실화
- 청렴급식을 위한 학교급식관계자 청렴의식 고취

I. 학교급식 운영의 내실화

● 기본방침

- 학교급식 식재료 구매와 영양관리 철저 등 급식운영 관리의 내실화
- 학부모 참여 확대로 급식의 질 향상과 급식 이용자의 만족도 제고

● 현 황

- 2006. 7월 학교급식법 전부 개정으로 급식운영 및 안전관리체제 개선
 - ※ 직영급식 원칙으로 급식운영방식 개선, 학교급식 운영평가제 도입 등
- 2011년 전체 학교의 100%인 489개교에서 학생 40만명 급식실시
 - ※ 연간 급식경비 3,570억원('10년), 영양사 등 급식종사자 3,787명
- 학교급식 실시 현황

(2012. 3. 1.현재)

구분	전체 학교수	급식 학교수	급식 운영 형태			비고
			자체조리	위탁급식	소계	
초	236	236	236	0	236	
중	133	133	132	1	133	
고	119	119	106	13	119	
특수	7	7	7	0	7	
계	495	495	481(97%)	14(3%)	495(100%)	

● 추진방향

1. 학교급식비 지원 및 관리

가. 학교급식비 지원

(단위 : 원)

구 분		식품비	연료비	운 영 비	인 건 비			
					기 준	영양사	책임조리 종 사 원	조 리 종사원
강화	도서지역	1,600	100	100	연 봉 기준액	18,542,000	12,420,200	11,830,000
	도서지역 외	1,300	80	80				
옹진군		1,600	100	100				
도시형(초등)		—	60	—	일 할 기준액	50,800	47,770	45,500
특수학교		2,000	80	120				

※ 영양교사 미 배치 직영급식학교에 한하여 영양사 1명분 인건비 지원

나. 학교급식경비 관리

(1) 학교급식경비 부담원칙(학교급식법 제8조, 동법시행령 제9조)

구 분		부 담 주 체
급식시설·설비비		학교 설립·경영자 부담 국가 또는 지방자치단체
식품비		보호자 부담 원칙
급식운영비	급식시설·설비의 유지비	학교 설립·경영자 부담원칙
	종사자의 인건비	학교 설립·경영자 부담원칙, 보호자 부담가능
	연료비, 소모품등의 경비	

- (2) 보호자가 부담할 급식경비는 학부모의 의견 수렴 및 학교 여건, 지역실정, 물가 수준 등을 고려하여 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교장이 결정
- (3) 학교급식경비는 「학교회계예산편성 기본지침」에 의거 보호자부담금 급식비는 비목 간 이·전용이 불가하며, 당초 목적대로 당해 학년도에 전액 집행 완료
- (4) 학교급식비 연체 및 미납자에 대한 교육적인 징수대책 강구
 - 담임교사의 관심제고, 보호자 전화 상담 등, 학교경영 차원에서 합리적인 급식비 징수방안 모색
 - 급식소 입구에 카드식별기 설치하는 원칙적으로 금지, 불가피한 경우 학교 운영위원회심의를 거쳐 학생들의 자존감 보호 대책 강구
- (5) 교직원이 부담할 급식 경비
 - ☞ 초 : 무상급식 지원단가(보호자부담금) + 교육비특별회계지원금 + 자치단체 지원금(우수농축산물지원)
 - ☞ 중·고 : 보호자 부담금 + 교육비특별회계지원금 + 자치단체 지원금(우수농축산물지원)

※ 위 사항을 원칙으로 하되 학교운영위원회의 심의를 거쳐 교특지원 인건비는 탄력적으로 적용

다. 인력관리

- (1) 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 영양(교)사와 조리사를 배치함
- (2) 2·3식 급식학교는 영양(교)사 업무지원자 추가 임용 가능(학부모부담경비)
- (3) 학교단위 '급식종사자 대체인력 풀' 운영
 - 인천광역시교육청 홈페이지 → 참여마당 → 구인/구직
(교육지원청 홈페이지 참조)
- (4) 학교장은 학교급식운영에 필요한 경우 전담직원의 근무시간 조정·운영

(5) 저학년 교실배식 시 학부모 동원을 금지하고 상급학년이나 자치단체 등 지원사업 활용

(6) 조리종사원 지원 기준

구분	기준	조리종사원 지원 기준		
		초	중 [강화옹진]	고 [강화옹진] 및 특수학교
학생수 기준	200명 미만	1~2명	1~2명	1~2명
	500명 미만	2명	2명	3명
	900명 미만	3명	3명	4명
	1,400명 미만	4명		5명
	1,400명 이상	5명		
학생수 500명 미만 소규모학교(중·고)		1명		

※ 도서벽지형 공동 비조리교(운반급식) 및 분교의 조리원 인건비 지원

※ 교특 지원 이외의 부족한 인원은 학교운영위원회 심의 후 학교장이 결정하여 보호자 부담

※ 책임조리종사원 : 조리실무원(위생원) 미배치교, 영양사겸직 조리실무원(위생원) 배치교 중 희망교에 한하여 조리사 면허 소지자 1명분 지원(단, 조리종사원 지원기준 인원 내 한함)

※ 시간제 근로자(배식원 및 조리보조원 등)의 인건비 산출은 「2012 교육비특별회계예산편성지침」 및 「2012 학교회계예산편성기본지침」참조

(8) 조리종사원 배치기준

(단위 : 명)

급식인원	101~300	301~500	501~700	701~900	901~1100	1101~1300	1301~1500	비고
초	2~3	3~4	4~5	5~6	6~7	7~8	8~9	
중·고	2~3	3~4	5~6	6~7	7~8	8~9	9~10	

※ 조리종사원의 인원은 급식학생수, 급식횟수(2식, 3식), 배식의 유형, 조리종사원의

숙련도, 급식시설 여건(조리기구의 자동화 정도 등) 등을 종합적으로 고려하여 학교운영위원회 심의를 거쳐 현실성 있게 배치

2. 학교단위 급식수요자 참여 확대

가. 「학교운영위원회」 급식관련 심의사항¹⁾

- (1) 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
- (2) 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
- (3) 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
- (4) 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
- (5) 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
- (6) 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
- (7) 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
- (8) 학교우유급식 실시에 관한 사항
- (9) 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

1) 학교급식법시행령 제2조(학교급식의 운영원칙) 제2항

※ 학교급식운영계획 수립 및 심의 【※ 학교급식법시행령 제4조 제1항, 제2항】

- ① 수립시기 : 신학년도 급식 개시 전(1, 2월중) (단, 신설학교는 급식 개시 전)
- ② 포함하여야 할 사항
 - 급식운영계획
 - 영양위생·식재료·작업·예산관리
 - 식생활지도
 - 기타 학교급식에 필요한 사항
- ③ 학교 교육계획 수립 시 학교급식의 주요내용 반영

※ 이행상황 보고 【※ 학교급식법시행령 제4조 제3항】

- ① 보고하여야 할 사항 : 학교급식운영계획 이행상황
- ② 보고횟수 : 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고

나. 「학교급식소위원회」 구성·운영

- (1) 「인천광역시립 학교운영위원회 구성 및 운영에 관한 조례」제17조에 의거
‘급식소위원회’ 구성·운영
- (2) 학교운영위원회 위원 중 학교급식에 관심 있는 자
- (3) 학부모 중 학교급식에 관심이 있고, 참여가능한 자와 학생대표 등
- (4) 영양(교)사가 간사로 참여 (‘05. 12월, 국가청렴위 권고)
- (5) 학교운영위원회의 학교급식에 관한 주요사항을 심의 시 실무전문위원회의 역할
- (6) 학교단위 ‘급식모니터’는 ‘급식소위원회’에서 흡수하여 운영하고 참여가능한 학부모를 포함하여 모니터요원을 구성·활용
 - 학교별 학교급식 모니터링 자체 세부계획 수립
 - 급식품 검수 및 점식 등 급식과정에 적극 참여, 기록 유지
 - 학부모급식모니터 활동 요령에 대한 구체적 제시 및 교육 실시
- (7) 소규모 학교의 경우 학부모 수, 운영규모 등을 감안하여 「학교운영위원회」에서
‘급식소위원회’ 병행 가능

- (8) 안전하고 질 좋은 급식이 이루어질 수 있도록 급식현장 점검 및 개선 방안제시 등

다. 열린 학교급식 운영

- (1) 홈페이지에 쌍방향 의사소통이 가능한 ‘급식게시판’ 운영, 학생과 학부모의 급식불만 등 의견수렴 및 개선에 반영
- (2) 매 학기말을 기준으로 ‘보호자 부담(무상급식비 포함)급식비 중 식품비 사용비율’ 및 매 학년도말을 기준으로 ‘급식실시현황’ 공개
- (3) 학교별로 ‘학교급식의 날’을 운영하여 급식참관, 시식회 등을 통하여 급식에 대한 이해증진 및 참여 유도
- (4) 연 1회 이상 학생 등을 대상으로 설문조사(만족도 또는 기호도조사)를 실시하여 식단의 자체평가 및 개선방안 모색 후 급식에 반영 ⇒ 조사결과 홈페이지 공개

3. 학교급식운영 유공자 표창

가. 학교급식운영 유공자에 대하여 교육과학기술부장관 및 교육감 표창 실시로 정부포상의 영예성 제고 및 학교급식 운영의 내실화와 사기진작 도모

나. 세부사항은 추후 통보

4. 학교급식 관련자 청렴의식 고취

가. 수의계약 제한 및 비대면 전자계약 확대

- 식재료는 안전성과 신선도 등 품질이 우선적으로 고려되어야 하는 특성상 제한적 최저가격 입찰제(계약관계 법령에 맞는 낙찰율) 적용
- 제한경쟁입찰, 지명경쟁입찰 계약 등 품목의 특성 및 학교의 사정에 따라 다양한 계약방법 적용
- 인천 지역경제 활성화를 위해 가능한 인천지역 납품업체 적극 활용

나. 학교급식 계약관련 공개

- 학교급식 식재료 납품업체 계약현황을 학교홈페이지 및 교육청 홈페이지 게재

다. 학교급식 식재료 납품업체와의 의사소통 창구 마련

- 영양(교)사, 계약업무담당, 교육청 학교급식업무담당자, 납품업체 대표자 등과 협의회 개최로 불만사항 등 다양한 의견 수렴

라. 부정·불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌 강화

- (1) 「학교급식법」 위반자에 대한 처벌 강화(법 제23조 내지 제25조)
- (2) 식재료 품질관리기준 위반 등 급식비리 적발 시 제재조치 및 그 내용을 교육(지원)청 홈페이지에 공개
- (3) 급식관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌

5. 교육지원청 단위 ‘학교급식점검단’ 운영 내실화

가. 학교급식법령에 따른 연 2회 정기 위생·안전점검 외에 교육지원청 단위 ‘학교급식점검단’을 구성·운영하여 월 1회 이상 모니터링 차원의 지도점검 실시

나. 점검단은 교육청 직원, 급식전문가, 학교운영위원, 시민단체 회원, 학교급식 개선에 관심이 있는 학부모 등으로 구성(교육지원청별 15명 이내)

다. 식약청 및 자치단체 합동으로 식재료 업체, 위탁업체 등 위생상태 불시점검

라. 점검업무의 원활한 수행을 위한 교육실시, 필요한 경비 등 행·재정적 지원강화

Ⅱ. 학교급식의 안전성 확보

● 기본 방침

- 학교식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지 위한 예방활동 강화
- 과학적이며 체계적인 위생관리기법인 HACCP 개념의 『학교급식 위생관리 시스템』 적용 내실화로 학교단위 자주적 위생관리 능력 배양

● 현 황

- 2000년부터 HACCP개념의 「학교급식 위생관리시스템」 도입
 - ※ 「학교급식 위생관리지침서」 발간·보급(제3차 개정 2010. 1월)
- 2003년부터 위생·안전사고 방지대책의 일환으로 급식시설 현대화 및 노후 시설 개·보수 등 급식환경 개선사업 추진
- 2007. 1월 학교급식법시행령 및 시행규칙 개정으로 위생·안전점검 및 식재료 품질기준, 영양관리기준, 위생·안전관리기준 강화

● 추 진 방 향

1. 급식실 환경개선

가. HACCP 기준에 부합되는 방향으로 학교급식시설 개선

- 전처리실, 조리실, 세척실 등 작업공간 구분, 교차오염 방지

나. 쾌적한 급식환경 조성을 위하여 식당 공간 확보방안 강구

- 식당시설은 학교급식시설 현대화사업과 연계하여 연차적으로 추진

다. 노후시설·설비·기구의 개선으로 안전사고 발생 사전 차단

라. 다기능 오븐기, 보온·보냉 배식대 등 식단의 다양화 및 적온급식을 위한
능률적인 급식기구 확충으로 음식의 맛과 질 향상

마. 자치단체의 학교급식 환경개선 예산확보 노력(학교급식법 제8조 제4항)

바. 학생 수저는 학교에서 일괄 제공·관리

2. 식재료 원산지 심의·확인 및 표시제 시행

가. 축산물 및 농산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 학교운영위원회
심의를 거쳐서 학교장이 결정(학교급식법 시행령 제2조 개정, '09.2.25)

※ 구제역 파동 및 방사능 누출사고 관련 원산지 및 품질등급 규정 준수 철저

나. 식재료 구매시 원산지와 품질기준을 명시 및 검수 철저

- 식재료 구매요구서에 반드시 원산지 및 품질기준을 명시토록 하고 검수는
영양(교)사 등 학교 관계자가 입회하여 복수 대면검수 실시

다. 학교급식 식재료의 원산지 표시제 시행

- 학교급식에 사용되는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 및 그 가공품,
쌀, 배추김치, 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지)에 대한
원산지를 표시하여 소비자의 알권리 보장(농산물의 원산지 표시에 관한
법을 시행규칙 개정, '11.11.3)

※ NEIS 급식시스템 출력기능을 활용하여 원산지가 일괄 표시된 월간 식단표는
가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간식단표는 교실 또는 식당입구 등에
게시

라. 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 방지대책 강화

- 학교에서 축산물품질평가원의 '축산물검수 안심서비스'활용을 의무화하여,
위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사의뢰

※ 축산물검수 안심서비스 운영 : 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)

마. 학교급식 안전성 검사

- 검사개요

구분	검사대상학교	검사시기	검체	검사기관	검사항목
농산물안전성 검사	유관기관 협조 가능 물량 및 검사 시기 추후 알림		기본관리농산물(54품목) 교당 1품목(2kg)	국립농산물품질관리원 인천(강화)출장소	잔류농약
수산물안전성 조사	유관기관 협조 가능 물량 및 검사 시기 추후 알림		학교급식용 식재료 중 수산물	국립수산물품질검사원	해당품목별 식품공전의 검사항목
축산물 유전자검사	한우사용학교	교육청 및 사용학교 자체 계획	한우	보건환경연구원 축산과학원	DNA 추출법에 의한 유전자
쇠고기DNA 동일성검사	전체급식학교 (국내산 육우 및 한우사용교)	교육청 자체 계획	쇠고기 (육우, 한우)	축산물품질평가원	DNA 추출법에 의한 유전자
미생물검사	전체급식학교 (조리실 설치교)	연1회	식품접촉 표면 (칼,도마,식판 및 행주)	인천시 10개 군·구보건소 보건환경연구원	살모넬라, 대장균
식기세척제 잔류여부 확인검사	전체급식학교 (조리실 설치교)	월1회 이상	식기 등 급식기구	교육지원청 각급학교	잔류세제

3. 학교급식관련 시설 위생·안전점검 강화

가. 학교급식에 대한 연 2회 불시 위생·안전점검 실시(83개 항목, DB화 관리)

☞ 교육지원청에서는 점검결과를 NEIS 시스템에 입력·관리 → 학교는 조화가능

나. 급식업체의 식재료 품질 및 유통과정에 대한 특별점검 실시

다. 학교 밖의 급식관련 시설과 식재료 공급업소에 대하여는 식약청 및 자치단체 등 관계기관 합동점검 실시

라. 점검결과 부적합 사항에 대한 시정조치 및 해당업체 제재방안 강구

4. 급식종사자 개인위생 및 교육 강화

가. 학교급식종사자(조리업무 도우미 포함)는 6개월에 1회 건강진단을 실시
(건강검진일 기준, 단 신규 채용 시는 발급일 기준)

건강검진 결과서는 학교에 2년간 비치·관리(단, 폐결핵 검사는 연 1회 실시)

나. ‘학교급식 위생관리 실명제’ 실시(‘03. 4월 도입)

다. 1일 2식 이상 급식제공 학교는 조·중·석식 급식관리 책임자를 각각
지정·운영(남은 음식 재사용금지, 인수인계 및 보존식 보관 철저 등)

라. 학교급식 종사자는 위생복, 위생모, 마스크(조리시는 권장) 등을 착용

마. 학교급식 종사자(학부모 포함)중 다음 질병에 이환된 자는 조리·배식
활동 제외

【※ 식품위생법 제40조 및 동법시행규칙 제50조】

- ▶ 제1군감염병 : 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염
- ▶ 제3군감염병중 결핵 (비 감염성인 경우 제외)
- ▶ 피부병, 기타 화농성 질환

바. 학교급식관계자 교육(학교장 및 행정실장, 영양(교)사, 조리실무원 및
조리종사원, 학생, 학부모, 교직원) 강화

5. 보존식 보관 관리 철저

가. 식중독 원인규명을 위한 보존식 전용 냉동고 확충 및 보관관리 철저

나. 보존식은 -18℃에서 144시간(6일/공휴일포함) 보관, 사고발생시 소독
처리 등 훼손 금지

다. 완제품으로 제공하는 급식품은 원상태(포장상태)로 보관

라. 영양(교)사 책임 하에 보존식을 채취하되 “급식일자, 식단명, 채취일시, 폐기일시, 채취자 성명, 보존식 투입시 냉동고 온도”를 기록

※ 영양(교)사는 조리된 음식을 배식하기 전에 반드시 검식하여 이상 발생시 시정조치하고, 재발생되지 않도록 함

마. 식중독 발생 등으로 관계기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계 (책임소재 명확화)

6. 환경 위생 관리

가. 급식실 소독 철저²⁾

- 4월~9월은 1회 이상 / 2개월, 10월~3월 1회 이상 / 3개월 허가된 소독 업체로부터 정기적으로 소독을 실시하고, 소독필증 비치

나. 조리실, 식품보관실에 방충망 등 적정한 시설 설치

다. 조리실은 채광, 환기, 통풍, 배수가 잘 되게 하고, 배수구에는 덮개 등 설치, 쓰레기통은 뚜껑이 있는 내수성 자재 사용

라. 급식조리 중에는 급식종사자 이외의 조리실 출입 통제

7. 학교급식 위생사고 발생시 초동단계 신속대응 철저

가. 학교단위 식중독 의심환자 신속 보고체계 운영

(1) 학교장은 식중독 의심환자 2명 이상 동시발생 인지 즉시 보건소 (교육지원청)에 신고

(2) 보고(신고) 방법은 유선 또는 E-메일, 팩스 등으로 신속·정확하게 조치

(3) “학교급식 위생관리지침서” 제9장 “식중독 발생 시 대처요령” 숙지

나. 학교급식식중독 조기경보시스템 식재료납품업체 계약현황 입력

2) 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조(소독의무), 동법시행령 제24조(소독을 하여야하는 시설), 동법시행 규칙 제36조 4항

- 식재료 납품업체 변경시 5일 이내 학교급식식중독 조기경보시스템
(<http://ews.foodnara.go.kr>)에 계약업체 현황 입력

☞ 학교별 아이디는 평생교육체육과-2075(2008.2.28)참조

- 다. ‘학교안전공제회’의 학교급식 위생사고 보상규정 적용 및 홍보강화
- 라. 식중독 발생사실 은폐·축소 및 지연보고 시 엄중 문책
- 마. 교육지원청과 학교는 원인규명을 위한 보건소의 역학조사에 적극 협조

8. 학교급식소 산업재해 발생 등 안전사고 예방 철저³⁾

가. 학교급식 종사자 안전사고(산업재해 발생) 예방 교육 및 홍보 강화

- (1) 안전사고예방요령 및 「산업안전보건법령」의 주요내용을 숙지할 수 있도록 조리종사원 등에 대한 안전 보건교육 월 2시간 이상 실시
- (2) 교육실적 및 홍보자료 비치, 학교급식소 안전보건관리 업무담당자 지정

나. 학교급식소 재해발생 위험요인 개선 및 예방활동 강화

- (1) 작업장 및 기계·기구 등에 대한 안전조치(방호장치의 설치, 작업방법 등 포함), 전기·가스 등의 정기점검, 비상구의 적정 설치 및 표시, 근골격계 질환 유해요인 등 개선
- (2) 경각심 고취를 위해 학교급식실내에 「산업안전보건법령」의 요지 및 유해·위험시설 및 설비에 대한 경고표시 게첩, 사고 빈발시 산업안전 보건공단 등의 협조를 받아 “위험성 평가” 등을 실시하여 근본적 해결방안 마련 및 개선

9. 식기세척제 잔류여부 확인검사 실시

가. 학교급식소에서 사용하는 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및

3) 산업안전보건법 제5조(사업주의 의무), 제6조(근로자의 의무), 제12조(안전보건표지의 부착 등), 제41조(물질안전 보건자료의 작성·비치 등)

행급보조제는 보건복지부 고시 「위생용품의 규격 및 기준」에 적합한 제품을 용법에 맞게 사용

나. 사용 후에는 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 헹굼

다. 월 1회 이상 세척제 잔류여부에 대해 pH시험지 등을 이용하여 학교에서 자체적으로 확인검사 실시하고 검사결과 세척제 잔류가 확인된 경우는 행굼 작업을 강화하고 세척기 등의 이상 여부 확인 및 근본적인 개선대책 강구

라. 검사내용(실시일, 검사결과 등)을 CCP기록지(CP 8) 하단에 기록 유지
 마. pH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로
 보관 및 취급요령 등에 대한 교육 실시(물질안전보건자료<MSDS> 비치 등)

바. 조리종사원 등 학교급식관계자를 대상으로 세척제의 올바른 사용법에
대한 교육·홍보 강화

사. 식기 전용세제 사용 시 수산화나트륨(NaOH) 성분이 포함되지 않은 친환경 세척제 사용 적극 권장

Ⅲ. 영양관리 및 식생활지도 강화

● 기본 방침

- 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 편식교정 등 바람직한 식생활습관 형성 등 평생건강의 기틀마련
- 과학적이고 건강지향적인 영양관리로 학생의 건강증진 및 자기건강관리, 올바른 식사선택 능력배양
- 질서의식, 협동정신 등 사회성 함양과 인성교육의 장으로 정착

● 현 황

- 2006. 7월 학교급식법 전부개정으로 영양교사 배치 및 식생활 지도와 영양 상담을 실시하도록 규정
- 2007. 1월 학교급식법시행규칙 개정으로 성장발달단계에 맞는 연령대별·성별 ‘학교급식의 영양기준량’ 설정
- 2008. 3월 「어린이식생활안전관리특별법」, 2009.11월 「식생활교육지원법」, 2010.3월 「국민영양관리법」 제정으로 영양 및 식생활지도의 필요성 강조

● 추 진 방 향

1. 학교급식 영양관리 강화

가. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리

- (1) 학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조의 ‘학교급식 영양관리기준’ 준수
- (2) 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
- (3) 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용 제한

- (4) 가급적 우리농산물인 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리 방법 활용

나. 나트륨·트랜스지방 제한 및 유해식품에 대한 교육·홍보 강화

- (1) 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 저감화를 위한 교육 실시
- (2) 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화
- (3) 부정·불량 유해식품 매식근절을 위한 학생교육 및 학부모 홍보 실시

2. 올바른 식사 선택 능력 배양

가. 학교급식 ‘영양표시제’ 및 ‘알레르기 유발식품 표시제’ 시행

- (1) 식당 배식구 옆 또는 각 교실에 식단별 주요 영양량 및 알레르기 유발식품을 표시하여 게시
- (2) 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기식생활 관리능력 함양

※ ‘알레르기 유발식품 표시제’는 1학기 시범적용 후 2학기부터는 모든 학교 적용

나. ‘식사 예절실’ 운영 등 특별활동 강화

- (1) 여유교실이 있는 학교에 아늑하고 쾌적한 분위기의 ‘식사 예절실’을 구성 하여 학급별로 담임교사와 학생들이 함께 식사하면서 식사예절 체험교육 실시
- (2) 특별활동, 재량활동 시간에 식생활에 대한 관심제고 및 기초 조리능력 배양
- (3) 한국형 전통식문화계승 및 교육프로그램 운영 [농업기술원 협조]

3. 식생활 교육·영양상담 실시 및 생활교육으로 정착

가. 학교급식 운영과 연계한 학생 식생활교육 강화

나. 학교 홈페이지 및 급식관리실 등에 '영양상담실' 개설·운영

다. 학교 영양상담 프로그램 운영

(1) 비만·당뇨·고혈압 등 식사조절 필요 학생 및 교직원 대상 상담 실시

(2) '학생 비만예방 프로그램' 적극 활용

라. 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, 매주 수요일 '잔반통 없는 날' 운영 등 잔반 안남기기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보 제공

마. 성장기 학생들의 건강증진을 위한 '아침밥 먹고 등교하기' 지도 및 홍보

4. 음식물 쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

가. 폐기물관리법에 따라 1일 평균 총 급식인원 100인 이상에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물 폐기물을 스스로 감량 또는 재활용하거나 폐기물 처리업자, 폐기물처리신고자 또는 폐기물처리시설의 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

나. 학교 실정에 맞는 음식물 쓰레기 줄이기 대책 수립·시행 잔반 발생을 근원적으로 차단, '잔반통 없는 날' 지정·운영, 음식물 남기지 않기 교육 실시, 학교 홈페이지·급식게시판 등을 활용한 '음식물쓰레기 줄이기' 홍보 강화

다. 음식물 쓰레기 관리

구 분	처 리 방 법	비 고
음식물쓰레기, 전처리쓰레기	생활폐기물 처리대행 업체와 계약	
공산품류 전처리쓰레기	구청 재활용품 수거 시 처리 또는 종량제봉투에 담아서 처리	
외부운반 위탁급식학교 잔반	생활폐기물 처리대행 업체와 계약	
소(돼지) 등 뼈, 패류 및 견과류 껍데기, 핵과류의 씨, 종이형겉으로 포장된 1회용 티백	종량제봉투에 담아서 처리	

5. 학교급식 연구학교 운영

가. 목적

- (1) 청소년기 학생에게 균형 잡힌 식생활에 대한 필요성 인식
- (2) 맞춤형 학교급식을 통한 올바른 식습관 형성 방안

나. 연구학교 : 인천체육고등학교

IV. 안전하고 우수한 식재료 사용

● 기본 방침

- 위생적으로 안전하고 품질이 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 만족도 제고
- 식재료 구매관련 비리예방 및 투명성 확보와 농어촌경제 활성화에 기여

● 현 황

- 2003. 12월 학교급식법시행령 개정으로 우수농산물 사용에 필요한 자치단체의 식품비지원 근거를 규정하여 조례제정 및 급식지원 추진
- 2006년 자치단체장 소속하에 ‘학교급식지원센터’ 운영 근거 마련(학교급식법 제5조)
 - ※ 2011년 기준 서울, 경기 등 20여 곳에서 지원센터 운영(1,905개교 이용)
- 학교급식 식재료 납품 계약관련 비리근절과 안전한 식재료 공급을 위해 전자조달 활용 및 학교별 공동구매 확산, 지역거점 학교급식지원센터 운영 활성화 등을 위한 「학교급식 식재료 구매방법 개선대책」시행(‘10.7.26)

● 추 진 방 향

1. 급식품 구입 및 검수 관리

가. 학교 식재료 구매방법

- (1) 학교급식 식재료 품질관리기준 준수(학교급식법시행규칙 제4조 별표2)
- (2) 식재료 선정과 조달과정의 효율성 및 투명성 확보
 - 교육비리 근절 대책으로 비대면 전자조달 확대 및 수의계약 억제

(학교급식지원센터, 학교급식 전자조달시스템 적극 활용)

※ 수익계약 요건에 맞추기 위한 과도적인 구매단위 축소 및 분할발주 지양

- 학교별 계약 종료시기 조정을 통해 지역별 식재료 공동구매제도 운영 확대

(3) 안전과 품질이 우선적으로 고려되는 식재료 구매방법 적용

- 식품위생법 시행령 제7조('07.12.13 개정)에 따라 '집단급식소 식품 판매업' 신고 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매

(4) 구매계약을 위한 입찰공고 및 계약관련 정보공개

- 시(지역)교육청 및 학교홈페이지(급식게시판)에 계약관련 정보 공개

나. 급식품 구매 일반원칙

(1) 학교급식 식재료 품질관리기준 준수(학교급식법 시행규칙 제4조 제1항, 별표2)

(2) 급식품 구입 시 국내산과 수입산을 명시하여 발주하고, 납품 시 원산지 표시 요구

(3) 무표시, 무허가 제품 구입 및 사용 금지

(4) 급식품은 가급적 적정 용량의 포장 단위로 구입하여 위생과 안전을 고려

(5) 급식위생사고(식중독 등) 대비 『음식물책임배상보험』 가입(급식계약 업체)

다. 식재료 검수

(1) 식재료 원산지와 품질확인 철저

(2) 의심되는 식재료는 농산물품질관리원, 축산과학원 및 수산물품질 검사원 등에 원산지 또는 품질검사 의뢰

(3) 식재료 운반 차량 내부온도 측정·기록 의무화

(4) 복수 대면 검수 실시

(5) 검수 결과 신선도 및 품질 등에 이상이 있거나 검수 기준에 부적합한 경우 반품 조치하여 재 납품할 것을 지시하고, 납품업자로부터 반품확인서를 징구 하여 차기 납품 계약 시 심의 자료로 활용(학교급식위생관리지침 135 p 참조)

(6) 육류 구입 시 “축산물등급판정확인서, 축산물수입신고필증”등 확인 및 첨부·보관하고, 쇠고기 검수 시 개체식별번호에 따른 개별포장 및 납품사항 확인

○ 축산물 검수시스템 입력 철저

1. 2008. 2월부터 국내산 육류를 납품받을 경우 축산물품질평가원의 축산물검수시스템에 접속하여 부위별로 납품받은 내역 입력
 - 축산물검수시스템을 통한 축산물등급판정확인서 위조여부 조회 확인과 축산물의 부위별 용량 초과내역을 실시간으로 확인함으로써 축산물 검수 강화
2. 2008. 11월부터 축산물검수시스템 의무사용 실시 [문의처 : 축산물품질평가원(031-390-5572)]

○ 쇠고기이력추적제 시행

1. 소의 출생에서부터 도축, 포장처리, 판매에 이르기까지의 정보를 기록·관리하여 위생·안전에 문제가 발생할 경우 그 이력을 추적하여 신속하게 대처하기 위한 제도
2. 국내에서 사육하고 있는 모든소(한우, 육우, 젖소 등)를 대상으로 2009. 6. 22부터 도축포장처리 판매단계에 시행하여 포장처리한 모든 부분육 또는 포장육 등에 개체식별 번호를 표시하여 거래
3. 개체식별번호 확인 방법
 - 휴대폰 : 6626 + 인터넷 버튼
 - 인터넷 : www.mtrace.go.kr
 - 제공정보 : 소의 종류, 성별, 출생일자, 사육자, 사육지, 도축장, 도축일자, 등급, 가공장 등
4. 쇠고기 DNA 동일성 검사
 - 쇠고기이력추적제 시행과 관련한 검사법으로 쇠고기의 DNA검사로 개체식별번호와 동일성 확인
 - 검사기관 : 축산물품질평가원
 - 검사의뢰기관 : 인천광역시청 농식품유통과

2. 우수 식재료 사용 확대

가. 학교급식법 제10조 및 시행규칙 제4조에서 규정한 ‘식재료의 품질관리 기준’ 준수 철저

나. 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대

- HACCP 및 GAP(농산물 우수관리) 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용 권장

- 생산자단체 직거래, 공동구매 및 계약생산 등 추진으로 유통마진 절감

다. 학교와 지역사회의 협조체제 강화

- 학교급식에 식재료를 납품하는 지역의 생산자 표시(실명제) 및 농가를 체험학습의 장으로 활용

※ 1교 1촌 자매결연 등 도·농 교류 농촌체험학습 프로그램 운영 적극권장

V. 저소득층 자녀 학교급식비 지원

● 기본 방침

- 가정형편이 어려운 저소득층 자녀 및 생활환경이 열악한 학생들에게 학교 급식비 지원 확대
- 성장기 학생들의 건전한 심신발달과 저소득층에 대한 교육복지 증진

● 현 황

- 2005년부터 급식비지원 국고보조사업이 지방으로 이양됨에 따라 소요예산은 지방교육재정에서 시·도교육청이 확보하여 지원사업 추진
- 토·공휴일 및 방학기간 급식지원은 사회안전망 차원에서 자치단체가 담당 하나 학기 중 토·공휴일의 중식지원 예산은 교육청이 부담
- 2011년에 저소득층자녀 50천명(216억원) 지원

● 추 진 방 향

1. 2012년도 지원목표

- 급식비 지원대상 학생의 100% 수준인 약 64천명에게 학교급식비 지원

2. 지원대상자 선정기준과 방법

- 가. 국민기초생활수급자, 한부모가족보호대상자, 법정차상위계층대상자 및 최저생계비 130%이하 저소득층자녀 중에서 학교급식비 지원이 필요한 학생
- ※ 최저생계비 : 기초생활보장법 제6조제2항에 의거 복지부장관이 매년 고시하며 '12년도 4인가구 최저생계비는 월평균 가구소득인정액 1,495천원 (130%는 1,944천원 수준임)

나. 저소득층자녀 교육비(학비, 급식비, 방과후수강권, 인터넷통신비) 지원 대상자 자존감 보호를 위해 선정절차 개선('11.3월~)

- 학부모가 온라인으로 “교육비 원클릭 신청사이트”에 신청하거나 학교 행정실에 학부모가 직접 또는 우편이나 팩스로 신청

※ 오프라인으로 제출된 신청서는 반드시 단위학교에서 등록 기간 내에 시스템에 등록

- 신청자 가구의 가족관계 및 소득 등을 관계기관에 일괄 조회한 후 「교육비 원 클릭 신청시스템」에 반영(교육과학기술부)
- 동 시스템을 통해 신청자 가구의 가족관계 및 소득 등을 최종 확인하고, “학생복지심사위원회” 심사를 거쳐 학교장이 대상자 선정

※ 객관적 입증자료 확보가 곤란한 학생에 한하여 담임교사 의견서를 첨부하여 “학생복지심사위원회”에 추천

3. 급식지원 방법 및 소요예산 확보 등

가. 급식지원 방법은 ‘학교운영위원회’의 심의를 거쳐 책정된 ‘급식비 보호자 부담액’을 기준으로 지원

나. 지원대상 학생이 노출되어 자존심을 상하게 하거나 급우들로부터 따돌림을 당하는 사례가 없도록 상담지도 등 심리적·교육적 특별 배려

4. 자치단체의 토·공휴일 및 방학기간 학교 밖 급식지원 적극 협조

가. 자치단체와 긴밀한 협의를 통해서 저소득층 자녀 급식지원 사업이 원활히 이루어지도록 적극 협조

나. 학교에서는 토·공휴일 및 방학중 지자체별 급식지원 현황을 파악·행정 협조 등 지원방안 모색

다. 지자체 ‘아동급식위원회’ 참여 및 학교의 급식시설 이용 요청 시 적극 협조

VI. 『식품안전관리 기본계획』 세부과제 추진

● 추진배경

- 2006. 6월 수도권지역 위탁급식 학교에서 집단 식중독 사고 발생으로 학교 급식법 전부 개정
- 국무총리 지시로 ‘학교급식시설 전수점검’ 및 ‘감사원 특별감사’ 결과 지적사항 개선 등 변화된 급식환경을 반영하여 2007~2011년까지 5년간 『학교급식 개선 종합대책』 추진
- 2008.12월, 「식품안전기본법」 제정으로 국무총리실에 “식품안전정책위원회” 설치 및 관계부처 합동 ‘식품안전관리계획’ 수립·추진

● 주요내용

- 2007~2011년까지 5개년 계획 기간 내 매년 말 「학교급식 개선 종합대책」 추진상황 점검·평가 실시 (2011년에 지난 5년간의 추진상황 종합 평가 대회 개최)
- 2012년부터는 국무총리실(식품안전정책위원회) 주관 관계부처 합동 “식품안전관리 기본계획”(3년단위) 및 ‘식품안전관리 시행계획’(1년단위)에 ‘학교급식 개선과제’ 통합 추진, 점검·평가 실시

과제명	4-3. 안전하고 질 높은 학교급식 제공	
세부과제	4-3-1. 학교 급식시설 현대화	•노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선
	4-3-2. 학교급식 위생·안전점검 강화	•학교급식 위생·안전관리 불시점검 실시 •교육지원청별 ‘학교급식 점검단’ 운영
	4-3-3. 학교급식 식재료 구매방법 개선	•식재료 구매 비대면 전자계약 확대 •인근 학교간 식재료 공동구매 확산
	4-3-4. 학교 식생활 교육 및 영양관리 강화	•학교 교육을 통한 식생활 지도 강화 •알레르기 유발식품 표시제 도입

2012 학교급식기본방향

추 가 사 항



인천광역시교육청
INCHEON METROPOLITAN CITY OFFICE OF EDUCATION

VII. 공동조리 급식 학교 운영

개 념

: 인접한 2개 이상의 학교 중 1교에만 급식시설을 갖추고, 주 조리교에서 급식품을 조리하여 비조리교와 공동으로 급식을 실시

주 요 내 용

1. 공동조리 급식학교 현황

(2012. 3. 현재)

학교급별	주조리교	비조리교	학교급별	주조리교	비조리교
초⇒초	조 산 초	양 도 초	고⇒중	동 산 고	동 산 중
	하 점 초	명 신 초 강 서 중		박문여고	박문여중
계	2교	3교		광 성 고	광 성 중
초⇒중	용 유 초	용 유 중		송덕여고	송덕여중
계	1교	1교		백령중고	백 령 중
고⇒초	세 일 고	한 일 초		교 동 고	교 동 중
	영화여정보고	영 화 초		영종국제물류고	영 종 중
계	2교	2교		인하부고	인하부중
고⇒초·중	연 평 고	연평초·중		삼 량 고	삼 량 중
	덕 적 고	덕적초·중	계	9교	9교
	서 도 고	서도초·중	중⇒고	인성여중	인성여고
	대 청 고	대청초·중		영흥중	영흥고
계	4교	8교	계	2교	2교
			총 계	20교	25교

2. 운영 방법

가. 주조리교와 비조리교는 학년초 급식운영 계획 수립시 현장학습, 방학, 체육대회 등 학교 행사를 협의하여 가급적 동일한 일정으로 조정 실시

나. 차량 관리책임자를 지정, 유지관리 및 교통안전 대책에 철저를 기하고,
학교급식 용도 이외의 사용 금지

다. 비조리교는 급식인원 변동 시 즉시 조리교로 연락하여 급식 운영에 차질이
없도록 조치

라. 원인규명을 위한 보존식 보관 철저

: 영양(교)사 책임하에 보존식을 채취하되(순회 근무 대상교는 급식업무
대행자가 수행) “급식일자, 식단명, 채취시간, 채취자 성명, 폐기일자, 투입시
냉동고 온도”를 기록

3. 공동조리 급식 학교의 업무 내용

주조리교 (중심학교)	비조리교
<ul style="list-style-type: none"> ●학교급식 운영계획서 작성 ●급식소위원회 조직·운영 <ul style="list-style-type: none"> － 비조리교와 공동 조직 － 급식 부담액 조정(비조리교 학부모 부담금 단가동일책정) 급식여건 조성 ●학부모 급식모니터 위촉 및 적극 활동 ●학부모 부담금 수합 - 비조리학교 ●급식경비 집행 ●식단작성 및 급식품 구입 ●조리작업 및 급식품 배분 ●급식 제장부 비치정리(비조리교 학생 포함) ●보존식 보관 관리 ●차량 및 운전원 관리 ●조리전담직원의 위생관리 ●학교급식 홍보 영양교육 ●식단 및 식생활 자료 주1회 배부 → 비조리교 	<ul style="list-style-type: none"> ●학교급식 운영계획서 작성 ●급식소위원회 조직·운영 <ul style="list-style-type: none"> － 주조리교와 공동조직 가능 － 급식비(학부모 부담금) 징수 결정 등 ●학부모 급식모니터 위촉 및 적극 활동 ●급식인원 알림(변동시 수시) ●급식비 송금 ●급식품 운송용기 세척(반송준비) ●급식, 배식용기, 개별기구 세척소독(보관) ●연료수불부, 확인 점검표 작성 ●보존식 보관 관리 (주조리교와 식당을 공동사용할 경우 보존 식은 주조리교에서만 보관)

VIII. 공동관리 급식학교 운영

● 관련근거 【※ 초·중등교육법 시행령 제40조의3】

- 「학교급식법」제5조의 규정에 의하여 급식시설과 설비를 갖춘 학교에는 동법 제7조의 규정에 의한 영양교사 1인을 둔다. 다만, 교사의 수급상황 등의 원인으로 학교별 영양교사 1인을 둘 수 없는 경우에는 관할청이 정하는 바에 의한다.
- 급식시설과 설비를 갖춘 인접한 2이상의 학교에 급식대상이 되는 총 학급수가 12학급을 초과하지 아니하는 범위 안에서 영양교사를 둘 수 있다.

● 공동관리 급식 학교 현황

(2012.3.1.현재)

구 분	영양(교)사 배치교	관리 대상교	비 고
공동관리	난 정 초	지 석 초	

● 운영방법

가. 순회근무는 전일 근무 원칙

나. 학교간 순회 공동관리는 학교별 주1회 이상 실시하되, 학교사정에 따라 횟수 및 일정은 조정·시행

다. 공동관리 대상학교장과 협의하여 식단 공동 작성 및 급식품 발주

라. 학교별 공동식단에 따른 급식단가, 물품 구매단가, 조리 인력, 조리시설을 갖추도록 사전 지도

마. 공동관리 대상학교와 상호 협의하여 가급적 공동구매 및 시장조사 실시

바. 영양(교)사 부재 시 급식담당교직원(학교장 임명) 지정·운영

※ 급식 담당 교직원 업무 내용

- ① 물품 구매 요구 ② 식품 검수
- ③ 검식 및 배식관리 ④ 보존식 채취 및 관리
- ⑤ 급식 소모품, 급식품 검수서, HACCP일지 등 급식관련일지 작성
- ⑥ 조리업무 감독, 작업관리 및 위생관리
- ⑦ 급식소 안전관리 (학교급식일일위생·안전점검표 작성)
- ⑧ 기타 급식에 필요한 사항

사. 행정사항

- (1) 학교급식 운영 계획서는 학교 간에 협의하여 작성
- (2) 공동관리에 따른 출장비는 공무원여비규정에 의거 지급
- (3) 급식담당교직원 [영양(교)사 업무대행] 은 위생복 등 본인의 위생상태 점검 후 조리실 출입

IX. 위탁급식 학교 운영

1. 위탁급식 공통 운영

가. 학교급식비 관리 : 학교여건, 지역실정, 물가변동 등을 충분히 고려하여 학교운영 위원회 심의를 거쳐 결정하고, 학교급식비에 대한 원가계산서를 비치

(1) 급식공급업자로부터 인상 요구가 있을 시, 급식비 인상과 관련한 자료 (원가계산서 등)를 제출 받아 원인 분석에 충실을 기하며 급식비 조정

(2) 급식단가 중 식품비가 차지하는 비율을 65%이상 유지(계약서에 명시)

나. 급식개시 10일 전에 월간식단표와 영양량 산출표를 제출받아 학교급식법 시행규칙 제5조제1항 별표3의 영양기준에 적합 여부와 가공식품 과다 사용 등을 검토하여 승인

다. 학교급식이 단순한 식사제공이 아닌 생활교육, 환경교육, 인성교육의 장으로써 운영되도록 급식담당 교직원 지정(학교장 임명)

라. 위탁급식업체에 급식시설 기부요구, 체납급식비 포기요구, 교직원 급식비 부가가치세 전가, 운동부 등 무료급식 요구 금지

마. 위탁급식 운영관리의 투명성 확보와 급식만족도 향상 방안 강구

- 계약기간 만료시기 도래 및 직영전환 추진을 위한 과도기의 급식운영 소홀과 이윤추구 등으로 인한 급식의 질 저하 방지

바. 학교급식에 대한 설문조사(기호도 또는 만족도)는 학교에서 주관하여 연 1회 이상 학생 등을 대상으로 실시, 그 결과를 위탁급식업자에게 통보하고 학교홈페이지에 게시

→ 위탁급식업체에서는 설문조사 결과에 대하여 식단 자체 평가 및 개선 방안 모색 후 급식에 반영

2. 위탁급식(교내조리)학교 운영

- 가. 정부양곡은 직영급식과 동일하게 사용 가능
- 나. 학교시설사용료 등 세입예산은 급식시설개선비 재원으로 활용될 수 있도록 세출예산에 편성하여 집행
- 다. 위탁업체가 반입한 식자재는 위생적으로 안전하고 건강에 위해하지 않는지 여부를 학교급식담당 교직원이 주 1회 이상 점수에 참여토록 조치
- 라. 학교는 월 1회 이상 급식실 위생 점검을 실시하고, 점검 결과 시정사항은 업체에 요구한 후, 조치 여부 확인 및 기록보관
- 마. 학교장과 계약된 가격 준수 및 학교급식 관련서류 비치(추후 학교로 이관)

3. 위탁급식(외부운반)학교 운영

- 가. 공급업자 선정⁴⁾
 - 식품위생법시행령 제7조 제1호의 규정에 의하여 식품제조·가공업, 같은 조 제8호 나목의 일반음식점 영업 또는 같은 호 마목의 위탁급식 영업의 신고를 한 자로 한다.
 - 공급업자의 자격 및 시설 기준 적정여부를 학교관계자 및 학교운영위원 등 현장 확인 후 우량업체 선정
 - 업체의 위생사고 등 검토
 - 조리시간(조리시설 규모에 따른 계약 상황), 배송시간 등을 고려
 - 공급업자 선정과정의 객관성·투명성 확보

4) 학교급식법 제15조(학교급식의 운영방식) 및 동법시행령 제11조(업무위탁의 범위 등) 제2항

※ 공급계약서 작성 내용

- ◆ 급식비 가격 산정 및 식단내용의적정성(완제품, 가공식품, 축산물 등급 등) 여부 검토
- ◆ 영양기준, 운반·배식시간, 방법 등 명시
- ◆ 공급과정의 불성실 또는 계약사항 불이행시 변상조치 및 해약 조건 명시
- ◆ 계약 불이행 또는 식품위생 사고 시 변상이 가능하도록 공급업자로부터 보증금 징구 및 영업배상 보험 가입 등 확인
- ◆ 계약 기간은 가급적 단기간으로 설정하고, 공급 상황에 따른 재계약 체결
- ◆ 위생 및 안전사고 발생시 책임 변상 조치 (행·재정 및 민·형사상 책임 한계 명시)

4. 일반 행정사항

가. 위탁급식 부가가치세의 면제(개정 2010.1.1)

- 「조세특례제한법」 제106조에 의거 2012. 12. 31까지 공급한 것에만 면제 적용

나. 위탁급식업체로 하여금 연 2회 이상 학교운영위원회에 급식비 집행 상황을 보고토록 하여 계약사항 이행여부 확인

다. 교육행정정보시스템(NEIS) 사용 의무화(계약서 명시)

라. 식재료 원산지에 대한 학교운영위원회 심의 및 원산지 표시제 이행 철저

2012 학교급식기본방향

참 고 자 료

- [참고 1] 급식학교 신고 및 검사 항목
- [참고 2] 학교급식용 정부양곡 관리
- [참고 3] 출입·검사 기록부
- [참고 4] 학교급식 운영평가 점검표
- [참고 5] 학교급식 위생·안전 점검표
- [참고 6] 학교급식 일일 위생·안전 점검표
- [참고 7] 학부모 급식모니터 활동표

※ 본 자료는 참고용 자료이므로 학교 실정에 맞도록 활용하여 주시기 바랍니다.

【참고 1】

급식학교 신고 및 검사 항목

구 분	신고기관	구 비 서 류	법 규	검 사
집단급식소신고 집단급식소설치운영 신고사항변경신고	해당구청	영양(교)사 및 조리사 면허증, 사업자등록증, 건축물관리대장 집단급식소 설치 운영신고증 위생관리책임자지정서, 위임 장, 신분증, 집단급식소설치운 영신고증	식품위생법 제88조	
음식물쓰레기감량의무 이행계획신고, 처리실적보고 및 대장	해당구청	소정양식	폐기물관리법 음식물 쓰레기 감량 및 재활 용촉진을 위한 조례	
액화석유가스 사용신고	한국가스 안전공사		액화석유가스의 안전 및 사업관리법 제27조 제2항	완성검사 후 연 1회 정기검사
정부양곡 구입 신청 관련서류	시청 농축산유통과	정부양곡 공급대상학교 지정 신청서, 사용인감계, 각서 (※ 신설학교 및 기존 급식학교(직영, 위탁) 중 정부미를 최초 사 용하고자 하는 학교에 한함)	양곡관리법 제9조	
급식개시 보고	각급학교	보고 서식 참조	학교급식법 시행령 제3조 동법 시행규칙 제2조	
승강기정기·자체검사	한국승강기 안전관리원		승강기시설안전관리 법 제13조	완성검사 후 정기검사:년1회 자체(수시)검 사:월1회
승강기관리교육	한국승강기 안전관리원			
가스사고배상책임보험	일반화재 해상보험			
소독실시	소독업체		감염병의 예방 및 관리 에 관한 법률 제 51조, 동법시행령 제 24, 동법시행규칙 제 36조	4-9월:1회이상 /2월 10-3월:1회이 상/3월

학교급식용 정부양곡 관리

1. 목 적

- 학교급식용 정부쌀 공급대상 확대를 통하여 쌀 소비 확대에 기여하고 학부모의 경제적인 부담 경감을 도모

2. 공급 대상

- 초·중등교육법 제2조에서 규정한 교육기관으로서,
 - 교육감 및 교육장이 정부미 공급대상학교로 지정한 급식학교 단, 외부운반 급식학교는 제외

3. 공급 기준

- 1인 1일 1식 기준으로 공급하는 것을 원칙으로 하되,
 - 야간학습 등에 따라 1인 1일 2식으로 정부쌀 공급이 필요하다고 교육청에서 지정한 고등학교의 경우 1인 2식까지 공급 가능
 - 기숙사 설치 학교는 1인 1일 3식 기준 공급
 - 공급기준량(하루 1인 1식 기준) : 유치원·초등학교 70g, 중학교 140g, 고등학교 150g
 - 농어촌 중·고등학교, 체육학교 등 특별한 사정이 있는 경우 10% 범위내 추가 공급
 - 농어촌, 벽지지역 초등학교 학생에 대해서는 1인 1식당 100g 범위 내에서 학교장 신청에 의해 탄력적으로 공급
- ☞ 관련 : 평생교육체육과-972(2009.1.23)호

4. 공급대상학교 지정

- 정부미 공급을 새로이 희망하는 학교는 학교운영위원회의 심의를 거쳐 정부양곡 공급희망 여부를 결정한 후 교육청에 정부양곡 공급대상학교 지정 신청
 - 초·중·고·특수학교는 해당 교육지원청에 신청
 - ☞ 정부양곡 공급대상학교 지정 신청서 : 서식 1호 참조
 - 교육지원청에서는 대상학교를 정부미 공급대상학교로 지정하여 인천시 농식품유통과 및 해당 학교로 통보

5. 공급 절차 (정부양곡 공급을 새로이 희망하는 학교에 한함)

- ① 학교는 교육청으로부터 정부미 공급대상학교 지정을 받은 후 인천시 농축산유통과로 사용인 감계, 각서 제출 ☞ [참고 2-2], [참고 2-3]

- ② 사용인감제, 각서 제출 후 인천광역시 홈페이지[<http://www.incheon.go.kr>] 하단 배너모음 중 「기타 배너모음」 → 「**외부행정서비스**」 접속 후 회원가입
- ③ 학교 담당자는 인천시 농식품유통과 정부양곡 담당자에게 회원가입 사실을 유선으로 통보
[☎ 인천시청 농식품유통과 정부양곡담당자 440-4377]
- ④ 인천시로부터 승인을 받은 후 해당 사이트에 접속하여 양곡구입신청 후 양곡 구입금액을 인천시 농식품유통과 지정계좌로 납부
- ⑤ 양곡구입신청 목록에서 징수확인 처리된 항목을 체크한 후 양곡인수도 지시서를 출력하여 지정창고에서 양곡 인수
☞ 매뉴얼 : 평생교육체육과-13646(2005.12.27), 평생교육체육과-1654(2006.2.10)

6. 행정사항

- 정부양곡 사용대장 작성 및 비치 관리 철저 ☞ [참고 2-4]

【참고 2-1】

정부양곡 공급대상학교 지정 신청서

학교명	재적 학생수	급식 학생수	학교 소재지	전화 번호	팩스 번호	담당자	사업자 등록번호	비고

사 용 인 감 계

귀 시에서 정부양곡을 구입함에 있어 양곡 신청 및 수령에 아래와 같이 인감을 사용하고자 합니다.

1. 학교장 사용 인감

학 교 명				인 감
직 위	교 장	성 명		

2. 양곡 수령시 사용 인감

학 교 명				인 감
직 위	행정실장	성 명		

년 월 일

소 재 지 : 인천광역시

학 교 명 :

학교장 성명 : 교장

【참고 2-3】 인천광역시 제출용

■

：

：

() ：

 FAX (FAX)

：

【참고 2-4】 학교 비치용

학교급식용 정부미 사용대장

(2012년 ○월분)

(단위 : kg)

구 분 월 일	인 수 량	공 급 량	잔 량	확 인	비 고
총재고량					

※ 공급량 : 1인 1일 1식 기준 : 유치원 · 초등학교 70g, 중학교 140g, 고등학교 150g 범위내
(단 기숙사 설치학교는 1인 1일 3식 기준) 기타 사항은 정부양곡매출 지침에 의함

결 재	담당자		

【참고 3】

출입 · 검사 기록부

[illegible]

학교급식 운영평가 점검표

[학교 관리번호 :]

■ 학교급식 운영현황 (중식기준)

학교명	학교장	전체 학생수	급식인원(명)				급식단가(원)		운영 방식	비고
			학생	교직원	기타	계	학생	교직원		

■ 평가 점검결과 : _____ 점

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
▪ 학교급식법령 준수사항	
▪ 지도(권장)사항	

■ 평가 점검결과 우수사례(특이사항)

구 분	주 요 내 용
▪ 우수(모범) 사례	
▪ 특이(건의) 사항	

점검일자 : 20 . . .

점 검 자 : 소속)	직급)	성명	(서명)
점 검 자 : 소속)	직급)	성명	(서명)
확 인 자 : 소속)	직급)	성명	(서명)

학교급식 운영평가 점검항목 및 배점기준

(1) 학교급식법령 준수사항 (평점 : 점)

배점 : 5개 항목 25점(적합 5점, 부적합 0점)

평가항목	관련 법규	평가·점검내용	중점 확인사항	평점
식재료 품질 관리	법제10조 규칙 제4조 (별표2)	1. 학교급식 식재료의 품질관리 기준을 준수하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> 식재료 품질관리기준 준수여부 -검수일지, 거래명세표, 축산물등급판정 확인서, 축산물수입신고필증 등 확인 	
영양 관리	법 제11조 시행령 제2조 규칙 제5조 (별표3)	2. 학교급식의 영양관리기준을 준수하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식 영양관리기준 준수여부 -학년별·성별 에너지공급기준 $\pm 10\%$ 이내 -탄수화물(55~70%):단백질(7~20%):지 방(15~30%)의 공급비율 -단백질 상한비율(20%) -비타민, 무기질의 평균필요량 	
급 식 운 영 원 칙	시행령 제2조	3. 학교급식관련 중요사항은 학 교운영위원회 심의(자문)을 거쳐서 결정하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> 학교운영위원회 심의(자문)여부 -급식운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항 -급식 예산·결산에 관한 사항 -식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인 -식재료 조달방법 및 업체선정 기준 -보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항 -급식비 지원대상자 선정 및 우유급식 실시여부 등에 관한 사항 -급식활동에 관한 보호자의 참여와 지 원에 관한 사항 등 중요사항 	
급 식 관 리 운 영	시행령 제4조	4. 학교급식 운영계획의 수립 및 이행상황을 학교운영위원회 에 보고하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식 운영계획 수립여부 -급식계획, 영양·위생·식재료·작업· 예산관리 및 식생활 지도 등의 포함 여부 학교운영위원회에 연1회 이상 이행 상황 보고여부 	
품질 및 안전을 위한 준수 사항	규칙 제7조	5. 품질 및 안전을 위하여 필요 한 준수사항을 지키고 있는 가?	<ul style="list-style-type: none"> 품질 및 안전을 위한 준수사항 이행여 부 -매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품 비 사용비율 공개 -학교급식일지, 검수일지 및 거래명세 표의 작성·비치·보관여부 	

(2) 급식운영 지도(권장)사항 (평점 : 점)

배점 : 15개 항목 75점(우수 5점, 보통 3점, 미흡 0점)

평가항목	평가·점검내용	평 가 척 도	평 점
NEIS를 이용한 급식관리	6. NEIS를 활용하여, 급식관련 보고 및 업무를 수행하고 있는가? -급식개시 및 급식현황보고 등 관련보고 이행여부 -학교급식일지, 주간식단의 NEIS 작성 관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우수 : 모든 영역 활용 ▪ 보통 : 3영역 이상 활용 ▪ 미흡 : 2영역 이하 활용 	
식중독 비상대책반 운영	7. 식중독비상대책반은 구성되어 있는가? -식중독 대책반 구성여부 -담당자 임무 숙지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우수 : 대책반 구성, 담당자 임무 숙지 ▪ 보통 : 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지 ▪ 미흡 : 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지 	
급식종사자 대체인력풀 운영	8. 학교단위 '조리종사자 대체인력 풀' 예산확보 및 계획수립·운영여부?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우수 : 예산편성 및 계획수립·운영 ▪ 보통 : 예산은 편성했으나 사유가 있음에도 미운영 ▪ 미흡 : 예산 미편성 	
식단관리	9. 식단 작성시 다음사항을 고려하여, 화학조미료 또는 튀김류 사용을 제한하는가? -전통 식문화(食文化)의 계승·발전 -다양한 종류의 식품을 사용할 것 -염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다사용 제한 -자연식품과 계절식품의 사용 -다양한 조리법을 활용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우수 : 최근 1개월간 화학조미료 미사용, 튀김류 주2회 이하 사용(중식기준) ▪ 보통 : 최근 1개월간 화학조미료 미사용, 튀김류 주3회 이하 사용 ▪ 미흡 : 최근 1개월간 화학조미료 사용 또는 튀김류 주3회 초과 사용 	
학교급식 식재료 원산지 및 영양량 표시제 시행	10. 식단에 대한 주요 식재료 원산지 및 영양량 표시제를 시행하고 있는가? -주요 식재료의 원산지 및 1식당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우수 : 모두 실시 ▪ 미흡 : 1개라도 미실시 * 단, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 및 그 가공품은 농산물품질관리법상의 원산지 표시 의무사항임 	
식생활 지도 및 영양상담	11. 급식 및 식생활지도를 실시하고 있는가? -지도계획 수립 및 이행 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우수 : 지도계획 수립 및 이행 ▪ 보통 : 지도계획은 수립하였으나 미이행 ▪ 미흡 : 계획 미수립 	
	12. 영양상담을 실시하고 있는가? -영양상담 계획수립, 상담대상자 관리, 영양상담실 운영 등	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우수 : 계획수립, 월 2회 이상 상담실시 ▪ 보통 : 계획은 수립했으나 상담은 미 실시 ▪ 미흡 : 계획 미수립 	

평가항목	평가·점검내용	평 가 척 도	평 점
식생활 지도 및 영양상담	13. “음식물쓰레기 줄이기”를 위한 교육 활동 및 정보제공 등을 시행하고 있 는가? -매주 1회 이상 “잔반통 없는 날” 운 영, “우수학급 표창”, 잔반안납기기 지도 및 교육자료 제공 등 시행여부	<ul style="list-style-type: none"> · 우수 : 우수학급 표창 등 감량화를 위 한 적극적 활동 · 보통 : 홈페이지 교육자료 게시 등 정 보제공 활동 · 미흡 : 감량화를 위한 활동사항 없음 	
	14. 학생, 교직원, 학부모에게 식생활 관 련 정보를 제공하는가? -간행물, 홈페이지 게시판 등을 이용 한 정보제공 여부	<ul style="list-style-type: none"> · 우수 : 분기별 1회 이상 정기적 정보제 공 · 보통 : 비정기적 정보제공 · 미흡 : 관련정보 미제공 	
수요자 참여유도	15. 학교급식소위원회 구성 및 활동은 적 절한가? -소위원회 구성 및 활동여부, 회의록 기록관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> · 우수 : 소위원회를 구성하여, 연2회 이 상 활동함 · 보통 : 소위원회 구성은 했으나, 활동 사항 없음 · 미흡 : 소위원회 미구성 	
	16. 학부모 검수참여 및 학교급식 모니터 링은 이루어지고 있는가? -학부모 검수와 모니터링 계획수립 및 이행여부	<ul style="list-style-type: none"> · 우수 : 계획 수립 및 이행 · 보통 : 계획은 수립했으나, 이행사항 없음 · 미흡 : 계획 미수립 	
수요자 만족도 제고	17. 학교 홈페이지의 급식게시판 운영 등 의견 수렴으로 만족도 향상에 노력 하고 있는가? -쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운 영 및 건의함, 어린이회·학생회 의견 수렴 활동여부 등	<ul style="list-style-type: none"> · 우수 : 쌍방향 급식게시판 운영 등 의 견수렴, 개선에 반영 · 보통 : 쌍방향 급식게시판 운영 등 의 견을 수렴하나 미개선 · 미흡 : 급식개선 의견수렴 활동 미실시 	
	18. 학교급식관련 설문조사를 실시하고 그 결과를 공개하는가? -설문조사(기호도·만족도) 계획수립, 설문실시, 결과 분석 후 조치 및 공개	<ul style="list-style-type: none"> · 우수 : 설문조사 실시 및 분석결과 공 개 · 보통 : 설문조사는 실시하였으나, 미분 석·미공개 · 미흡 : 설문조사 미실시 	
수익자 부담 급식경비 관리	19. 급식비 징수 및 관리는 적절하게 이 루어지고 있는가? -학생 급식비 미납액 및 조치사항 -교직원의 급식비는 학생 급식비 이상 으로 부담여부	<ul style="list-style-type: none"> · 우수 : 최근 3개월 미납률이 2% 이내 로 낮고, 교직원 급식비는 학생급식비 이상을 부담 · 보통 : 미납자가 일부 있으나, 징수대 책 강구, 교직원 급식비는 학생급식비 이상으로 부담 · 미흡 : 미납자가 있음에도 관리 미흡, 교직원 급식비를 학생보다 적게 부담 	
설립·경영자 부담 급식경비 관리	20. 학교 공동운영비에 학교 급식시설· 설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확 보되어 있는가? -학교설립·경영자가 부담할 예산의 적정한 확보 및 집행여부	<ul style="list-style-type: none"> · 우수 : 급식예산 확보 및 집행 상황이 적정함 · 보통 : 급식예산 확보는 적정하나, 집 행상황은 부적정 · 미흡 : 소요예산 미확보 	

【참고 5】

학교급식 위생·안전 점검표

[학교 관리번호 :]

1. 학교 일반현황

학교명	설립 별	학교장 성명	학급 수	학생 수	교직원 수	집 단 급식소 신고번호	급식종사자 현황						
							영양(교)사 (성명)	조리사 (성명)	조리원		기타	계	
									교특	자체			

2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 일수	급식형태			배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교 직영	일부위탁 업체명	전부위탁 업체명	식당	교실	병행 (식당+교실)	

3. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

4. 점검결과 및 조치사항 : 점

가. 학교급식법령 및 식품위생법령 위반사항

학교급식 위생·안전기준 부적합 사항	식품위생법령 부적합 사항(감점 점)

나. 지도(권장)사항

지도(권장)사항 중 지적사항	우수사례

점검일자 : 20 . . .

점 검 자 : 소속) 직급) 성명) (서명)

점 검 자 : 소속) 직급) 성명) (서명)

확 인 자 : 소속) 직급) 성명) (서명)

학교급식 위생·안전점검 항목별 평점표

(1) 학교급식위생·안전관리기준 점검항목 (평가점수 : 점)

배점 : 22개 항목 * 3점 = 66점

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평 점	비 고
시설 관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부?	청소·소독계획 미수립 및 청결상태 불량		
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부?	CCP4와 CP8의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우		
	3. 조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부?	지하수 소독·살균 미실시 상수도가 있음에도 지하수 사용 (상수도 사용시 3점)		
개인 위생	4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부? (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	식품을 직접 취급하는 자 기한내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관		
	5. 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부?	손을 씻지 않거나 소독을 아낀 상태에서 조리작업을 하는 경우		
식재 료관 리	6. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리가 필요한 경우 공정관리를 철저히 하는지 여부?	CCP1의 올바른 확인 및 CCP2의 공정관리를 실시하지 않았을 경우		
	7. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부?	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 CCP3의 기록관리가 미흡한 경우		
작 업 위 생	8. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부?	CCP6 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시		
	9. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부?	60cm이하 에서 식품취급 (운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)		
	10. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부?	조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우		

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평 점	비 고
작 업 위 생	11. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인 지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부?	냉동식품을 부적절한 방법(실 온방치 등)으로 해동하는 경우		
	12. 해동된 식품은 즉시 사용하는지 여부?	재냉동 및 재사용 여부		
	13. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하는지 여부?	CP5 충분한 세척 및 소독 미실시		
	14. 가열조리 식품의 중심부가 74℃이상 가 열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여 부?	CCP6 중심온도 미측정 및 지 속적 기록 미실시		
	15. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리 를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성 을 억제하는지 여부?	CCP7 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡		
배 식 및 검 식	16. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하 여야 하며, 배식중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부?	운반 및 배식기구 등이 청결하 지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우		
	17. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시 하는지 여부?	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우		
세 척 및 소 독	18. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위 생적으로 보관·관리하는지 여부?	식기구의 세척, 소독 및 위생 적인 보관관리 미흡		
	19. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제 24조에 따라 급식시설에 대하여 방역 을 실시하고 소독필증을 비치하는지 여부?	정기소독을 미실시 한 경우		
안 전 관 리	20. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스· 소방·전기안전, 보일러·딤웨어검사 등)를 실시하는지 여부?	정기 안전검사를 미실시 한 경우		
	21. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하 여 안전작동방법 게시 및 교육실시, 관 리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하는지 여부?	안전사고 예방을 위한 조치(게 시, 교육, 지정, 부착, 관리)를 모두 하지 않은 경우		
	22. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하는지 여부?	미끄러운 바닥 미관리		

(2) 학교급식 지도(권장)사항 점검항목 (평가점수 : 점)

배점 : 21개 항목 * (1~2점) = 34점

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 < □에 √표 >	평 점
시설 관 리	23. 조리장이 일반작업구역과 청결 작업 구역으로 구분되거나, 작업대·세정대 등을 분리 사용하여 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는가?	우수 □ 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역이 구분됨 (1점) 보통 □ 작업구역은 미 구분되거나 작업대·세정대 등 분리 사용 (0.6점) 미흡 □ 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함 (0점)	
	24. 조리장의 바닥·벽·천정 등의 파손된 부분은 없는가?	우수 □ 바닥·벽·천정의 파손된 곳 없음 (1점) 보통 □ 바닥·벽·천정의 파손된 곳 있으나 경미 (0.6점) 미흡 □ 바닥·벽·천정의 파손된 곳 여러 곳 (0점)	
	25. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도는 충분한가?	우수 □ 검수장소 540Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔 등) 220Lux 이상 (1점) 보통 □ 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (0.6점) 미흡 □ 모든 작업공간의 조도가 기준 미달 (0점)	
	26. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인가?	우수 □ 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (2점) 보통 □ 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (1점) 미흡 □ 배기팬 고장 또는 환기불량 (0점)	
	27. 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 냉·난방시설 또는 공기조화시설 등을 갖추었는가?	우수 □ 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (2점) 보통 □ 조리장의 온·습도관리 보통 (1점) 미흡 □ 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점)	
	28. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부?	우수 □ 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (1점) 보통 □ 일부 기준 미흡 (0.6점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	29. 조리원 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리 상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는가?	우수 □ 조리원 전용화장실이 있을 경우 청소와 관리 상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (1점) 보통 □ 일부 기준 미흡 (0.6점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	30. 조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는가?	우수 □ 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온도, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (2점) 보통 □ 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 < □에 √표 >	평 점
시설 관리	31. 조리장내 썩크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는가?	우수 □ 모든 썩크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) 보통 □ 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	32. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태는 적정한가?	우수 □ 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (2점) 보통 □ 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	33. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하고 있는가?	우수 □ 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (2점) 보통 □ 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	34. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품의 보관하는 것은 없는가?	우수 □ 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품의 보관하는 것 없음 (2점) 보통 □ 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	35. 고장난 설비·기구를 방치하고 있지는 않는가?	우수 □ 고장난 것 없음 (1점) 보통 □ 고장수리 의뢰 중으로 수리예정 (0.6점) 미흡 □ 고장수리 미의뢰 또는 방치 (0점)	
개인 위생	36. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절한 조치가 되었는가?	우수 □ 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (2점) 보통 □ 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	37. 종사자와 식재료 공급업자(운반자)를 대상으로 위생 교육 및 평가는 정기적으로 실시하고 있는가?	우수 □ 종사자에 대한 정기적 교육(월 1회) 및 평가 실시(년 2회), 식재료 공급업자(운반자)에 대한 교육실시(반기별 1회) (2점) 보통 □ 교육 및 평가 일부 누락 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
배식	38. 배식시 위생복장을 적정하게 착용 하는가?	우수 □ 모든 배식인원이 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (1점) 보통 □ 일부 미착용 (0.6점) 미흡 □ 모두 미착용 (0점)	

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 < □에 √표 >	평 점
환경 위생 관리	39. 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는가?	우수 <input type="checkbox"/> 표식(구분표시), 식품과 분리보관 하며 오염·혼입의 우려가 없음 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실태 불량 (0점)	
	40. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변은 청결하게 관리되고 있는가?	우수 <input type="checkbox"/> 조리실 내·외부의 쓰레기는 덮개 사용 등 청결관리 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 덮개 미사용 등 청결관리 일부 미흡 (0.6점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실태 불량 (0점)	
H A C C P	41. HACCP적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는가?	우수 <input type="checkbox"/> HACCP적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)	
	42. CCP확인표를 전원이 올바르게 이해하고, 담당자가 적절한 시기에 현장기록을 실시하고 있는가?	우수 <input type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 적절한 시기에 현장기록 철저 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> CCP 현장기록 미이행 (0점)	
안전 관리	43. 학교자체에서 1일 위생·안전점검을 실시하고 있는가?	우수 <input type="checkbox"/> 점검실시 및 기록유지 (2점) 미흡 <input type="checkbox"/> 점검미실시 또는 기록 미유지 (0점)	

(3) 식품위생법령 준수사항 점검항목 (평가점수 점)

40개 항목 중 부적합 항목수 건(부적합 항목당 -1점씩 감점처리)

구 분	점 검 항 목	평 점	비 고
조리 등에 사용하는 원료 및 식품 등	1. 부허가(무신고) 원료 및 식품의 사용여부?		
	2. 부패·변질된 원료 및 식품의 사용여부?		
	3. 무표시 원료 및 식품의 사용여부?		
식품 등의 위생적 취급에 관한 기준	4. 식품 등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실 등의 내부를 청결하게 관리하는지 여부? (이 경우 위생해충을 방제 및 구제하지 아니하여 그 배설물 등이 발견되는 등 불결하게 관리하는지 여부 확인)		
	5. 식품 등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하는지 여부?		
	6. 식품등의 보관·운반·진열 시에는 식품 등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하는지 여부? (이 경우 냉동·냉장시설 및 운반 시설의 정상적인 작동 여부를 확인)		
식품 등의 위생적 취급에 관한 기준	7. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생 관리에 철저를 기하는지 여부?		
	8. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 청결하게 유지·관리 및 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하는지 여부?		
	9. 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하는지 여부?		
시설기준	10. 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부?		
	11. 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척 시설·폐기물용기 및 손씻는 시설이 각각 설치되어 있는지 여부?		
	12. 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 되어 있는지 여부?		
	13. 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕·세척 소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부?		
	14. 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추었는지 여부?(자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 제외)		
	15. 식품 등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추었는지 여부?		

구 분	점 검 항 목	평 점	비 고
시설기준	16. 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질(스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등)로서 씻기 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한지 여부?		
	17. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하고, 적정온도가 유지되도록 관리하는지 여부?		
	18. 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설을 갖추었는지 여부?		
	19. 수도물이나 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부?		
	20. 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부?		
	21. 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추었는지 여부?		
	22. 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부? (집단급식소가 위치한 건축물 안에 시설기준에 적합한 공동 화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우 제외)		
	23. 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추었는지 여부?		
	24. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하였는지 여부?		
	25. 화장실에 손을 씻는 시설을 갖추었는지 여부?		
영업자 준수사항	26. 영양사를 두고 있는 경우 그 영양사의 업무를 방해하거나, 영양사로부터 위생관리에 필요한 요청에 정당한 사유 없이 응하지 않았는지 여부?		
	27. 물수건, 손가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주 기타 주방용구는 '기구 등의 살균·소독제' 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부?		
	28. 축산물위생관리법 제12조의 규정에 의하여 검사를 받지 아니한 축산물을 음식물의 조리·사용하는지 여부?		
	29. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리·사용하는지 여부?		
	30. 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우 먹는 물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부?		

구 분	점 검 항 목	평 점	비 고
영업자 준수사항	31. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균하는지 여부?		
	32. 조리한 식품은 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 보관하는지 여부?		
	33. 출입·검사 등 기록부를 최종 기재일 부터 2년간 보관하고 있는지 여부?		
	34. 행정처분기준에 따라 시정명령·폐기처분·시설개수명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 이행했는지 여부?		
	35. 집단급식소를 설치·운영하는 자와 위탁 계약한 사항외의 영업행위를 하는지 여부? (위탁급식)		
건강진단 및 위생교육	36. 종업원의 건강진단 실시여부? (명 중 명)		
	37. 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시키는 지 여부? (명 중 명)		
	38. 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부?		
	39. 식품위생법 제41조에 의거 집단급식소의 설치·운영자가 위생교육을 받았는지 여부? (위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우 제외)		
조리사· 영양(교)사 고용	40. 조리사, 영양사를 두었는지 여부? (식품위생법 제51조, 제52조에 의한 집단급식소에 한함)		

【참고 6-1】 직영급식용

학교급식 일일 위생·안전 점검표

점검일자 : 20 . . . (:)

결	담	당	
제			

구 분	점 검 사 항	점검결과	시정사항
1. HACCP 자체검증표	가. CCP1 : 식단의 안전성 확인		
	나. CCP2 : 잠재적으로 위험한 식단의 공정관리		
	다. CCP3 : 식재료의 신선도 및 위생적인 납품상태		
	라. CCP4 : 냉동, 냉장고의 온도 및 위생상태(보존식 보관상태)		
	마. CP5 : 생채소·과일의 세척 및 소독		
	바. CCP6 : 식품취급 및 조리과정의 위생상태 및 안정성 확보		
	사. CCP7 : 운반 및 배식과정의 위생 및 온도상태		
	아. CP8 : 식기·기구의 세척 및 소독상태		
2. 개인위생	가. 설사·발열·구토 및 화농성질환 여부		
	나. 가족 및 동거인의 상기질환 여부		
	다. 위생모·위생복·작업화 등의 청결여부		
	라. 손세척 및 세척의 필요성 숙지여부		
	마. 손톱의 청결 및 장신구(반지 등) 착용여부		
	바. 조리종사원의 심리적 안정상태 여부		
3. 원료 및 조리 가공식품 취급	가. 변질·부패 및 유통기한 경과여부		
	나. 저장조건, 포장·용기 등의 적정상태		
	다. 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부		
	라. 적정보관 온도 준수여부		
	마. 가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부		
	바. 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부		
	사. 과채류 등 원료의 절단시 세척 진행 여부		
	아. 배식 시 마스크 착용여부		
4. 조리·가공 설비 및 시설	가. 일반작업, 청결작업구역 구분여부		
	나. 방충, 방서 및 이물질 혼입 방지 여부		
	다. 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부		
	라. 칼·도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부		
	마. 작업장내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부		
	바. 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 개폐용이 여부		
5. 기타준수 사항이행	가. 지하수 사용 시 먹는 물 수질검사 여부		
	나. 유통기한이 경과된 제품 보관 또는 조리·가공 등에 재사용 여부		
	다. 쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부		
	라. 음식물쓰레기 안남기기 노력여부		
6. 안전관리	가. 조리실 벽·바닥의 안전상태		
	나. 조리기계·기구의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	다. 전기시설의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	라. 가스시설의 안전관리 상태(누출경보기 작동상태)		
	마. 소화기 비치상태		
	바. 식품운반 승강기 작동상태		
	사. 보일러 작동상태		
7. 종합의견			

※ 점검결과 : 양호○, 불량× (불량시는 비교란에 시정조치 내용을 기재)

학교급식 일일 위생·안전 점검표

점검일자 : 20 . . . (:)

결	담 당		
제			

구 분	점 검 사 항	점검결과	시정사항
1. HACCP 자체 검증표	가. CCP1 : 식단의 안전성 확인		
	나. CCP2 : 잠재적으로 위험한 식단의 공정관리		
	다. CCP3 : 식재료의 신선도 및 위생적인 납품상태		
	라. CCP4 : 냉동, 냉장고의 온도 및 위생상태(보존식 보관상태)		
	마. CP5 : 생채소·과일의 세척 및 소독		
	바. CCP6 : 식품취급 및 조리과정의 위생상태 및 안정성 확보		
	사. CCP7 : 운반 및 배식과정의 위생 및 온도상태		
	아. CP8 : 식기·기구의 세척 및 소독상태		
2. 개인위생	가. 설사·발열·구토 및 화농성질환 여부		
	나. 가족 및 동거인의 상기질환 여부		
	다. 위생모·위생복·작업화 등의 청결여부		
	라. 손세척 및 세척의 필요성 숙지여부		
	마. 손톱의 청결 및 장신구(반지 등) 착용여부		
	바. 조리종사원의 심리적 안정상태 여부		
3. 원료 및 조리 가공식품 취급	가. 변질·부패 및 유통기한 경과여부		
	나. 저장조건, 포장·용기 등의 적정상태		
	다. 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부		
	라. 적정보관 온도 준수여부		
	마. 가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부		
	바. 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부		
	사. 과채류 등 원료의 절단시 세척 진행 여부		
4. 조리·가공 설비 및 시설	아. 배식시 마스크 착용여부		
	가. 일반작업, 청결작업구역 구분여부		
	나. 방충, 방서 및 이물질 혼입 방지 여부		
	다. 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부		
	라. 칼·도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부		
	마. 작업장내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부		
	바. 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 개폐용이 여부		
5. 기타준수 사항이행	가. 지하수 사용 시 먹는 물 수질검사 여부		
	나. 유통기한이 경과된 제품 보관 또는 조리·가공 등의 재사용 여부		
	다. 쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부		
	라. 음식물쓰레기 안남기기 노력여부		
6. 안전관리	가. 조리실 벽·바닥의 안전상태		
	나. 조리기계·기구의 안전관리 상태(교장난 기구 여부)		
	다. 전기시설의 안전관리 상태(교장난 기구 여부)		
	라. 가스시설의 안전관리 상태(누출경보기 작동상태)		
	마. 소화기 비치상태		
	바. 식품운반 승강기 작동상태		
7. 종합의견	사. 보일러 작동상태		
	업체		
	학교		

※ 점검결과 : 양호○, 불량×(불량시는 비교란에 시정조치 내용을 기재)

【참고 6-3】 외부운반 급식학교용

학교급식 일일 위생·안전 점검표

◆ 학교명 :

◆ 20 년 월 일 (요일)

결 재		담 당								
구 분		1학년	2학년	3학년	소 계	교 직 원				
재 적 인 원										
급식 인원	중 식									
	석 식									
급 식 횟 수		월()회/연()회		특기사항						
1인당급식비		원								
오늘의 식 단	중 식					영양량	열량	㎳	단백질	g
	석 식						열량	㎳	단백질	g
점 검 내 용						점 검 결 과		조 치 사 항		
						중 식	석 식	중 식	석 식	
1. 급식품 운송수단의 위생 및 적정온도 유지 상태										
2. 운송된 급식품의 적정온도 유지 상태										
3. 배식 (또는 급식)장소의 위생 상태										
4. 급식 기구의 위생상태										
5. 배식 담당자의 개인 위생 상태										
6. 계획된 식단과 일치 여부										
7. 보존식 보존 상태										
8. 급식품의 이물질 등의 혼입 여부										
9. 급식품에서 이상한 맛이나 냄새여부										
10. 급식실시후 후처리 상태										
11. 음식물 쓰레기 발생량										
12. 음식물쓰레기의 처리 상태										
13. 폐기물 용기상태(재질, 위생성)										
14. 폐기물 용기의 보관장소의 청결상태										
15. 기타										

(○ : 양호, △ : 보통, × : 나쁨)

점검시간 : 중식 ~ /석식 ~

점 검 자 : 직 성명 (인)

※ 위 점검사항 외에 학교장이 필요하다고 인정되는 내용은 추가·점검 가능

【참고 7-1】 급식현장 점검용 (예시)

학부모 급식모니터 활동표

점검항목	점 검 내 용	점검결과	비 고
검수 및 식재료관리	식재료 품질(신선도, 포장상태, 이물질 혼입, 이취 등)		
	운반차량의 청결상태 및 식재료 적온 유지 (냉장 10℃이하, 냉동 얼은 상태유지, 일반채소 상온)		
	무표시, 유통기한 경과제품 보관 및 식품이외의 것 혼합보관 여부		
조리과정	종사자 위생상태(위생복, 청결도, 악세사리 착용 등)		
	일반/청결 작업 구분 (고무장갑, 조리기구, 식재료 처리 등)		
	조리과정 및 식재료 취급의 위생상태		
	가열온도 확인 및 기록(74℃이상)		
시설, 설비 상 태	조리실의 채광, 청결, 환기 등 위생상태		
	식품보관고의 청결, 환기, 정리정돈 등 위생상태		
	냉장·냉동고의 용량 적정, 온도관리 및 청결도		
	사용한 기계·기구의 세척·소독 및 위생적 보관 등		
배식과정	식단의 다양성, 음식의 맛, 적온 배식 등		
	배식과정의 위생상태(운반·배식기구, 마스크, 위생장갑 착용 등)		
	식생활지도(질서, 편식, 잔반지도 등)		
기 타	보존식 관리 [-18℃이하 144시간(6일) 보관]		
	급식실 청소 및 정리정돈 상태		
	조리실 내외 쓰레기 및 잔반처리		
우수사례 또는 개선 의견	()	()	
<div>점검일자 년 월 일</div> <div> <div>점검자 직</div> <div>성명</div> <div>(인)</div> </div> <div> <div>확인자 직</div> <div>급식담당자</div> <div>성명</div> <div>(인)</div> </div> <div> <div>확인자 직</div> <div>학 교 장</div> <div>성명</div> <div>(인)</div> </div>			

【참고 7-2】 업체(납품·외부운반 등) 점검용 (예시)

학부모 급식모니터 활동표

업 체 명		대 표 자		계약품목	
소 재 지				전화번호	
운반차량 보유수		영업의 종류 및 허가번호		종사자수	
점검항목	점 검 내 용			점검결과	비고
방역소독	방역소독 실시 및 소독필증 비치 여부				
종사자 위 생	종사자건강진단여부(연2회)				
	종사자 위생상태(위생복, 청결도, 악세사리 착용등)				
시설, 설비 상태	조리 또는 작업공간의 채광, 청결, 환기 등 위생상태				
	납품창고의 적정온도 가동여부 및 청결상태				
	냉장·냉동고의 용량 적정, 온도관리 및 청결도				
식품의 취 급	HACCP인증 여부 및 위해요소관리 상태				
	조리과정 또는 식품취급의 위생상태				
	무표시 또는 유통기한 경과제품 보관여부				
기 타	운반차량의 적정온도 관리				
	식재료 품목별 구분 등 청결관리 상태				
학부모 의 건	() ()				
<div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> 점검일자 년 월 일 </div> <div style="margin-top: 20px;"> <div style="float: left; width: 15%;">점검자</div> <div style="float: left; width: 30%;">소 속</div> <div style="float: left; width: 15%;"></div> <div style="float: left; width: 15%;">직</div> <div style="float: left; width: 15%;">성명</div> <div style="float: right; width: 10%;">(인)</div> </div> <div style="margin-top: 20px;"> <div style="float: left; width: 15%;"></div> <div style="float: left; width: 30%;"></div> <div style="float: left; width: 15%;"></div> <div style="float: left; width: 15%;">직</div> <div style="float: left; width: 15%;">성명</div> <div style="float: right; width: 10%;">(인)</div> </div> <div style="margin-top: 20px;"> <div style="float: left; width: 15%;">확인자</div> <div style="float: left; width: 30%;">업 체 명</div> <div style="float: left; width: 15%;"></div> <div style="float: left; width: 15%;">직</div> <div style="float: left; width: 15%;">성명</div> <div style="float: right; width: 10%;">(인)</div> </div>					

2012 학교급식기본방향

보고서식

• 2012년도 사업별 보고사항

1. 학교급식 위생관리대책 추진상황
2. 교육지원청 단위【학교급식 점검단】운영
3. 학교별 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과
4. 상·하반기 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과
5. 학교급식시설 미생물 검사 결과
6. 학교 식중독 의심환자 발생 보고
7. 학교 식중독 원인조사 결과 보고
8. 2012년도 학교급식비 지원계획 및 실적보고
9. 2012년 (상·하반기) 학교급식 식재료 납품업체 현황
10. 학교급식 관련 NBIS 보고

2012년도 사업별 보고사항

보 고 사 항	보 고 대 상	보 고 기 일	비 고
1. 2012년도 급식 실시 현황	교육지원청	2013. 3. 4	NEIS 학교급식시스템이 용보고
	급식학교	2013. 2. 20	
2. (/반기) 학교급식 위생관리대책 추진상황	교육지원청	상반기 2012. 6. 22 하반기 2012. 12. 27	[서식 2-1]
	급식학교	상반기 2012. 6. 14 하반기 2012. 12. 17	[서식 2-2]
3. 교육지원청 단위 【학교급식점검단】 운영	교육지원청	계획 : 2012. 3. 19 실적 : 2012. 7. 30 2012. 12. 29	{서식 3}
4. 학교별 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과	교육지원청	상반기 : 2012. 7. 29 하반기 : 2012. 12. 29	[서식 4]
5. 상·하반기 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과	교육지원청	상반기 : 2012. 7. 29 하반기 : 2012. 12. 29	[서식 5]
6. 학교급식시설 미생물검사 결과	교육지원청	상반기 : 2012. 7. 26 추 가 : 2012. 11. 30	[서식 6]
7. 학교 식중독 의심환자 발생 보고	학교급식관련 위생사고 발생교	사고 발생 즉시	[서식 7]
8. 학교 식중독 원인조사 결과 보고	학교급식관련 위생사고 발생교	사고발생 1개월 이내	[서식 8]
9. 2012년도 학교급식비 지원 계획 및 실적보고	교육지원청	계획 : 2012. 4. 2 실적 : 2013. 1. 2.	[서식 9]
10. 2012년 (상·하반기) 학교급식 식재료 납품업체 현황	교육지원청	상반기 2012. 3. 12 하반기 2012. 9. 5	[서식 10-1] [서식 10-2]
	급식학교	상반기 2012. 3. 6 하반기 2012. 8. 28	
11. 학교급식 관련 NEIS 보고	교육지원청, 급식학교 전체	2012. 4. 23 2013. 2. 24	[서식 11]
12. 학교급식 시설관리 카드	급식학교 전체	신설교 및 변동사항 발생시 즉시 보고	[서식 12]

(상·하반기)학교급식 위생관리대책 추진상황

○○ 교육지원청

1. 급식시설·설비 개선 예산 지원 현황

(단위 : 교, 천원)

구 분		학 교 급 별				지 원 기 관 별			
		초	중	고	특수	학교예산	교육청지원	자치단체지원	계
개선 학교수	반기중								
	누 계								
예산 지원액	반기중								
	누 계								

2. 학교급식 위생·안전 점검 및 잔류농약 검사실적

(단위 : 교)

구 분	초	중	고	특수	계	주 요 지 적 사 항
급식학교수						
점검대상						
점검 실적	반기중					
	누 계					
검사 실적	반기중					
	누 계					

3. 학교급식 위생교육(연수) 실적

(단위 : 명)

구 분	교직원	급식종사원	영양(교)사	급식 업체	학부모 기타	계
반기중	학 교					
	교육청					
	계					
누계	학 교					
	교육청					
	계					

※ 학부모 기타 : 학교운영위원, 급식소위원회, 학부모모니터, 학부모(가정통신문) 등을 대상으로 급식관련 활동에 관한 교육을 실시한 실적

4. 학부모 식재료 검수 등 모니터 참여 현황

(단위 : 명, 회)

구 분	초	중	고	특수	급식모니터 활동 미실시교 및 사유
참여학교수					
반 기 중					
누 계					

※ 참여 실적(인원, 횟수) : 급식현장 및 업체방문 실적 합산

5. 식품위해물 분석기 사용 실적

설 치 학교명	검사 일자	검 사 학교명	검사 항목별 검사 결과										
			일반 세균	염소 소독액	요오드 용액	잔류 염소	잔류 농약	어류 부패도	식재료 일반세균	대장 균군	살모 넬라	기타	계
총 검사횟수													

[서식 2-2] (모든 급식학교용)

(상·하반기) 학교급식 위생관리대책 추진상황

1. 현 황

학교번호	학 교 명	급 식 유 형	작 성 자		
			직	성 명	전화(핸드폰)

※ 급식유형 : 직명, 위탁, 공동조리(비조리교), 외부운반으로 구분

2. 급식시설·설계 개선 예산 지원 현황

(단위 : 천원)

구 분	학교예산	교육청지원	자치단체지원	계
반 기 중	천원	천원	천원	천원
누 계	천원	천원	천원	천원

※ 상반기 : 1~6월, 하반기 : 7~12월

※ 지원예산액은 집행일자 기준으로 작성

3. 학교급식 위생교육·연수 실적

(단위 : 명)

구 분		교직원	급식종사원	영양(교)사	급식업체	학부모 기타	계
교육 연수 인원	반기중						
	누 계						

※ 학부모 기타 : 학교운영위원, 급식소위원회, 학부모급식모니터, 학부모(가정통신문) 등을 대상으로 급식관련 활동에 관한 교육을 실시한 실적(예: 1회 80명 × 4회 = 320명)

4. 학부모 식재료 검수 등 모니터 참여 현황

구 분	학부모 참여(연인원)	참여횟수	급식모니터 활동 미실시의 경우 사유기재
반기중			
누 계			

※. 학부모 참여인원 : 급식모니터요원 활동 등 학부모 참여 연인원 누계 기재(예: 1일 3명 × 180일 = 540명)

교육지원청 단위 【학교급식점검단】 운영

1. 2012학년도 학교급식점검단 운영계획

□교육지원청명 :

점검일자	점검대상	점 검 인 원	활 동 내 용	비 고
2012. 00. 00				
2012. 00. 00				
:				
계				

※ 「점검대상」 : 점검대상 학교명 및 업체명 기재

2. 학교급식점검단 추진실적

구 분	점검일자	점 검 대 상	점 검 인 원	활 동 내 용	비 고
계					

3. 학교급식점검단 구성 현황 보고

소 속	직	성 명	연 락 처	위 촉 기 간	비 고

※ 보고대상 : 교육지원청

※ 보고기일

- 2012. 3. 19 : 2012년도 학교급식점검단 운영계획 및 구성현황 보고(변동 시 수시 보고)
- 2012. 7. 30 : 2012년도 상반기 학교급식점검단 추진실적
- 2012. 12. 29 : 2012년도 하반기 학교급식점검단 추진실적

[서식 4] (교육지원청용)

학교별 학교급식 위생·안전 점검 및 운영평가 결과

□ 교육지원청명:

학교 번호	학교명	급식 형태 (직영/ 위탁)	점검일자	학교급식 위생·안전 점검 평점결과(상·하반기)					학교급식 운영평가			
				학교급식 위생·안전 관리기준 점검항목	학교급식 지도(권장) 사항 점검항목	식품위생법령 준수사항 점검항목	계	등급	학교급식 법령 준수사항	급식운영 지도(권장) 사항	계	등급
남나1	○○초	직영	0000.00.00									

※ 작성요령

- 작성대상 : 교육지원청
- 보고기일 : 상반기 - 2012. 07. 29, 하반기 - 2012. 12. 29

[서식 5] (교육지원청용)

상 · 하반기 학교급식 위생 · 안전점검 및 운영평가 결과

□ 교육지원청명:

1. 지적 및 시정 현황

구 분	급식 학교수	점검대상 학교수	점검 학교수	점검율	지 적 사 항			시 정 현 황	
					건수	내역	학교수	시정학교수	시정율
초									
중									
고									
총 계									

2. 학교급식 위생 · 안전점검 평점결과

구 분	운영형태별	점검학교수	평 점	평점별 등급 학교수						비고
				계	A	B	C	D	E	
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
중	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
고	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
총 계	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									

3. 학교급식 운영평가 평점결과

구 분	운영형태별	점검학교수	평 점	평점별 등급 학교수						비고
				계	A	B	C	D	E	
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
중	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
고	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
총 계	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									

[서식 6] (교육지원청용)

학교급식시설 미생물검사 결과

1. 미생물검사 현황

(단위 : 교, 건)

교육청명	구 분		검 사 내 역			검 사 결 과			재 검	
			대상	실시교	미실시교	적합교	부적합교	부적합건	실시교	실시건수
○○ 교육지원청	○○ 구	초								
		중								
		고								
		특수								
	○○ 구	초								
		중								
		고								
		특수								
합 계	초									
	중									
	고									
	특수									
※ 상반기 중 미생물검사 결과를 취합하여 7월 26일까지 1차 보고 후, 미실시교(신설교 등) 또는 부적합교에 대한 추가 검사를 실시한 경우 11월 30일까지 보고 (연간누계로 보고)										

2. 미생물 검사 결과 부적합 내역

연번	학 교 명	가검물명	검출세균명	조 치 내 역	재 검 결 과	비 고

[서식 7]

학교 식중독 의심환자 발생 보고

(12.03.20. ○○○○학교장)

<예시>

▶ ○○○도 ○○시 △△고등학교(공립, 직영급식, ☎000-123-0000)
발생 ⇒ ∇∇보건소에서 역학조사 중

※ 보고자 : 직/성명(전화번호)

1. 발생현황

- ☐ 학 교 명 : △△고등학교(공립, 직영급식, ☎000-123-0000)
- ☐ 발생현황 : 급식학생 500명 중 10명(2.0%)
 - 주요증세 : 복통 및 설사
 - 인지/신고일시 : 3.13(화) 09:00경 / 3.13(화) 10:00경 △△보건소
 - 치료조치 : 입원 0명, 통원치료 13명, 투약·자가치료 7명

2. 조치상황

- ☐ △△고등학교
 - 학교장 주재 긴급대책 회의(△월 △일 00:00)
 - 학생 보건교육 실시, 급식중단(△/△일~), 도시락 지참지도
- ☐ △△보건소 / △△교육지원청
 - 역학조사 수행 : 환자가검물 명, 환경가검물 건 채취
 -

※ 참고사항

- 추정원인 :
- 식수종류 :
- 언론취재 :
- 향후대책 :
- ※ 보고시기 : 식중독 의심환자 환자발생 인지즉시(교육청 보고, 보건소 신고)

[서식 8]

< 예시 >

학교 식중독 원인조사 결과보고

기관명 : 학교장

1. 발생개요

- 학교명, 설립별, 급식형태, 소재지 등
- 주요증세, 일자별 발병 및 치료현황 등
- 학교의 인지시기, 교육청 보고 및 보건소 신고일시

2. 급식실시 현황

- 급식인원(학생, 교직원), 종사원수, 급식시간, 식단내용
- 식재료 납품업체 및 위생관리 현황 등

3. 주요 조치내용

- 일자별, 기관별 주요조치 내용
 - 안전공제회 등의 보상내용, 관련업체 조치 및 관련자 문책 등 포함

4. 식중독 원인조사 결과

- 식단작성, 식재료검수, 종사자건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과
- 역학조사 설문조사, 보존식 및 환자가검물, 환경가검물 검사결과 등
- 보건소(역학조사관)의 종합결론

5. 시사점 및 향후계획

- 식중독 사고에 대한 역학조사결과 시사점
- 식중독 방지를 위한 개선방안 및 향후계획
- ※ 보고시기 : 학교 식중독 의심환자 발생일로부터 1개월 이내(종결보고)

2012년도 학교급식비 지원계획 및 실적보고

기관명 : 교육지원청

- * '12년 현재기준, 농어촌지역은 읍면지역 소재학교의 초·중·고교 학생수
- * 저소득층은 최저생계비 130%이하(전국평균 학생수의 13.53%), 나머지는 일반학생에 포함
- * 지원예산은 교육청, 지자체, 기타(성금 등)로 구분 기재

1. 농어촌지역 학교급식비 지원계획 및 실적

구분			학생수(명)			지원액(재원부담, 백만원)			
			대상	지원	비율	교육청	지자체	기타	계
농 어 촌 지 역	초	저소득층			%				
		일반학생			%				
		계			%				
	중	저소득층			%				
		일반학생			%				
		계			%				
	고	저소득층			%				
		일반학생			%				
		계			%				
	계	저소득층			%				
		일반학생			%				
		계			%				

2. 도시지역 학교급식비 지원계획 및 실적

구분			학생수(명)			지원액(재원부담, 백만원)			
			대상	지원	비율	교육청	지자체	기타	계
도 시 지 역	초	저소득층			%				
		일반학생			%				
		계			%				
	중	저소득층			%				
		일반학생			%				
		계			%				
	고	저소득층			%				
		일반학생			%				
		계			%				
	계	저소득층			%				
		일반학생			%				
		계			%				

※ 보고시기 : 계획 2012. 4. 2까지, 실적 2013. 1. 2까지

[서식10-1] (직영급식학교용)

2012년(상·하반기) 학교급식 식재료 납품업체 현황

학교 번호	학교 명	품목	납품 업체명	대표자 명	업체 소재지	전화 번호	대표 자휴 대폰	계약 기간	계약금액 (부가가치 세포함) (단위:천원)	전자입찰 (g2b,b2b) 여부	계약 방법	HACCP 지정여부 (O,X)	축산물 업종	축산물 (최고기) 원산지	작성자				비고
															직	성 명	휴 대 폰	이 메 일	
기교 1	○○ 교	농산물	○○○	○○○	인천 ○○구 ○동 ○번지	000-0000													
		잡곡류																	
		축산물																	
		수산물																	
		공산물																	
		김치류																	
		친환경 쌀																	
		친환경 달걀																	
		우수 축산물																	

:
 가 2 , () ,)
 (g2b b2b -) : " "
 : " " " " " (" ")
 - , (), - , ,
 12.03.02~12.07.31
 HACCP : ,
 - : 가 , , , ,
 - () : " " " " " + " , " 가 "
 가 , 가
 (" ")
 - ,
 - "0000 00 "
 : 2012.3.6, 2012.8.28

2012년(상·하반기) 학교급식 식재료 납품업체 현황

학교 번호	학교명	구분		업체명	대표자 명	영업 신고 번호	업종 (식품군)	업체 소재지	전화 번호	대표자 휴대폰	계약 기간	계약 방법	축산물 (쇠고기) 원산지	작성자				비고
														직	성 명	휴 대 폰	이 메일	
기교1	○○고	위탁업체명		○○○	○○○	제 호		인천 남동구 구월동 ○번지										
		식재 료별 납품 업체 현황	농산물	○○○	○○○													
			잡곡류															
			축산물															
			수산물															
			공산품															
			떡류															
			난류															
			김치류															

: () ()
 가 2 , () ,)
 : ,
 12.03.02~12.07.31

- () : " " , " " + " , " 가 "
 가 , 가
 (" ")
 "/"

: 2012.3.6, 2012.8.28

[서식 11]

학교급식관련 NEIS 보고

1. 보고일시 : 2012. 4. 23, 2013. 2. 24
2. 보고방법 : 교육행정정보시스템(NEIS)에 의거 보고
3. 교육행정정보시스템 자료 입력

각급학교				교육청	
급식관리	기준 및 대상	급식의 관리	보고시기	학교급식통계	보고시기
학교기본정보등록 -기본정보등록 -급식현황카드등록 -급식인원등록	기준 : 4.1 대상:전체	집행액관리 -급식연간집행액 등록	'13.2.24	학교마감현황관리 -학교의 보고자료 마감관리와 동일	학교보고 자료 검토후 15일 이내
급식인력관리 -급식인력현황등록	기준 : 4.1 대상:전체	보고자료 마감관리 -급식학교 및 학생수현황	'12.4.23	보고자료제출처리	
학교급식개시/ 변경보고서 작성 -학교급식개시보고서 -학교급식변경보고서	기준 : 4.1 신설학교 기존학교	-급식인력 현황 -급식예산연간집행액현황 -학교급식개시보고서 -학교급식변경보고서	'12.4.23 '13.2.24 급식개시전 10일 이내 4.23, 변경 후		

4. 작성시 유의사항

- 각 학교에서는 매년 학교기본정보등록의 각항목별 변경사항 및 급식인력현황을 4월 1일 기준으로 수정 등록, 수정 후 변경사항은 변경 후 20일 이내에 수정 등록
 - 학교급식개시보고서(신설학교) : 급식개시 전 10일 이내
 - 학교급식변경보고서(기존학교) : 기존학교는 매년 급식단가 등이 변동되므로 매년 4. 23일까지 보고자료 마감처리, 보고 이후 변경된 사항은 변경 후 20일 이내 보고
- ※ 학교급식개시/변경보고서 중 **설치현황**에서 설치 시 재원부담과 금액은 **전년도 지원액**만 기재하고, 설치 후 변경내역에는 전년도 지원내역을 기재

2012 학교급식기본방향

관련 법 규



인천광역시교육청
INCHEON METROPOLITAN CITY OFFICE OF EDUCATION

1. 식품위생법

가. 목적(법 제1조)

- 이 법은 식품으로 인하여 생기는 위생상의 위해(危害)를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하며 식품에 관한 올바른 정보를 제공하여 국민보건의 증진에 이바지함을 목적으로 한다.

나. 정의(법 제2조)

- 식품 : 모든 음식물(의약으로 섭취하는 것은 제외한다)
- 집단급식소 : 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 곳의 급식시설로서 대통령령으로 정하는 시설
- 식중독 : 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환

다. 출입·검사·수거 등(법 제22조)

- 식품의약품안전청장(대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장을 포함한다. 이하 이 조에서 같다). 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품등의 위해방지·위생관리와 영업질서의 유지를 위하여 필요하면 다음 각 호의 구분에 따른 조치를 할 수 있다. < 개정 2009.5.21, 2011.6.7 >
 1. 영업자나 그 밖의 관계인에게 필요한 서류나 그 밖의 자료의 제출 요구
 2. 관계 공무원으로 하여금 다음 각 목에 해당하는 출입·검사·수거 등의 조치
 - 가. 영업소(사무소, 창고, 제조소, 저장소, 판매소, 그 밖에 이와 유사한 장소를 포함한다)에 출입하여 판매를 목적으로 하거나 영업에 사용하는 식품등 또는 영업시설 등에 대하여 하는 검사
 - 나. 가목에 따른 검사에 필요한 최소량의 식품등의 무상 수거
 - 다. 영업에 관계되는 장부 또는 서류의 열람
- 식품의약품안전청장은 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 제1항에 따른 출입·검사·수거 등의 업무를 수행하면서 식품등으로 인하여 발생하는 위생 관련 위해방지 업무를 효율적으로 하기 위하여 필요한 경우에는 관계 행정기관의 장, 다른 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 행정응원(行政應援)을 하도록 요청할 수 있다. 이 경우 행정응원을 요청받은 관계 행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 특별한 사유가 없으면 이에 따라야 한다.
- 제1항 및 제2항의 경우에 출입·검사·수거 또는 열람하려는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고 이를 관계인에게 내보여야 한다.
- 제2항에 따른 행정응원의 절차, 비용 부담 방법, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

라. 위해요소중점관리기준(법 제48조의1)

- 식품의약품안전청장은 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·소분·유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준(이하 “위해요소중점관리기준”이라 한다)을 식

품별로 정하여 고시할 수 있다.<개정 2011.6.7>

마. 위탁급식영업(시행령 제21조)

- 위탁급식영업 정의(시행령 제21조 제8호 마목)
집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업
- 위탁급식영업의 시설기준(시행규칙 제36조 관련 별표 14)
- 위탁급식영업자의 준수사항(시행규칙 제57조 관련 별표 17)
※ 시행령 제21조 제5호 나목 (4) 집단급식소 식품판매업 : 집단급식소에 식품을 판매하는 영업 ('08. 3. 14.시행)

바. 영양사/조리사(법 제51조 및 제52조)

- 배치근거 : 영양사는 법 제52조, 조리사는 법 제51조
- 의무배치 집단급식소(영업소)
 - 영양사(시행령 제37조) : 다음의 운영자가 설립·운영하는 집단급식소(국가·지방자치단체, 학교·병원·사회복지시설, 공기업 중 보건복지부장관이 지정하여 고시하는 기관, 지방공사·지방공단, 특별법에 따라 설립된 법인)
 - 조리사(시행령 제36조) : 법 제21조 제8호의 식품접객업 중 복어를 조리·판매하는 영업과 시행령 제37조 영양사를 두어야 할 집단급식소
- 배치예외 : 영양사가 조리사의 면허를 받은 자인 경우 또는 조리사가 영양사의 면허를 받은 자인 경우는 조리사 또는 영양사를 별도로 두지 않아도 됨(시행령 제36조 제2항, 제37조 제2항)
- 직무 : 영양사의 직무는 시행규칙 제79조에 규정, 조리사의 직무는 별도로 규정되어 있지 않음

사. 건강진단(법 제40조)

- 건강진단 대상자(시행규칙 제49조) : 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외
 - 건강진단을 받아야 하는 영업자 및 그 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 한다.
 - 제1항에 따른 건강진단은 「위생분야 종사자 등의 건강진단규칙」에서 정하는 바에 따른다.
- 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류(시행규칙 제50조)
 - 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 제1군감염병
 - 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제4호나목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외한다)
 - 피부병 또는 그 밖의 화농성(化膿性)질환
 - 후천성면역결핍증(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제19조에 따라 성병에 관한 건강

진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 사람만 해당한다)

아. 집단급식소 신고 및 준용 규정

- 집단급식소 신고(법 제88조) : 집단급식소를 설치·운영하려는 자는 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고
- 집단급식소 준용규정(법 제88조 제3항)
 - 법 제3조(식품 등의 취급), 제4조(위해식품등의 판매 등 금지), 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지), 제6조(기준·규격이 고시되지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지), 제7조 제4항(기준과 규격에 맞지 않는 식품 등 판매 금지), 제8조(유독기구 등의 판매·사용금지)
 - 제9조 제4항(기준과 규격에 맞지 않는 기구와 용기·포장 판매금지), 제10조 제2항(표시기준이 정하여진 식품 등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 판매 금지), 제22조(출입·검사·수거 등), 제40조(건강진단), 제41조(식품위생교육), 제48조(위해요소중점관리기준), 제71조(시정명령), 제72조(폐기처분 등), 제74조(시설 개수명령 등)

자. 식품위생법중 집단급식소 관련 벌칙

- 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하 벌금, 병과 가능(법 제94조) : 제4조(위해식품등의 판매 등 금지), 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지), 제6조(기준·규격이 고시되지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지), 제8조(유독기구 등의 판매·사용금지), 제37조 제1항(영업의 허가 등) 위반시 등
- 5년이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금, 병과 가능(법 제95조) : 제7조제4항(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격), 제9조제4항(기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격)위반시 등
- 3년이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금, 병과 가능(법 제96조) : 제51조(조리사) 또는 제52조(영양사)의 배치의무를 위반한 자 등
- 3년이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조) : 제13조제1항(허위 표시 등의 금지), 제17조제4항(위해식품등에 대한 긴급대응), 제55조(명칭 사용 금지), 제72조제1항·제2항(폐기처분 등), 제36조(시설기준), 제42조제1항(품질관리 및 보고)을 위반한 영업자 등
- 500만원이하의 과태료 처분(법 제101조, 시행령 제67조 관련 별표2) : 법 제3조 식품 등의 취급 위반시 20~50만원, 법 제11조제2항 식품의 영양표시 기준을 미 준수하여 영양표시를 전부 하지 않은 경우 200만원, 영양성분 표시 시 지방(포화지방 및 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨 중 1개 이상을 표시하지 아니한 경우 100만원, 영양성분 표시 시 열량, 탄수화물, 당류 단백질 중 1개 이상을 표시하지 아니한 경우 20만원, 실제측정값이 영양표시량 대비 허용오차범위를 넘은 경우 20~50만원, 법 제40조제1항을 위반하여 건강진단을 받지 아니한 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 지반급식소의 경우는 제외) 20만원, 건강진단을 받지 아니한 종업원 10만원, 법 제40조제3항을 위반하여 건강진단을 받지 아니한 종업원 수가 5명 이상인 경우 30~50만원, 종업원 수가 4명 이하인 경우 20~30만원, 건강진단결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 경우 100만원, 법 제56조제1항을 위반하여 교육을 받지 아니한

경우 20만원, 법 제86조제1항을 위반한 집단급식소에서 제공한 식품등으로 인하여 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자 200만원, 법 제88조제1항 집단급식소 미신고 또는 허위신고 100만원, 법 제88조제2항 관련 최근 1년 이내에 식중독을 발생하게 한 집단급식소의 설치·운영자 300~500만원, 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 보건복지가족부령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 아니한 경우 50만원, 영양사의 업무를 방해하는 집단급식소의 설치·운영자 50만원, 정당한 사유 없이 영양사가 위생관리를 위하여 요청하는 사항을 따르지 아니한 집단급식소의 설치·운영자 50만원, 그밖에 보건복지가족부령으로 정한 준수사항을 위반한 집단급식소의 설치·운영자 30~100만원

- 포상금(법 제90조의1) : 식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 이 법의 위반행위를 신고한 자에게 신고내용 별로 1천만원까지 대통령령이 정하는 기준·방법·절차에 따라 포상금을 줄 수 있음

※ 식품위생법시행령 제67조 관련 과태료의 부과기준[별표2]<개정 2011.12.19>

위반행위	근거 법령	과태료 금액
1. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조 제2항 제1호	20만원 이상 50만원 이하의 범위에서 보건복지가족부령으로 정하는 금액
2. 법 제11조제2항을 위반하여 영양표시 기준을 준수하지 아니한 경우	법 제101조제1항 제1호	
가. 영양표시를 전부 하지 아니한 경우		200만원
나. 영양성분 표시 시 지방(포화지방 및 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨 중 1개 이상을 표시하지 아니한 경우		100만원
다. 영양성분 표시 시 열량, 탄수화물, 당류, 단백질 중 1개 이상을 표시하지 아니한 경우		20만원
라. 실제측정값이 영양표시량 대비 허용오차범위를 넘은 경우		
1) 실제측정값이 영양표시량 대비 100분의 50 이상을 초과하거나 미달한 경우		50만원

2) 실제측정값이 영양표시량 대비 100분의 20 이상 100분의 50 미만의 범위에서 초과하거나 미달한 경우		20만원
3. 영업자가 법 제19조의3제1항을 위반하여 교육을 받지 않은 경우	법 제101조제2항제1호의2	30만원
3의2. 영업자가 법 제19조의4제2항을 위반하여 검사기한 내에 검사를 받지 않거나 자료 등을 제출하지 않은 경우	법 제101조제2항제1호의3	300만원
4. 법 제29조제3항을 위반하여 검사기관 운영자의 지위를 승계하고 1개월 이내에 지위승계를 신고하지 아니한 경우	법 제101조제3항제1호	300만원
4의2. 법 제31조제3항을 위반하여 보고를 하지 않거나 거짓 보고를 한 경우	법 제101조제2항제1호의4	300만원
5. 법 제34조제5항을 위반하여 보고를 하지 아니하거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조제2항제2호	300만원
6. 법 제37조제6항을 위반하여 보고를 하지 아니하거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조제2항제3호	200만원
7. 법 제40조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항제1호	
가. 건강진단을 받지 아니한 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20만원
나. 건강진단을 받지 아니한 종업원		10만원
8. 법 제40조제3항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항제1호	
가. 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시킨 영업자		
1) 종업원 수가 5명 이상인 경우		
가) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		50만원
나) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		30만원
2) 종업원 수가 4명 이하인 경우		
가) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		30만원
나) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		30만원
나. 건강진단결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자		20만원 100만원
9. 법 제41조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항제1호	
가. 위생교육을 받지 아니한 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경		20만원

우는 제외한다) 나. 위생교육을 받지 아니한 종업원		10만원
10. 법 제41조제5항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반하여 위생교육을 받지 아니한 종업원을 영업에 종사시킨 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제2항제1호	20만원
11. 법 제42조제1항 또는 제44조제1항에 따라 영업자가 지켜야 할 사항 중 보건복지부령으로 정하는 경미한 사항을 지키지 아니한 경우	법 제101조제3항제2호	30만원
12. 법 제42조제2항을 위반하여 보고를 하지 아니하거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조제2항제4호	30만원
13. 삭제 <2011.12.19>	법 제101조제2항제5호	500만원
14. 법 제46조제1항을 위반하여 소비자로부터 이물 발견 신고를 받고 보고하지 않은 경우 가. 이물 발견 신고를 보고하지 않은 경우 나. 이물 발견 신고의 보고를 지체한 경우	법 제101조제3항제3호	300만원 100만원
15. 법 제48조제9항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항제6호	300만원
16. 법 제49조제3항을 위반하여 식품이력추적관리 등록사항이 변경된 경우 변경사유가 발생한 날부터 1개월 이내에 신고하지 아니한 경우	법 제101조제3항제4호	30만원
17. 법 제56조제1항을 위반하여 교육을 받지 아니한 경우	법 제101조제2항제7호	20만원
18. 법 제74조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따른 명령을 위반한 경우	법 제101조제2항제8호	200만원
19. 법 제86조제1항을 위반한 경우 가. 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단하였거나 그 사체를 검안한 의사 또는 한의사 나. 집단급식소에서 제공한 식품등으로 인하여 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자	법 제101조제2항제1호	100만원 200만원
20. 법 제88조제1항을 위반하여 신고를 하지 아니하거나 허위의 신고를 한 경우	법 제101조제2항제9호	100만원
21. 법 제88조제2항을 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁	법 제101조제2항제	

한 집단급식소의 경우는 제외한다)	10호	
가. 최근 1년 이내에 식중독을 발생하게 한 집단급식소의 설치·운영자		
1) 처음 발생한 경우		300만원
2) 2회 이상 발생한 경우		500만원
나. 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 아니한 경우		50만원
다. 영양사의 업무를 방해하는 집단급식소의 설치·운영자		50만원
라. 정당한 사유 없이 영양사가 위생관리를 위하여 요청하는 사항을 따르지 아니한 집단급식소의 설치·운영자		50만원
마. 그 밖에 보건복지부령으로 정한 준수사항을 위반한 집단급식소의 설치·운영자		30만원 이상 100만원 이하의 범위에서 보건복지가 족부령으로 정하는 금액

2. 농산물품질관리법

가. **표준규격화**(법 제4조) : 농림수산물식품부장관은 농산물의 상품성을 높이고 유통 능력을 향상시키며 공정한 거래를 실현하기 위하여 농산물의 표준규격을 정할 수 있다.

나. **농산물우수관리의 인증**(법 제5조, 제6조) : 농산물(친환경농산물 제외)의 품질향상 및 소비자보호를 위하여 우수관리인증 및 표시(유효기간 1년) 가능

다. **유전자변형농산물의 표시**(법 제16조) : 소비자에게 올바른 구매정보를 제공하기 위하여 필요하다고 대통령령이 정한 경우에는 유전자변형농산물을 판매하는 자에 대하여 유전자변형농산물임을 표시하게 하여야 한다.

라. **허위표시 금지**(법 제9조, 제17조) : 표준규격품이 아닌 농산물에 표준규격품의 표시, 우수관리인증농산물이 아닌 농산물에 우수관리인증농산물의 표시, 이력추적관리농산물이 아닌 농산물에 이력추적관리의 표시, 유전자변형농산물의 표시를 허위로 하거

나 이를 혼동, 손상·변경하는 등의 행위를 하여서는 아니된다.

마. 농산물의 안전성조사(법 제12조의2) : 농림수산식품부장관이나 시·도지사는 농산물의 안전관리를 위하여 농산물 또는 농산물의 생산에 이용·사용하는 농지·용수·자재 등에 잔류하거나 포함되어 있는 유해물질에 대하여 다음 각 호의 조사(이하 “안전성조사”라 한다)를 실시하여야 한다.

바. 농산물관련 벌칙

- 7년이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금, 병과 가능(법 제34조의3) : 법 제17조제1항(허위표시 등의 금지)의 규정을 위반한 자
- 3년이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제35조) : 법 제8조의6제1항을 위반하여 지리적표시품이 아닌 농산물 또는 그 가공품의 포장·용기·선전물 및 관련 서류에 지리적표시품의 표시를 하거나 이와 비슷한 표시를 한 자, 법 제8조의6제2항 또는 제9조제2항을 위반하여 표준규격품, 우수관리인증농산물, 이력추적관리 농산물 또는 지리적표시품이 아닌 농산물 또는 그 가공품에 표준규격품, 우수관리인증농산물, 이력추적관리 농산물 또는 지리적표시품을 혼합하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관하거나 진열한 자, 법 제9조제1항을 위반하여 표준규격품, 우수관리인증농산물, 이력추적관리 농산물이 아닌 농산물 또는 그 가공품에 표준규격품, 우수관리인증농산물, 이력추적관리 농산물의 표시를 하거나 이와 비슷한 표시를 한 자, 법 제28조제1호를 위반하여 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 제19조에 따른 농산물 검사나 제27조에 따른 검정을 받은 자, 법 제28조제3호를 위반하여 검사 및 검정 결과의 표시 등을 위조하거나 변조한 자,
- 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금(법 제36조) : 법 제7조의5제1항 단서를 위반하여 등록을 하지 아니한 자, 법 제8조의8 또는 제11조에 따른 시정명령, 표시의 정지 또는 판매의 금지 처분에 따르지 아니한 자(표시방법에 대한 시정명령은 제외한다), 법 제14조제1항에 따른 조치를 이행하지 아니한 자, 법 제18조의2제1항에 따른 처분을 이행하지 아니한 자, 법 제18조의2제2항에 따른 공표명령을 이행하지 아니한 자, 법 제28조제2호를 위반하여 제19조제1항에 따라 검사를 받아야 하는 농산물에 대하여 검사를 받지 아니한 자, 법 제28조제4호를 위반하여 검사를 받은 농산물의 포장이나 내용물을 바꾼 자, 법 제29조의5제2항을 위반하여 다른 사람에게 농산물품질관리사의 명의를 사용하게 하거나 그 자격증을 대여한 자

사. 포상금(법 제30조, 시행령 제31조) : 법 제30조에 따른 포상금은 법 제16조 또는 제17조를 위반한 자를 주무관청이나 수사기관에 신고 또는 고발하거나 검거한 사람 및 검거에 협조한 사람에게 200만원의 범위에서 지급한다.

3. 축산법

가. 축산물의 등급판정(법 제35조) : 농림수산식품부장관은 축산물의 품질을 높이고 유통을 원활하게 하며 가축 개량을 촉진하기 위하여 농림수산식품부령으로 정하는 축산물에 대하여는 그 품질에 관한 등급을 판정(이하 “등급판정”이라 한다)받게 할 수 있다.

나. 등급의 표시(법 제40조) : 품질평가사는 등급판정을 한 축산물에 등급을 표시하고 그 신청인 또는 해당 축산물의 매수인에게 등급판정확인서를 내주어야 한다.

4. 축산물위생관리법

가. 축산물의 위생관리

- 가축의 도살(법 제7조) : 가축의 도살·처리, 집유, 축산물의 가공·포장 및 보관은 제22조 제1항에 따라 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다.
- 부정행위의 금지(법 제10조)
 - 누구든지 가축에게 강제로 물을 먹이거나 식육에 물을 주입하는 등 부정한 방법으로 중량 또는 용량을 늘리는 행위를 하여서는 아니 된다.

나. 축산물의 검사

- 검사 및 도축검사증명서 교부(법 제12조, 시행규칙 제13조) : 축산물가공업의 영업자는 농림수산물식품부령으로 정하는 바에 따라 그가 가공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며 검사관은 정보시스템을 통하여 그 검사신청인에게 별지 제4호서식의 도축검사증명서를 발급하여야 한다.
- 검사기록부(시행규칙 제17조) : 검사관·책임수의사 또는 축산물위생검사기관이 법 제11조제1항, 제12조제1항·제2항 및 제15조제2항에 따라 검사를 하였을 때에는 검사기록부를 작성·비치하고 이를 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.
- 영업자의 검사(시행규칙 제14조) : 법 제12조제3항에 따른 축산물의 가공기준 및 성분규격에 관한 검사기준은 별표 5와 같다. 이 경우 축산물가공업의 영업자는 종업원 중에서 검사능력이 있는 사람을 지정하여 검사를 하게 할 수 있다. 축산물가공업의 영업자는 검사를 하였을 때 그 결과를 검사기록서에 기록하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 한다.

다. 영업허가(법 제22조, 제24조)

- 시·도지사 허가 : 도축업, 집유업, 축산물가공업
- 특별자치도지사·시장·군수·구청장 허가 : 식육포장처리업, 축산물보관업
- 시장·군수·구청장에게 신고 : 축산물운반업, 축산물판매업

라. 판매등의 금지(법 제33조)

- 농림수산물식품부장관, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 「식품위생법」에 따른 식품제조·가공업, 식품접객업 또는 집단급식소의 영업자가 제12조제1항에 따른 검사를 받지 아니한 식육 또는 제4조제5항·제6항, 제6조제2항·제3항 또는 이 조 제1항에 위반된 축산물을 판매하거나 판매할 목적으로 가공·사용·보관·운반 또는 진열한 경우에는 해당 영업의 허가관청 또는 신고관청에 그 영업허가의 취소, 영업정지나 그 밖에 필요한 시정조치를 할 것을 요청할 수 있으며, 허가관청 또는 신고관청은 정당한 사유가 없으면 그 요청을 거부하여서는 아니 된다.

마. 벌칙

- 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금(법 제45조) : 허가받은 작업장이 아닌 곳에서 가축을 도살·처리한 자, 가축에 대하여 강제로 물을 먹이거나 식육에 물을 주입하는 등 부정한 방법으로 중량 또는 용량을 늘리는 행위를 한 자 등.
- 3년 이하의 징역 또는 5천만 원 이하의 벌금(법 제45조) : 작업장이 아닌 곳에서 집유하거나 축산물을 가공, 포장 또는 보관 한 자, 허가받은 식육에 대하여 검사관의 검사를 받지 않았을 경우 등

바. 포상금(법 제39조)

- 제4조제5항·제6항, 제7조제1항·제5항, 제10조, 제22조제1항, 제24조제1항 또는 제33조제1항을 위반하거나 제12조제1항에 따른 검사를 받지 아니한 식육을 가공, 포장, 사용, 보관, 운반, 진열 또는 판매한 자를 관계 행정기관 또는 수사기관에 신고 또는 고발하거나 검거한 사람 및 검거에 협조한 사람에게 대통령령으로 정하는 바에 따라 포상금을 지급할 수 있다.

5. 초·중등 교육법

제30조의2 (학교회계의 설치)

- ① 국·공립의 초등학교·중학교·고등학교 및 특수학교에 학교회계를 설치한다.
- ② 학교회계는 다음 각호의 수입을 세입으로 한다.

4. 제10조의 규정에 의한 수업료 기타 납부금 및 학교운영지원비외에 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학부모가 부담하는 경비

제31조 (학교운영위원회의 설치)

- ① 학교운영의 자율성을 높이고 지역의 실정과 특성에 맞는 다양한 교육을 창의적으로 실시할 수 있도록 하기 위하여 국·공립 및 사립의 초등학교·중학교·고등학교 및 특수학교에 학교운영위원회를 구성·운영하여야 한다.
- ② 국·공립학교에 두는 학교운영위원회는 당해 학교의 교원대표·학부모대표 및 지역사회 인사로 구성한다.
- ③ 국·공립 및 사립학교에 두는 학교운영위원회의 위원정수는 5인 이상 15인이내의 범위안에서 학교의 규모 등을 고려하여 대통령령으로 정한다.

6-1. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률

제51조 (소독 의무)

- ① 특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장은 감염병을 예방하기 위하여 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 청소나 소독을 실시하거나 쥐, 위생해충 등의 구제조치(이하 “소독”이라 한다)를 하여야 한다.
- ② 공동주택, 숙박업소 등 여러 사람이 거주하거나 이용하는 시설 중 대통령령으로 정하는

시설을 관리·운영하는 자는 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 감염병 예방에 필요한 소독을 하여야 한다.

6-2. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령

제24조 (소독을 하여야 하는 시설)

법 제51조제2항에 따라 감염병 예방에 필요한 소독을 하여야 하는 시설은 다음 각 호와 같다.

6. 한 번에 100명 이상에게 계속적으로 식사를 공급하는 집단급식소
9. 「초·중등교육법」 제2조 및 「고등교육법」 제2조에 따른 학교

6-3. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙

제36조 (방역기동반의 운영 및 소독의 대상 등)

- ④ 법 제51조제2항에 따라 소독을 하여야 하는 시설을 관리·운영하는 자는 별표 7의 소독횟수 기준에 따라 소독을 하여야 한다.

7-1. 폐기물관리법

제14조 (생활폐기물의 처리 등)

- ②특별자치도지사, 시장·군수·구청장은 해당 지방자치단체의 조례로 정하는 바에 따라 대통령령으로 정하는 자에게 제1항에 따른 처리를 대행하게 할 수 있다.

7-2. 폐기물관리법시행령

제8조 (생활폐기물의 처리대행자)

1. 법 제25조제3항에 따른 폐기물처리업의 허가를 받은 자(이하 "폐기물처리업자"라 한다)

7-3. 폐기물관리법시행규칙

제10조 (폐기물처리시설 외의 장소에서의 폐기물 처리)

4. 폐기물을 사료화·퇴비화·소멸화의 방법으로 재활용하는 경우로서 영 별표 3 제3호가목1)부터 4)까지 및 같은 호 다목1)에 따른 규모 미만의 시설에서 재활용하는 경우, 다만, 음식물류 폐기물의 경우에는 해당 시설의 재활용과정을 거쳐 배출수와 함께 배출되는 고형물의 무게가 유입되는 고형물 무게의 100분의 20 미만인 경우로 한정

제16조 (음식물류 폐기물 배출자) 법 제15조제3항에서 "환경부령으로 정하는 음식물류 폐기물 (농·수·축산물류 폐기물을 포함한다. 이하 같다) 배출자"란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자를 말한다.

1. 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소(「사회복지사업법」 제2조제3호에 따른 사회복지시설의 집단급식소는 제외한다) 중 1일 평균 총 급식인원이 100명 이상인 집단급식소를 운영하는 자

8-1. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률

가. 제5조(원산지 표시)

- ③ 식품접객업 및 집단급식소 중 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우(조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 보관·진열하는 경우를 포함한다. 이하 같다)에 그 농수산물이나 그 가공품의 원료에 대하여 원산지(쇠고기는 식육의 종류를 포함한다. 이하 같다)를 표시하여야 한다.
- ④ 제1항이나 제3항에 따른 표시대상, 표시를 하여야 할 자, 표시기준은 대통령령으로 정하고, 표시방법과 그 밖에 필요한 사항은 농림수산식품부령으로 정한다.

나. 제6조(거짓 표시 등의 금지)

- ① 누구든지 다음 각 호의 행위를 하여서는 아니 된다.
1. 원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위
 2. 원산지 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하는 행위
 3. 원산지를 위장하여 판매하거나, 원산지 표시를 한 농수산물이나 그 가공품에 다른 농수산물이나 가공품을 혼합하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관이나 진열하는 행위
- ② 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 자는 다음 각 호의 행위를 하여서는 아니 된다.
1. 원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위
 2. 원산지를 위장하여 조리·판매·제공하거나, 조리하여 판매·제공할 목적으로 농수산물이나 그 가공품의 원산지 표시를 손상·변경하여 보관·진열하는 행위
 3. 원산지 표시를 한 농수산물이나 그 가공품에 원산지가 다른 동일 농수산물이나 그 가공품을 혼합하여 조리·판매·제공하는 행위
- ③ 제1항이나 제2항을 위반하여 원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시 및 위장판매의 범위 등 필요한 사항은 농림수산식품부령으로 정한다.

다. 제8조(영수증 등의 비치)

제5조제3항에 따라 원산지를 표시하여야 하는 자는 「축산물가공처리법」 제31조나 「소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률」 제11조 등 다른 법률에 따라 발급받은 원산지 등이 기재된 영수증이나 거래명세서 등을 매입일부터 6개월간 비치·보관하여야 한다.

라. 제9조(원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 등)

- ① 농림수산식품부장관이나 시·도지사는 제5조나 제6조를 위반한 자에 대하여 다음 각 호의 어느 하나의 처분을 할 수 있다. 다만, 제5조제3항을 위반한 자에 대한 처분은 제1호에 한한다.
1. 표시의 이행·변경·삭제 등 시정명령
 2. 위반 농수산물이나 그 가공품의 판매 등 거래행위 금지
- ② 농림수산식품부장관이나 시·도지사는 다음 각 호의 자가 제6조를 위반하여 농수산물이나 그 가공품 등의 원산지 등을 거짓으로 표시함에 따라 제1항에 따른 처분이 확정된 경우 처분 내용, 해당 영업소와 농수산물 등의 명칭 등 처분과 관련된 사항을 대통령령으로 정하는 바에 따라

농림수산물부나 시·도의 홈페이지에 공표하여야 한다.

1. 제5조제1항에 따라 원산지의 표시를 하도록 한 농수산물이나 그 가공품을 생산·가공하여 출하하거나 판매 또는 판매할 목적으로 가공하는 자
2. 제5조제3항에 따라 음식물을 조리하여 판매·제공하는 자
- ③ 제1항에 따른 처분과 제2항에 따른 홈페이지 공표의 기준·방법 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

마. 원산지표시관련 벌칙

- 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금, 병과 가능(법 제14조) : 제6조제1항을 위반한 자
- 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금(법 제15조) : 제6조제2항을 위반한 자
- 1년 이하의 징역이나 1천만원 이하의 벌금(법 제16조) : 제9조제1항에 따른 처분을 이행하지 아니한 자

바. 제12조(포상금)

농림수산물부장관이나 시·도지사는 제5조 및 제6조를 위반한 자를 주무관청이나 수사기관에 신고하거나 고발한 자에 대하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 예산의 범위에서 포상금을 지급할 수 있다.

8-2. 농산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령

제3조(원산지의 표시대상)

⑤ 법 제5조제3항에서 "대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품"이란 다음 각 호의 것을 말한다. <개정 2011.10.10>

1. 쇠고기의 식육·포장육·식육가공품: 구이용, 탕용(湯用), 찜용, 튀김용, 육회용(肉膾用) 등 모든 용도로 조리하여 판매·제공(육회용의 경우 조리 과정 없이 날 것으로 판매·제공하는 것을 포함한다)하는 것
2. 돼지고기의 식육·포장육·식육가공품(「축산물위생관리법」 제2조제8호에 따른 양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공품·식육추출가공품과 「식품위생법」 제14조의 식품등의 공전(公典)에 따른 식육가공품 중 보쌈·족발만 해당한다): 구이용, 탕용, 찜용 또는 튀김용으로 조리하여 판매·제공하는 것
3. 닭고기의 식육·포장육·식육가공품(「축산물위생관리법」 제2조제8호에 따른 양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공품 및 식육추출가공품만 해당한다): 구이용, 탕용, 찜용 또는 튀김용으로 조리하여 판매·제공하는 것(배달을 통하여 판매·제공하는 것을 포함한다)
4. 오리고기의 식육·포장육·식육가공품(「축산물위생관리법」 제2조제8호에 따른 햄류·양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공품 및 식육추출가공품만 해당한다): 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용 또는 훈제용으로 조리하여 판매·제공하는 것(햄류는 훈제용만 해당한다)
5. 쌀(찜쌀을 포함한다. 이하 같다): 원형을 유지하여 조리·판매하는 경우로서 밥(죽, 식혜, 떡 및 면은 제외한다)으로 제공하는 것
6. 배추김치: 절임, 양념 혼합, 발효 또는 가공 등의 과정을 거쳐 반찬, 찌개용 또는 탕용으로 제공하는 것
7. 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지: 생식용(조리과정 없이 날 것으로 판매·제공하는 것을 포함한다), 구이용, 탕용, 찌개용, 찜용, 튀김용, 데침용 또는 볶음용으로 조리하여 판매·제공하는 것

제4조(원산지 표시를 하여야 할 자)

법 제5조제3항에서 “대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자”란 「식품 위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 마목의 위탁급식영업을 하는 영업소나 같은 법 시행령 제2조의 집단급식소를 설치·운영하는 자를 말한다.

제5조(원산지의 표시기준)

- ① 법 제5조제4항에 따른 원산지의 표시기준은 별표 1과 같다.

제8조(포상금)

- ① 법 제12조에 따른 포상금은 200만원의 범위에서 지급할 수 있다.

2012 학교급식기본방향

학 교 급 식 법



인천광역시교육청
INCHEON METROPOLITAN CITY OFFICE OF EDUCATION

학교급식법 [법률 제10386호, 2010.7.23]	학교급식법 시행령 [대통령령 제22843호, 2011.4.5]	학교급식법 시행규칙 [교육과학기술부령 제29호, 2009.2.25]
<p>제1조(목적) 이 법은 학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질을 향상시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.</p>	<p>제1조(목적) 이 영은 「학교급식법」에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.</p>	<p>제1조 (목적) 이 규칙은 「학교급식법」 및 동법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.</p>
<p>제4조(학교급식 대상) 학교급식은 대통령령이 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「초·중등교육법」 제2조제2호 내지 제5호의 어느 하나에 해당하는 학교 2. 「초·중등교육법」 제52조의 규정에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설 중·고등학교 3. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교 <p>제11조(영양관리) ①학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성되어야 한다.</p>	<p>제2조(학교급식의 운영원칙) ①학교급식은 수업일의 점심시간[「학교급식법」(이하 "법"이라 한다) 제4조제2호에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설학교에 있어서는 저녁시간]에 법 제11조제2항에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다.</p> <p>②학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회(이하 "학교운영위원회"라 한다)의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다. <개정 2009.2.25></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항 	

<p>②학교급식의 영양관리기준은 교육과학기술부령으로 정한다. <개정 2008.2.29></p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항 3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항 4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항 5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항 6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항 7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항 8. 학교우유급식 실시에 관한 사항 9. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항 	
<p>제4조(학교급식 대상) 학교급식은 대통령령이 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시한다.</p> <p>1. 「초·중등교육법」 제2조제2호 내지 제5호의 어느 하나에 해당하는 학교</p>	<p>제3조(학교급식의 개시보고 등) ①법 제4조에 따라 학교급식을 실시하려는 학교의 장은 법 제6조에 따른 급식시설·설비를 갖추고 교육과학기술부령이 정하는 바에 따라 교육과학기술부장관 또는 교육감에게 학교급식의 개시보고를 하여야 한다.</p>	<p>제2조 (학교급식의 개시보고 등) ① 「학교급식법 시행령」 (이하 "영"이라 한다) 제3조제1항에 따른 학교급식의 개시보고는 급식 개시 전 10일까지 별지 제1호서식의 학교급식 개시 보고서에 따라 하여야 한다.</p>

<p>2. 「초·중등교육법」 제52조의 규정에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설 중·고등학교</p> <p>3. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교</p> <p>제6조(급식시설·설비) ①학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 2이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다.</p> <p>②제1항의 규정에 따른 시설·설비의 종류와 기준은 대통령령으로 정한다.</p>	<p>다만, 교내에 급식시설을 갖추지 못하여 외부에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식을 실시하는 경우 등에는 급식시설·설비를 갖추지 않고 학교급식의 개시보고를 할 수 있다. <개정 2008.2.29></p> <p>②제1항에 따른 학교급식의 개시보고 후 급식운영방식의 변경, 급식시설 대수선 또는 중·개축, 급식시설의 운영중단 또는 폐지 등 중요한 사항이 변경된 경우에는 그 내용을 교육과학기술부장관 또는 교육감에게 보고하여야 한다. <개정 2008.2.29></p>	<p>②영 제3조제2항에 따른 변경보고는 변경 후 20일 이내에 그 내용을 보고하여야 한다.</p> <p>③학교의 장은 매학년도말 현재의 급식현황을 2월 28일까지 별지 제2호서식의 급식실시현황에 따라 교육과학기술부장관 또는 교육감에게 보고하고, 교육감은 이를 3월 20일까지 교육과학기술부장관에게 보고하여야 한다. <개정 2008.3.4></p> <p>④교육과학기술부장관 또는 교육감은 제1항 내지 제3항의 보고를 받은 사항에 대하여 「초·중등교육법」 제30조의4에 따른 교육정보시스템에 입력하여 관리하여야 한다. <개정 2008.3.4></p>
	<p>제4조(학교급식 운영계획의 수립 등) ①학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다.</p> <p>②제1항에 따른 학교급식 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영 관리에 필요한 사항이 포함되어야 한다.</p>	

	<p>③학교의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 한다.</p>	
<p>제5조(학교급식위원회 등) ①교육감은 학교 급식에 관한 다음 각 호의 사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식위원회를 둔다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 제3조제2항의 규정에 따른 학교급식에 관한 계획 2. 제9조의 규정에 따른 급식에 관한 경비의 지원 3. 그 밖에 학교급식의 운영 및 지원에 관한 사항으로서 교육감이 필요하다고 인정하는 사항 <p>②제1항의 규정에 따른 학교급식위원회의 구성·운영 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>③특별시·광역시·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 제8조제4항의 규정에 따른 학교급식 지원에 관한 중요사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원심의위원회를 둘 수 있다.</p>	<p>제5조(학교급식위원회의 구성) ①법 제5조제1항에 따른 학교급식위원회는 위원장 1인을 포함한 15인 이내의 위원으로 구성한다.</p> <p>②학교급식위원회의 위원장(이하 "위원장"이라 한다)은 특별시·광역시·도·특별자치도교육청(이하 "시·도교육청"이라 한다)의 부교육감(부교육감이 2인일 때에는 제1부교육감을 말한다)이 된다.</p> <p>③위원은 시·도교육청 학교급식업무 담당국장, 특별시·광역시·도·특별자치도의 학교급식지원업무 담당국장 및 보건위생업무 담당국장, 학교의 장, 학부모, 학교급식분야 전문가, 「비영리민간단체 지원법」 제2조에 따른 시민단체가 추천한 자 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 자 중에서 교육감이 임명 또는 위촉한다.</p> <p>④학교급식위원회에는 간사 1인을 두되, 시·도교육청 공무원 중에서 위원장이 임명한다.</p>	

<p>④특별자치도지사·시장·군수·자치구의 구청장은 우수한 식자재 공급 등 학교급식을 지원하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원센터를 설치·운영할 수 있다.</p> <p>⑤제3항의 규정에 따른 학교급식지원심의위원회의 구성·운영과 제4항의 규정에 따른 학교급식지원센터의 설치·운영에 관하여 필요한 사항은 해당지방자치단체의 조례로 정한다.</p>		
	<p>제6조(학교급식위원회의 운영) ①위원장은 학교급식위원회의 사무를 총괄하고, 학교급식위원회를 대표한다.</p> <p>②위원장은 학교급식위원회의 회의를 소집하고, 그 의장이 된다.</p> <p>③학교급식위원회의 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.</p> <p>④간사는 위원장의 명을 받아 학교급식위원회의 사무를 처리한다.</p> <p>⑤위촉위원의 임기는 2년으로 하되, 1차에 한하여 연임할 수 있다.</p> <p>⑥그 밖에 학교급식위원회의 운영에</p>	

	관하여 필요한 사항은 학교급식위원회의 의결을 거쳐 위원장이 정한다.	
<p>제6조(급식시설·설비) ①학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 2이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다.</p> <p>②제1항의 규정에 따른 시설·설비의 종류와 기준은 대통령령으로 정한다.</p>	<p>제7조(시설·설비의 종류와 기준) ①법 제6조 제2항에 따라 학교급식시설에서 갖추어야 할 시설·설비의 종류와 기준은 다음 각 호와 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 조리장 : 교실과 떨어지거나 차단되어 학생의 학습에 지장을 주지 않는 시설로 하되, 식품의 운반과 배식이 편리한 곳에 두어야 하며, 능률적이고 안전한 조리 기기, 냉장·냉동시설, 세척·소독시설 등을 갖추어야 한다. 2. 식품보관실 : 환기·방습이 용이하며, 식품과 식재료를 위생적으로 보관하는데 적합한 위치에 두되, 방충 및 방서(防鼠) 시설을 갖추어야 한다. 3. 급식관리실 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 컴퓨터 등 사무장비를 갖추어야 한다. 4. 편의시설 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 조리종사자의 수에 따라 필요한 옷장과 샤워시설 등을 갖추어야 한다. 	<p>제3조 (급식시설의 세부기준) ①영 제7조제2항에 따른 시설과 부대시설의 세부기준은 별표 1과 같다.</p> <p>②제1항에 따른 기준 중 냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등 구체적 기준은 교육감이 정한다.</p>

	<p>②제1항에 따른 시설에서 갖추어야할 시설과 그 부대시설의 세부적인 기준은 교육과학기술부령으로 정한다. <개정 2008.2.29></p>	
<p>제7조(영양교사의 배치 등) ①제6조의 규정에 따라 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 「초·중등교육법」 제21조제2항의 규정에 따른 영양교사와 「식품위생법」 제53조제1항에 따른 조리사를 둔다. <개정 2009.2.6></p> <p>②교육감은 학교급식에 관한 업무를 전담하게 하기 위하여 그 소속하에 학교급식에 관한 전문지식이 있는 직원을 둘 수 있다.</p>	<p>제8조(영양교사의 직무) 법 제7조제1항에 따른 영양교사는 학교의 장을 보좌하여 다음 각 호의 직무를 수행한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식단작성, 식재료의 선정 및 검수 2. 위생·안전·작업관리 및 검식 3. 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담 4. 조리실 종사자의 지도·감독 5. 그 밖에 학교급식에 관한 사항 	
<p>제8조(경비부담 등) ①학교급식의 실시에 필요한 급식시설·설비비는 당해 학교의 설립·경영자가 부담하되, 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있다.</p> <p>②급식운영비는 당해 학교의 설립·경영자가 부담하는 것을 원칙으로 하되, 대통령령이 정하는 바에 따라 보호자(친권자, 후견인 그 밖에 법률에 따라 학생을 부양할 의</p>	<p>제9조(급식운영비 부담) ①법 제8조제2항에 따른 급식운영비는 다음 각 호와 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 급식시설·설비의 유지비 2. 종사자의 인건비 3. 연료비, 소모품비 등의 경비 <p>②제1항제2호와 제3호에 따른 경비는 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 그 경비의 일부를 보호자로 하여금 부담</p>	

<p>무가 있는 자를 말한다. 이하 같다)가 그 경비의 일부를 부담할 수 있다.</p> <p>③학교급식을 위한 식품비는 보호자가 부담하는 것을 원칙으로 한다.</p> <p>④특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 학교급식에 품질이 우수한 농산물 사용 등 급식의 질 향상과 급식시설·설비의 확충을 위하여 식품비 및 시설·설비비 등 급식에 관한 경비를 지원할 수 있다.</p>	<p>하게 할 수 있다.</p> <p>③학교의 설립·경영자는 제2항에 따른 보호자의 부담이 경감되도록 노력하여야 한다.</p>	
<p>제9조(급식에 관한 경비의 지원) ①국가 또는 지방자치단체는 제8조의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부를 지원할 수 있다.</p> <p>②제1항의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학생을 우선적으로 지원한다. <개정 2007.10.17, 2010.7.23></p> <p>1. 학생 또는 그 보호자가 「국민기초생활보장법」 제2조의 규정에 따른 수급권자, 차상위계층에 속하는 자, 「한부모가족지원법」 제5조의 규정에 따른 보호대상자인 학생</p>	<p>제10조(급식비 지원기준 등) ①법 제9조제1항에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우 그 지원액 및 지원대상은 학교급식위원회의 심의를 거쳐 교육감이 정한다.</p> <p>②법 제9조제2항제2호와 제3호에서 "대통령령이 정하는 지역의 학교"라 함은 각각 다음 각 호의 학교를 말한다. <개정 2011.1.17></p> <p>1. 법 제9조제2항제2호 : 「도서·벽지 교육진흥법」 제2조에 따른 도서벽지에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 도서벽지의</p>	<p>제4조 (학교급식 식재료의 품질관리기준 등)</p> <p>① 「학교급식법」 (이하 "법"이라 한다) 제10조제2항에 따른 식재료의 품질관리기준은 별표 2와 같다.</p> <p>②학교급식의 질 제고 및 안전성 확보를 위하여 품질을 우선적으로 고려하여야 하는 경우 식재료의 구매에 관한 계약은 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조 또는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조에 따른 협상에 의한 계약 체결방법을 활용할 수 있다.</p>

<p>2. 「도서·벽지 교육진흥법」 제2조의 규정에 따른 도서벽지에 있는 학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령이 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생</p> <p>3. 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제4호에 따른 농어촌학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령이 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생</p> <p>4. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학생</p>	<p>학부모와 유사한 생활여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교</p> <p>2. 법 제9조제2항제3호 : 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제1호에 따른 농어촌에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 농어촌의 학부모와 유사한 생활여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교</p>	
<p>제15조(학교급식의 운영방식) ①학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「초·중등교육법」 제31조의 규정에 따른 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다.</p> <p>②제1항의 규정에 따라 의무교육기관에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할청의 승인을 얻어야 한다.</p>	<p>제11조(업무위탁의 범위 등) ①법 제15조제1항에서 "학교급식 여건상 불가피한 경우"라 함은 다음 각 호의 경우를 말한다.</p> <p>1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우</p> <p>2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우</p> <p>3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우</p>	

<p>③제1항의 규정에 따른 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p>	<p>②법 제15조제3항에 따른 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건은 다음 각 호와 같다. <개정 2009.8.6></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정에서 조리, 운반, 배식 등 일부업무를 위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것 2. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 전부를 위탁하는 경우 <ul style="list-style-type: none"> 가. 학교 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 할 것 나. 학교급식시설을 운영위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것 <p>③학교의 장은 법 제15조제1항에 따라 학교급식에 관한 업무를 위탁하고자 하는 경우 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 신고에 필요한 면허소지자를 둔 학교급식공급업자에게 위탁하여야 한다.</p>	
---	--	--

	<개정 2009.8.6>	
<p>제15조(학교급식의 운영방식) ①학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「초·중등교육법」 제31조의 규정에 따른 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다.</p> <p>②제1항의 규정에 따라 의무교육기관에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할청의 승인을 얻어야 한다.</p> <p>③제1항의 규정에 따른 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p>	<p>제12조(업무위탁 등의 계약방법) 법 제15조에 따른 학교급식업무의 위탁에 관한 계약은 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법령 또는 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법령의 관계 규정을 적용 또는 준용한다.</p>	
<p>제18조(학교급식 운영평가) ①교육과학기술부장관 또는 교육감은 학교급식 운영의 내실화와 질적 향상을 위하여 학교급식의 운영에 관한 평가를 실시할 수 있다. <개정 2008.2.29></p>	<p>제13조(학교급식 운영평가 방법 및 기준) ①법 제18조제1항에 따른 학교급식 운영평가를 효율적으로 실시하기 위하여 교육과학기술부장관 또는 교육감은 평가위원회를 구성·운영할 수 있다. <개정 2008.2.29></p>	

<p>②제1항의 규정에 따른 평가의 방법·기준 그 밖에 학교급식 운영평가에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p>	<p>②법 제18조제2항에 따른 학교급식 운영 평가기준은 다음 각 호와 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 학교급식 위생·영양·경영 등 급식운영관리 2. 학생 식생활지도 및 영양상담 3. 학교급식에 대한 수요자의 만족도 4. 급식예산의 편성 및 운용 5. 그 밖에 평가기준으로 필요하다고 인정하는 사항 	
<p>제19조(출입·검사·수거 등) ①교육과학기술부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거하게 할 수 있다. <개정 2008.2.29></p> <p>②제1항의 규정에 따라 출입·검사·열람 또는 수거를 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고, 이를 관계인에게 내보여야 한다.</p> <p>③제1항의 규정에 따른 검사 등의 결과 제16조제2항제1호 또는 제2호의 규정을 위반</p>	<p>제14조(출입·검사·수거 등 대상시설) 법 제19조제1항에 따른 학교급식관련 시설은 다음 각 호와 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 학교 안에 설치된 학교급식시설 2. 학교급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 공급하는 업체의 제조·가공시설 	<p>제8조 (출입·검사 등) ①영 제14조제1호의 시설에 대한 출입·검사 등은 다음 각 호와 같이 실시하되, 학교급식 운영상 필요한 경우에는 수시로 실시할 수 있다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 제4조제1항에 따른 식재료 품질관리 기준, 제5조제1항에 따른 영양관리기준 및 제7조에 따른 준수사항 이행여부의 확인·지도 : 연 1회 이상 실시하되, 제2호의 확인·지도시 함께 실시할 수 있음 2. 제6조제1항에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도 : 연 2회 이상 <p>②영 제14조제2호의 시설에 대한 출입·검사 등을 효율적으로 시행하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우 교육과학기술</p>

<p>한 때에는 교육과학기술부장관 또는 교육감은 해당학교의 장 또는 학교급식공급업자에게 시정을 명할 수 있다. <개정 2008.2.29></p>		<p>부장관, 교육감 또는 교육장은 식품의약품안전청장, 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장에게 행정응원을 요청할 수 있다. <개정 2008.3.4></p> <p>③제1항 및 제2항에 따른 출입·검사를 실시한 관계공무원은 해당 학교급식관련 시설에 비치된 별지 제3호서식의 출입·검사 등 기록부에 그 결과를 기록하여야 한다.</p> <p>④법 제19조제2항에 따른 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제4호서식과 같다.</p>
<p>제19조(출입·검사·수거 등) ①교육과학기술부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거하게 할 수 있다. <개정 2008.2.29></p> <p>②제1항의 규정에 따라 출입·검사·열람 또는 수거를 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고, 이를 관계인에</p>	<p>제15조(관계공무원의 교육) 교육감은 법 제19조에 따른 공무원의 검사기술 및 자질향상을 위하여 교육을 실시할 수 있다.</p>	

<p>게 내보여야 한다.</p> <p>③제1항의 규정에 따른 검사 등의 결과 제 16조제2항제1호 또는 제2호의 규정을 위반한 때에는 교육과학기술부장관 또는 교육감은 해당학교의 장 또는 학교급식공급업자에게 시정을 명할 수 있다. <개정 2008.2.29></p>		
	<p>제16조(급식연구학교 등의 지정·운영) 교육감은 학교급식의 교육효과 증진과 발전을 위하여 학교급식 연구학교 또는 시범학교를 지정·운영할 수 있다.</p>	
<p>제19조(출입·검사·수거 등) ①교육과학기술부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거하게 할 수 있다. <개정 2008.2.29></p> <p>②제1항의 규정에 따라 출입·검사·열람 또는 수거를 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고, 이를 관계인에게 내보여야 한다.</p> <p>③제1항의 규정에 따른 검사 등의 결과 제</p>	<p>제17조(권한의 위임) 교육감은 법 제20조에 따라 법 제19조에 따른 출입·검사·수거 등, 법 제21조에 따른 행정처분 등의 요청 및 법 제25조에 따른 과태료 부과·징수 권한을 조례로 정하는 바에 따라 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2010.6.29></p>	

<p>16조제2항제1호 또는 제2호의 규정을 위반한 때에는 교육과학기술부장관 또는 교육감은 해당학교의 장 또는 학교급식공급업자에게 시정을 명할 수 있다. <개정 2008.2.29></p> <p>제20조(권한의 위임) 이 법에 의한 교육과학기술부장관 또는 교육감의 권한은 그 일부를 대통령령이 정하는 바에 따라 교육감 또는 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2008.2.29></p> <p>제21조(행정처분 등의 요청) ①교육과학기술부장관 또는 교육감은 「식품위생법」·「농산물품질관리법」·「축산법」·「축산물위생관리법」·「수산물품질관리법」의 규정에 따라 허가 및 신고·지정 또는 인증을 받은 자가 제19조의 규정에 따른 검사 등의 결과 각 해당법령을 위반한 경우에는 관계행정기관의 장에게 행정처분 등의 필요한 조치를 할 것을 요청할 수 있다. <개정 2008.2.29, 2010.5.25></p> <p>②제1항의 규정에 따라 요청을 받은 관계행정기관의 장은 특별한 사유가 없는 한 이에 응하여야 하며, 그 조치결과를 교육과</p>		
---	--	--

<p>학기술부장관 또는 당해 교육감에게 알려야 한다. <개정 2008.2.29></p> <p>제25조(과태료) ①제16조제2항제1호의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자는 500만원 이하의 과태료에 처한다.</p> <p>②제16조제2항제2호의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자는 300만원 이하의 과태료에 처한다.</p> <p>③제1항 및 제2항의 규정에 따른 과태료는 대통령령이 정하는 바에 따라 교육과학기술부장관 또는 교육감이 부과·징수한다.</p> <p><개정 2008.2.29></p> <p>④ 삭제 <2010.3.17></p> <p>⑤ 삭제 <2010.3.17></p> <p>⑥ 삭제 <2010.3.17></p>		
---	--	--

<p>제25조(과태료) ①제16조제2항제1호의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정 명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자는 500만원 이하의 과태료에 처한다.</p> <p>②제16조제2항제2호의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자는 300만원 이하의 과태료에 처한다.</p> <p>③제1항 및 제2항의 규정에 따른 과태료는 대통령령이 정하는 바에 따라 교육과학기술부장관 또는 교육감이 부과·징수한다. <개정 2008.2.29></p> <p>④ 삭제 <2010.3.17></p> <p>⑤ 삭제 <2010.3.17></p> <p>⑥ 삭제 <2010.3.17></p>	<p>제18조(과태료의 부과기준) 법 제 25조 제 1항 및 제2항에 따른 과태료의 부과기준은 별표와 같다.</p> <p>[전문개정 2011.4.5]</p>	
--	--	--

급식시설의 세부기준

1. 조리장

가. 시설·설비

- 1) 조리장은 침수될 우려가 없고, 먼지 등의 오염원으로부터 차단될 수 있는 등 주변 환경이 위생적이며 쾌적한 곳에 위치하여야 하고, 조리장의 소음·냄새 등으로 인하여 학생의 학습에 지장을 주지 않도록 해야 한다.
- 2) 조리장은 작업과정에서 교차오염이 발생되지 않도록 전처리실(前處理室), 조리실 및 식기구세척실 등을 벽과 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리한다. 다만, 이러한 구획이 적절하지 않을 경우에는 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 취하여야 한다.
- 3) 조리장은 급식설비·기구의 배치와 작업자의 동선(動線) 등을 고려하여 작업과 청결유지에 필요한 적정한 면적이 확보되어야 한다.
- 4) 내부벽은 내구성, 내수성(耐水性)이 있는 표면이 매끈한 재질이어야 한다.
- 5) 바닥은 내구성, 내수성이 있는 재질로 하되, 미끄럽지 않아야 한다.
- 6) 천장은 내수성 및 내화성(耐火性)이 있고 청소가 용이한 재질로 한다.
- 7) 바닥에는 적당한 위치에 상당한 크기의 배수구 및 덮개를 설치하되 청소하기 쉽게 설치한다.
- 8) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.
- 9) 조리장 출입구에는 신발소독 설비를 갖추어야 한다.
- 10) 조리장내의 증기, 불쾌한 냄새 등을 신속히 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하여야 한다.
- 11) 조리장의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다. 다만, 검수구역은 540룩스(lx) 이상이 되도록 한다.
- 12) 조리장에는 필요한 위치에 손 씻는 시설을 설치하여야 한다.
- 13) 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 적정 용량의 급배기시설, 냉·난방시설 또는 공기조화시설(空氣調和施設) 등을 갖추도록 한다.

나. 설비·기구

- 1) 밥솥, 국솥, 가스스테이블 등의 조리기기는 화재, 폭발 등의 위험성이 없는 제품을 선정하되, 재질의 안전성과 기기의 내구성, 경제성 등을 고려하여 능률적인 기기를 설치하여야 한다.
- 2) 냉장고(냉장실)와 냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동(解凍), 가열조리된 식품의 냉각 등에 충분한 용량과 온도(냉장고 5℃이하, 냉동고 -18℃이하)를 유지하여야 한다.
- 3) 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 씻기 쉽고 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 4) 식기세척기는 세척, 헹굼 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.

5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기 또는 열탕소독시설을 갖추거나 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대(洗淨臺)를 설치하여야 한다.

2. 식품보관실 등

가. 식품보관실과 소모품보관실을 별도로 설치하여야 한다. 다만, 부득이하게 별도로 설치하지 못할 경우에는 공간구획 등으로 구분하여야 한다.

나. 바닥의 재질은 물청소가 쉽고 미끄럽지 않으며, 배수가 잘 되어야 한다.

다. 환기시설과 충분한 보관선반 등이 설치되어야 하며, 보관선반은 청소 및 통풍이 쉬운 구조이어야 한다.

3. 급식관리실, 편의시설

가. 급식관리실, 휴게실은 외부로부터 조리실을 통하지 않고 출입이 가능하여야 하며, 외부로 통하는 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입시에 조리실 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 취하여야 한다.

나. 휴게실은 외출복장으로 인하여 위생복장이 오염되지 않도록 외출복장과 위생복장을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 두어야 한다.

다. 샤워실을 설치하는 경우 외부로 통하는 환기시설을 설치하여 조리실 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.

4. 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대하여는 식품위생법령의 집단급식소 시설기준에 따른다.

학교급식 식재료의 품질관리기준

1. 농산물

가. 「농산물품질관리법」 제15조 및 「대외무역법」 제23조에 따라 "원산지"표시가 된 농산물로 한다. 다만, "원산지"표시대상 식재료가 아닌 농산물은 그렇지 않다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- (1) 「친환경농업육성법」 제17조에 따른 "친환경농산물인증품"
- (2) 「농산물품질관리법」 제5조에 따른 "품질인증품"
- (3) 「농산물품질관리법」 제7조의2에 따른 "우수농산물인증품"
- (4) 「농산물품질관리법」 제7조의5에 따른 "이력추적관리품"
- (5) 「농산물품질관리법」 제8조에 따른 "지리적특산물"
- (6) 「농산물품질관리법」 제4조에 따른 "표준규격품" 중 농산물표준규격이 "상"등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것

다. 찐은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용하도록 한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통해 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 하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- (5) 내용량
- (6) 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고, 나목 내지 라목에 상응하는 품질을 갖추어야 한다.

2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물가공처리법」 제2조제5호에 따른 식용란(食用卵)은 공통기준을 적용하지 않는다.

- (1) 「축산물가공처리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육으로 한다.
- (2) 「축산물가공처리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)로 한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기 및 계란의 경우에는 등급제도 전면시행 전까지는 권장사항으로 한다.

- (1) 쇠고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 육질등급이 3등급 이상인 한우 및 육우
- (2) 돼지고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 육질등급 2등급 이상
- (3) 닭고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 1등급 이상
- (4) 계란 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 2등급 이상
- (5) 수입축산물 : 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물가공처리법」 등 관련법령에 적합하며, (1) 내지 (4)에 상당하는 품질을 갖춘 것

3. 수산물

가. 「수산물품질관리법」 제10조 및 「대외무역법」 제23조에 따른 "원산지" 표시가 된 수산물로 한다.

나. 「수산물품질관리법」 제6조에 따른 "품질인증품", 동법 제9조에 따른 "지리적표시품" 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것으로 한다.

다. 전처리수산물

- (1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용)된 것으로 한다. 다만, 「식품위생법」 제32조의2에 따른 위해요소중점관리기준 적용이 의무적으로 시행되기 전까지는 권장사항으로 한다.

(가) 「수산물품질관리법」 제25조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장으로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

(나) 「식품위생법」 제32조의2에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제43조의2제1항제2호 중 냉동수산식품중 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) 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- (마) 내용량
- (바) 보관 및 취급방법

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- (1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- (2) 「산업표준화법」 제4조에 따른 농축수산물 가공품의 산업표준 인증품
- (3) 「농산물품질관리법」 제8조에 따른 "지리적 특산품"
- (4) 「수산물품질관리법」 제6조에 따라 품질인증을 받은 수산전통식품
- (5) 「수산물품질관리법」 제9조에 따른 "지리적 표시품"
- (6) 「식품위생법」 제32조의2에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- (7) 「식품위생법」 제22조에 따라 영업신고된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- (8) 「축산물가공처리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
- (9) 「축산물가공처리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것으로 한다.

다. 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것으로 한다.

5. 예외

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

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서벽지 및 소규모학교 또는 지역여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

[학교급식법 시행규칙 제5조 제1항, 별표3]

학교급식의 영양관리기준

구 분	학 년	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B ₁) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂) (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
남 자	초등 1~3학년	534	8.4	97	134	0.20	0.24	0.24	0.30	13.4	20.0	184	234	2.4	3.0
	초등 4~6학년	634	11.7	127	184	0.27	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	184	267	3.0	4.0
	중학생	800	16.7	167	234	0.34	0.40	0.44	0.50	25.0	33.4	267	334	3.0	4.0
	고등학생	900	20.0	200	284	0.37	0.47	0.50	0.60	28.4	36.7	267	334	4.0	5.4
여 자	초등 1~3학년	500	8.4	90	134	0.17	0.20	0.20	0.24	13.4	20.0	184	234	2.4	3.0
	초등 4~6학년	567	11.7	117	167	0.24	0.27	0.27	0.30	18.4	23.4	184	267	3.0	4.0
	중학생	667	15.0	154	217	0.27	0.34	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	3.0	4.0
	고등학생	667	15.0	167	234	0.27	0.34	0.34	0.40	25.0	33.4	250	300	4.0	5.4

비고 : R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임.

- 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
 - 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
 - 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

학교급식의 위생·안전관리기준

1. 시설관리

- 가. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 나. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.
- 다. 급식용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하여야 한다.

2. 개인위생

- 가. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있다.
- 나. 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손 소독은 필요시 실시할 수 있다.

3. 식재료 관리

- 가. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 하여야 한다.
- 나. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

4. 작업위생

- 가. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 나. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.
- 다. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.
- 라. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하여야 한다.
- 마. 해동된 식품은 즉시 사용하여야 한다.
- 바. 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독하여야 한다.
- 사. 가열조리 식품은 중심부가 74℃ 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.
- 아. 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하여야 한다.

5. 배식 및 검식

- 가. 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하여야 한다.
- 나. 급식실 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구 및 운송차량 등을 청결히 관리하여 배식시까지 식품이 오염되지 않도록 하여야 한다.
- 다. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.

6. 세척 및 소독 등

- 가. 식기구는 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리하여야 한다.
- 나. 「전염병예방법 시행령」 제11조의2에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치하여야 한다.

7. 안전관리

- 가. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·압력용기·덤웨이터(dumbwaiter)검사 등)를 실시하여야 한다.
- 나. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.
- 다. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.

8. 기타 : 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전관련 기준에 따른다.