

# 2025학년도 학교급식 운영계획서

## I. 학교현황

### 1. 학교급식 연혁

- 가. 소재지: 경기도 시흥시 대곶안길 31
- 나. 연혁
- 1998.10.21. 급식개시(31학급)
  - 2000.10.02. 집단급식소 설치 신고일(1.16)
  - 2009 급식실현대화

## II. 급식 운영계획

### 1. 기본방향

- 1) 학교급식 운영의 내실화를 통하여 학교 급식의 질과 안전성 향상을 도모하여 성장기 학생들의 건강하고 즐거운 학교생활 지원
- 2) 교육적 효과를 제고할 수 있는 학교급식 운영으로 학생 개개인이 바른 생활 태도를 갖고 건강하게 자랄 수 있도록 올바른 자기 식생활관리 능력 배양
- 3) 학부모 참여 기회 확대 등 수요자 중심의 학교급식 운영과 급식 학교에 대한 지도·감독 강화로 학교급식에 대한 만족도 및 사회적 인식 제고

### 2. 방침

- 1) 균형 있는 영양급식으로 가정에서의 부족한 영양보충에 힘쓴다.
- 2) 학교급식은 학교 직접조리 제공을 원칙으로 한다.
- 3) 급식의 대상은 1~6학년 재적학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.
- 4) 학교급식은 수업일 점심시간에 실시하고 연간 200회를 기준으로 한다.
- 5) 매 월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활 개선의 자료로 제공한다.
- 6) 전직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활개선 지도에 주력한다.
- 7) 학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가식량정책에 기여하도록 한다.
- 8) 급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.
- 9) 학교급식은 급식 조리(실무)사의 안전, 위생관리 및 경제성에 유의한다.
- 10) 급식만족도 조사를 통하여 피급식자의 만족도와 기호도를 파악함으로써 급식의 방향을 설정하는데 참고한다.
- 11) HACCP팀을 구성하여 모든 인원이 참여하는 가운데 현장에 실질적으로 적용한다.
- 12) 학생의 건전한 성장발육과 성장기 학생의 균등된 영양공급으로 심신의 조화로운 성장발달을 도모
- 13) 식생활에 대한 올바른 이해와 더불어 식량의 생산, 배분, 소비에 대한 이해 도모
- 14) 바람직한 식생활의 습관 함양
- 15) 학교생활의 즐거움과 도덕적인 태도 함양

### 3. 급식현황

급식운영방식	급식대상	주 급식일수	연급식일(예정)	급식시간(예정)
직영,단독,도시형	전학년(1~6학년) 교직원	주 5 회	189 일	12:10 ~ 12:50

※ 단, 경기도 친환경 무상급식 지원일수, 학교 학사일정 및 학교 사정에 의해 변동될 수 있음.

### 4.. 급식실시 인원

구 분	학 생							교직원	총계
	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	소계		
학급수	4	3	3	4	3	4	21	51	498
학생수	82	59	70	83	72	81	447		

### 5. 급식종사자 현황

구분	영양교사	조리사	조리실무사	
			교특	무상
인원	1	1	2	2

### 6. 학교급식 영양관리

#### 1) 본교의 학교급식의 영양관리기준(학교급식법 제5조 제1항 관련)

구분	학 년	에너지 (kcal)	단백 질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> ) (mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> ) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (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	평균 필요량	권장 섭취량
유치원생		400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10	12.8	142	170	1.5	2.0	900	900
남자	1~3학년	570	11.7	104	150	0.17	0.24	0.24	0.30	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0	900	900
	4~6학년	670	16.7	137	200	0.24	0.30	0.37	0.37	18.4	23.4	217	267	2.7	3.7	900	900
	교직원	840	21.7	187	267	0.34	0.40	0.44	0.50	25	33.4	217	267	2.7	3.4	1300	1300
여자	1~3학년	500	11.7	97	134	0.2	0.24	0.20	0.27	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0	900	900
	4~6학년	600	15.0	130	184	0.27	0.30	0.27	0.34	18.4	23.4	217	267	2.7	3.4	900	900
	교직원	640	16.7	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	25.0	33.4	184	234	3.7	4.7	1300	1300
본교영양량		595.76	14.18	120.82	172.79	0.22	0.29	0.27	0.33	16.66	21.15	207.62	250.53	2.62	3.37	928.86	928.86

### 7. 급식비 조달계획

#### ▶ 학생급식비 결정사항

구 분	급식비 (원)	산출내역 (1인 1식 단가 / 1일)		비고
		식품비	운영비	
2025학년도	4,130	3,620	510	※교직원 급식비 4,690원

※ 초등무상급식지원비 : 초등학생 무상급식단가 (401~500명) 기준 적용

## 8. 식단계획

### 1) 식단 작성의 기본 방침

- (가) 학교급식법 시행규칙 제5조에 따른 영양기준량을 준수한다.
- (나) 칼슘의 공급을 위하여 우유 및 뼈째 먹는 식품을 공급한다.
- (다) 가정에서 결핍되기 쉬운 영양보충을 위하여 식단을 다양하게 작성한다.
- (라) 학생의 기호도를 최대한 반영하여 조리방법을 연구한다.
- (마) 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성한다.
- (바) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.

- ▶ 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의  $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 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.

(사) 영양기준에 따라 식단작성시 다음의 사항을 고려하여 작성한다.

- ▶ 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
- ▶ 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
- ▶ 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
- ▶ 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
- ▶ 다양한 조리방법을 활용할 것

## 9. 당 및 나트륨 줄이기 계획

### 1) 기본 방침 및 목적

- 식품의약품안전처의 일일 나트륨 저감화 목표인 3,900mg을 고려하여, 연차적으로 학교급식에 서 나트륨 저감화가 실현되도록 900mg으로 설정
- 학교급식 당류 및 나트륨 저감화를 통한 학교급식의 질 향상 도모
- 영양관리 및 식생활 교육 강화를 통한 건강한 식생활 습관 형성

### 2) 나트륨 및 당류 과잉 섭취시 문제점

- (가) 우리나라사람의 나트륨 섭취 문제점
  - 주식을 밥으로 식사하면서 김치, 장아찌, 장류 반찬에 의한 짭맛 선호도 증가
  - 겨울철 저장음식으로 채소류의 염장발효식품 된장의 발달로 인한 국과 찌개류 발달
  - 인스턴트음식이 간식 또는 주식화(라면)되어 다량 섭취
  - 이미 간이 된 음식을 소스에 찍어먹는 식습관

(나) 나트륨이 건강에 미치는 영향

- 나트륨은 우리 몸의 혈액이나 체액 등 수분 량을 조절하고 신경, 신호전달, 근육수축에 중요한 역할을 하고 소화액의 성분으로 쓰이는 등 우리 몸에 꼭 필요한 영양소이다. 그러나 나트륨은 우리 몸에 매우 적은 양이 필요하기 때문에 오히려 나트륨의 과잉섭취가 문제가 되고 있다. 그러므로 싱겁게 먹는 식습관을 갖도록 노력하고 나트륨이 많이 들어있는 음식이나 가공식품의 섭취를 줄이도록 해야 한다. 나트륨을 과잉으로 섭취할 경우에는 고혈압, 심뇌혈관질환, 신장질환, 위장질환, 골다공증 등의 질병을 일으킬 수 있으니 적당량 섭취하는 것이 좋다.

(다) 당의 과다 섭취가 건강에 미치는 영향

- 혈액내의 당은 세포로 이동하기 위해서 인슐린을 요구하게 되며 혈액 내의 급속한 농도 증가는 인슐린 요구량 역시 증가시킨다. 인슐린의 작용에 의하여 혈당은 감소되나 과도한 인슐린에 의해서 쉽게 저혈당증에 빠지며 저혈당 상태는 당에 대한 요구를 증가시킴으로서 섭취한 에너지가 다 사용되기도 전에 음식을 섭취하도록 하여 궁극적으로 비만을 유발하는 원인이 되기도 한다.
- 비만은 각종 만성질환을 일으키는 주요 원인으로 최근에는 비만 자체를 질병의 일종으로 여기는 추세다. 이외에도 인슐린의 과다 합성으로 인하여 췌장의 기능이 저하되거나 세포막의 인슐린 민감성이 감소되어 제2형 당뇨병의 원인이 되기도 한다.

### 3) 나트륨 줄이기 실천

(가) 염도계 사용 및 국·찌개 제공량 조절

- 염도계 측정 방법에 대한 교육 후 염도 측정
- 국·찌개류 : 0.6~0.7%, 나물류 : 0.5~0.6% 이하로 제한  
(염도계는 국물이 있는 식품에만 측정 가능하므로, 나물류는 무침 전 양념이나 볶음에서 나오는 국물을 활용하여 측정)
- 김치의 소금량은 1인당 0.3~0.4g으로 반영
  - ※ 염도계 사용 시 주의사항
    - 용도에 맞는 종류의 염도계를 사용
    - 기름이 많은 음식은 염도계 사용에 적정하지 않음
    - 음식의 온도는 각 염도계 적정온도에 맞게 제공
    - 음식의 염도가 높을 경우 희석해서 사용
    - 사용 후 염도계에 잔존하는 음식물은 다음 염도 측정 시 오차 발생 가능성이 있으므로 깨끗이 세척

(나) 조리방법 및 메뉴 바꾸기

- 조림요리를 제한하고 구이 요리로 전환한다. (예: 생선 조림→생선구이)
- 육류나 생선을 구울 때는 소금이나 양념을 넣지 않고 구운 후 살짝 간장에 찍어 먹거나 간장 대신 레몬, 허브, 저염 소스로 맛을 낸다.
- 식품자체의 향(양파, 마늘등)을 이용하고 향신료(카레, 참기름)를 적절히 사용한다.
- 소금보다는 간장, 고추장, 된장을 많이 사용하고 간은 맨 마지막에 한다.
- 가공식품보다는 자연식품을 자주 사용하고 햄, 소시지, 통조림 등을 사용할 때에는 끓는 물에 한번 데친 후 요리한다.

- 멸치, 표고버섯, 다시마 등을 우려내는 등 감칠맛을 이용하여 국물 맛을 낸다.
- 나물 요리시 식초, 설탕을 이용한 조리법을 사용하면 나트륨을 줄일 수 있다.
- 칼국수, 우동 등 나트륨 함량이 높은 음식을 조리할 때는 생야채를 함께 많이 넣어서 조리

#### (다) 먹는 방법 바꾸기

- 저염 소스를 만들어 찍어 먹는 방법으로 전환
- 소금을 넣기 전에 먼저 음식의 간을 보고 소금을 넣기
- 국, 찌개 등 국물 류의 섭취를 되도록 적게 하고 국물보다 건더기 위주로 먹기
- 칼륨은 나트륨과 반대 작용을 하는 전해질이므로 칼륨이 많이 든 쫄면, 시금치, 마늘, 버섯, 오렌지 등을 많이 섭취한다.

#### (라) 조리 시 양념류 계량 실천

- 현재 사용하는 양을 정확히 계량
- NEIS 내요리에 양념량 입력
- 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 조리(실무)사 교육
- 일반적으로 저울을 사용하는 것이 가장 좋음
- 데치기나 씻기 등 직접 음식에 들어가지 않는 소금양은 레시피에 기재하지 않음

#### (마) 조리(실무)사를 대상으로 국 염도 교육 실시

- 염도측정법 및 본인의 짠맛 인지도 등 다양한 방법 활용
- 이론교육도 중요하지만 염도 실험 교육이 효과적임

#### (사)고나트륨 식품 사용자제

- 가급적 나트륨이 적은 식품 선택
- 가급적 가공되지 않은 어육류로 이용

#### (아) 나트륨 저감화 홍보 및 지도 강화

- 나트륨 관련 홍보자료 게시 및 배부
- 나트륨 관련 내용을 학부모, 교사들에게 적극 홍보
- 교실편지, 메신저, 게시자료 등을 이용하여 적극 홍보

### 4) 당류 줄이기 실천방안

#### (가) 조리 시 양념류 계량 실천

- 현재 사용하는 양을 정확히 계량
- NEIS 내요리에 양념량 입력
- 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 조리(실무)사 교육
- 일반적으로 저울을 사용하는 것이 가장 좋음

#### (나) 고당류 식품 사용자제

- 당류가 들어있는 식품 대신 대체 식품 사용(초고추장 만들 시 사이다 대신 매실 사용 등)
- 가공식품보다는 자연식품을 사용
- 조리 시 설탕이나 물엿보다는 꿀, 매실청 등을 더 활용하고, 양파, 배즙 등으로 재료 고유의 단 맛으로 이용
- 후식으로 제공하는 음료의 당 함유 확인(과일과 같은 천연 식품으로 대체

(다) 당류 줄이기 홍보 및 지도 강화

- 당 관련 홍보자료 게시 및 배부
- 당 관련 내용을 학부모, 교사들에게 적극 홍보
- 교실편지, 메신저, 게시자료 등을 이용하여 적극 홍보

### 10. 조리(실무)사 대체인력 운영 계획

#### 1) 목적

- 대체인력 제도의 체계적 관리를 통한 원활한 급식운영
- 조리사 및 조리실무사의 결근시 발생할 수 있는 위생·안전상의 문제에 적극적으로 대응하고 업무 공백을 최소화 함
- 조리사 및 조리실무사의 병·휴가(병가, 특별휴가, 산재, 연차휴가 등) 사용시 심리적 부담을 느끼지 않고 휴가를 사용할 수 있도록 함으로써 조리원 근무여건 개선

#### 2) 운영방법

- ▶조리(실무)사 부재 시 건강검진이 준비된 대체인력을 확보하여 운영

(가) 운영기간 : 2025.03.04. ~ 2026.02.28.

(나) 운영경비 : 「교육공무직 처우개선계획」 지침 적용

(다) 대체인력 : 건강검진 구비자

### 11. 식재료의 원산지, 품질등급, 완제품사용 식재료 조달방법

#### 1) 식재료 원산지 승인에 관한 사항

본교에서 사용하는 급식 재료는 가급적 모두 국산품 사용을 원칙으로 함.

그러나 국내 생산물량이 소량이거나 시기적으로 생산이 되지 않아 수급이 되지 않거나, 국내산 식품의 단가 폭등으로 조달이 어려운 경우 등에는 아래의 품목 등을 사용하되, 정식 수입허가를 받은 제품으로 급식에 제공함.

- 원재료가 수입이면서 우리나라에서 제조, 가공한 식품 : 유지류 등
- 식품자체를 수입하여 우리나라에서 소분, 또는 절단하여 판매하는 식품

품 목	세 부 식 품
농산물(과일포함)	계피막대, 아몬드, 건포도, 정향, 팔각, 후추, 월계수잎 등의 향신료류, 아몬드 등 견과류 등, کنكر넬베리, 레몬, 키위, 파인애플, 바나나 등
공산품	올리브유, 해바라기씨유, 유채유 등의 유지류, 마스코바도 등 설탕류, 스파게티면 등, 버터 및 치즈류 등
수산물 및 가공품	임연수어, 명태(동태,북어,황태), 가자미, 쭈꾸미, 날치알, 칵테일새우, 참치, 연어, 명엽채, 쥐포 등

#### 2) 본교의 식재료 품질등급 및 품질기준

(가) 기타 식품은 학교급식법령에 부합되는 제품을 사용

(나) 본교의 학교급식 가공품 식재료 품질관리 기준

- 원부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용

- 화학적 식품 첨가첨가물 무첨가 제품 우선 사용
  - 유전자 조작 농작물 및 유전자 재조합 식품 사용 제외(NON-GMO)
- (다) 본교에서 사용하는 아래 식품은 학교급식법령에서 정한 기준보다 상위 품질을 사용

구 분	식재료 사용기준	비고
농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1차농산물은 원산지 표시제품</li> <li>○ G마크농산물, GAP농산물, 친환경농산물 사용(인증 표시제품) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 잡곡류 전체(보리 등), 과일류(배, 사과 등),</li> <li>농산물류(파, 마늘, 양파, 감자, 오이, 당근, 무, 축갓, 시금치, 근대, 양배추, 양상추, 상추, 깻잎, 배</li> <li>이비채소, 도라지, 고사리, 시래기, 콩나물, 숙주나물 등)</li> <li>버섯류(느타리, 애느타리, 팽이버섯 등), 견과류(밤 등)</li> </ul> </li> <li>○ 일반농산물 - 국내산 상품이상(과일류, 대추, 생강, 냉이, 달래, 봄동, 유채 등)</li> <li>○ 쌀은 관내 시흥시에서 생산된 일반미(친환경햇토미) 사용 (※ 시흥시 「학교급식 지원조례」에 의거 2008학년도부터 지원됨)</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
공산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유통기한(제조일자) 표기제품으로 사용기한 이내의 규격제품</li> <li>○ 가공포장제품은 가급적 국내산을 우선 사용 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 예: 두부류(국산콩100%), 밀가루(우리밀), 감자전분(국산), 부침가루(우리밀), 튀김가루(우리밀), 빵가루(우리밀), 풀면(우리밀), 소면(우리밀), 간장(우리콩), 고추장(국산 참쌀, 국산고추가루), 된장(우리콩) 등</li> </ul> </li> <li>★<b>고춧가루(국산), 찹쌀(국산), 참기름(국산)</b>은 수급사정이 원활치 않을 경우 수입산으로 대체될 수 있음</li> <li>○ 수급차질 및 단가 등의 문제로 부득이 수입원재료 제품을 사용할 경우 우수제품으로 선택</li> <li>○ 친환경전문업체 제품(화학적 식품첨가물 배제) 우선 사용</li> </ul>	
축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 모든 품목 HACCP지정업체에서 포장처리된 제품</li> <li>○ 쇠고기 : 한우, G마크 1등급이상, 냉장육</li> <li>○ 돼지고기 : 국내산, G마크 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육</li> <li>○ 닭고기 : 국내산, G마크 1등급이상, 냉장육</li> <li>○ 오리고기 : 국내산, 1등급이상, 냉장육</li> <li>○ 계란 : 국내산, 1등급이상, 친환경(무항생제)인증품 이상</li> </ul> <p>★<b>감염병등 부득이한 사정으로 국내산 육류 수급이 원활하지 않은 경우, 국내산 2등급 이상을 사용</b></p>	등급판정확인서, 도축검사증명서 등 관련서류 첨부
수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 국내산 상품(냉장 또는 냉동)을 원칙으로 하며 일본산은 공급금지</li> <li>○ 소량 어획되어 고가로 유통되거나 어획이 되지 않는 품목은 수입산사용 (예) 가자미살, 낙지채, 입연수살, 칼테일새우, 냉동낙지, 동태, 명엽채, 쥐포, 코다리살 등</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
김치류	○ 국산 재료 사용하여 제조한 김치	

### 3) 완제품 사용 승인에 관한 사항

학교급식에서 제공되는 식품은 본교 급식시설을 이용하여 직접 조리하는 것을 원칙으로 하나, 부득이한 사유로 조리실 내에서 조리가 불가능한 경우 조리형편과 경제성을 감안하여 다음과 같은 완제품으로 급식을 제공할 수 있다.

- 김치류 및 절임류
- 장류(고추장, 된장, 간장) 및 젓갈류
- 우유 및 유제품, 두유, 주스류

- 떡류 및 빵, 한과류, 과자류, 청과류(과일류)
- 햄, 베이컨, 어묵 등 어육가공품
- 버터, 마아가린 류
- 조미김, 인스턴트 면류
- 각종 통조림류, 병조림류, 잼류, 소스류
- 반조리식품 및 가공식품 등의 냉동식품(냉동도넛, 핫도그, 생지, 냉동만두, 면류 등)

☞ 완제품 공급시에는 학생의 영양과 건강관리에 적합한 식품을 선정하고, 그 식품의 제조·운반·공급과정에서 식품위생관리가 철저히 유지 될 수 있도록 HACCP인증품 또는 인정된 업체의 식품 사용한다.(HACCP인증, 영업신고알증, 품목제조보고서, 자가품질검사성적서 등의 확인을 거쳐 사용하고, 관련서류 징구)

## 12. 식품 알레르기 관리방안

### 1) 학교급식 알레르기 유발식품 표시제 운영 강화

식품알레르기 유발학생의 건강과 안전한 식생활을 위하여 알레르기 유발 식품을 표시한 주간식단표를 교실에 게시하여 학생들이 알레르기 유발식품을 확인할 수 있도록 함

※ 식약처고시 알레르기 유발식품(18종) : ①난류(가금류에 한함), ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장), ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)

### 2) 유병학생 파악 및 관리강화

조사된 자료를 활용, 보호자 확인 통해 특정식품별 알레르기 유병학생 파악, 해당 학생 및 학부모에 대한 상담 및 관리 (담임교사, 보건교사 등 유관부서별 긴밀 협조)

### 3) 알레르기 관련 내용 가정통신문, 학교홈페이지를 통한 교육실시

## 13. 학생자치회 ‘교육급식부’ 운영방안

- 1) 목적 : 학생이 참여하여 계획하고, 실천하는 자기주도적 건강관리 역량 강화
- 2) 운영계획 : 기존 학생자치회 내의 교육급식부를 편성하여 교육급식 운영 방안 논의
- 3) 역할 : 교육급식의 이해와 바른 식생활 실천을 위한 홍보활동, 교육급식운영 만족도 관련 의견 수렴 및 모니터링, 학생들의 메뉴 추천, 희망 식단 등 제안

## 14. 음식물쓰레기 줄이기 추진계획

### 1) 목표

- (가) 음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사습관을 형성
- (나) 편식 및 잔반 남기지 않기 지도를 실시하여 편식 학생 비율을 줄이고자 함
- (다) 음식물 쓰레기 줄이기를 통한 환경 문제에 대한 경각심 함양

### 2) 실천사항

- (가) 잔반량 체크로 인한 레시피 조정
  - 매일 잔반량을 체크하고, 잔반량이 많은 식단의 레시피를 조정함으로써 버려지는 음식물을 줄여 나감
  - 식단작성시 잔반량이 많은 식품 및 식단을 참고하여 반영함
- (나) 수다날 운영: 수요일은 기호도 높은 식단을 구성하여 음식물쓰레기 나오지않게 운영(수요일은 다 먹는 날)

- (다) 음식물쓰레기 줄이기 홍보 지도(월간 홍보물 및 학교 홈페이지 게시판)
- (라) 올바른 식습관 형성교육
- (마) 학생자치회를 통한 선호식단 및 선호후식 식단반영

## 15. 학교급식 소위원회 구성 및 운영

제1조(목적) 이 규정은 경기도립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례 제 16조 단서의 규정에 따라 대야초등학교 학교운영위원회에 “ 학교급식소위원회”(이하‘위원회’라 한다)의 설치·운영에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(기능) 경기도립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례 제 16조에 근거하여 다음 각 호의 기능을 수행 한다.

1. 업체선정방법 및 선정기준에 대한 의견제시 및 현장방문등 평가 실시
2. 학교급식 식재료 검수 및 모니터링
3. 학교급식개선에 관한 활동
- 4 기타 학교급식과 관련하여 학교운영위원회에서 위임 결정한 사항

제3조(구성)

- ① 소위원회 위원장을 운영위원회 위원장으로 한다..
- ② 운영위원회 위원중 학부모위원3명, 학부모대표1명, 교직원1명으로 위원장을 포함하여 6명으로 한다

제4조(위원의 임기) 위원회 위원장의 임기는 1년으로 하며, 연임할 수 있다. .

제5조(위원장 등의 직무)

- ① 위원장은 위원회를 대표하고, 위원회의 업무를 통할한다.
- ② 부위원장은 위원장을 보좌하며, 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행 할 수 없는 때에는 그 직무를 대행한다.

제6조(회의 등)

- ① 회의는 정기회의와 임시회의로 구분•운영하며, 정기회의는 연2회 이상 개최한다.
- ②회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

제7조(간사) 위원회의 사무를 처리하기 위하여 위원회에 간사 1인을 두며, 위원회에서 선출한다.

제8조(회의록 작성 등) 회의록을 작성하고 회의의 내용과 결과를 학교운영위원회에 서면 보고한다.

제9조(운영세칙) 이 영에 규정한 이외의 위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 위원회의 심의를 거쳐 학교운영위원회에서 정한다.

<부칙> 본 규정은 2025년 4월부터 시행한다.

## 16. 학부모참여 활동 계획

- 1) 목적
 

학교 급식의 양질의 식재료 선정과 조달 과정의 효율성 및 투명성을 확보하여 급식의 질 향상과 급식 이용자의 만족도 제고
- 2) 검수 활동 계획
  - (가) 식재료 검수 참여
    - 급식품 사양 내역에 따른 납품 상태 확인 (물품의 신선도·유통기한·원산지 확인 등)
    - 냉장 및 냉동납품 식품에 대한 온도 check

- (나) 급식 위생 및 안전관리 공동 점검
- (다)) 기타 급식운영과 관련한 의견 제시

## 3) 급식 모니터링

년1회이상 급식소위원회 위원 및 기타 모니터링을 원하는 학부모대상으로 실시.

## 17.. 비상시 학교급식 운영방안 및 대책

### 1) 학교급식 비정규직 파업 대비 급식운영 계획

전국학교비정규직 연대회의에서 쟁의행위(파업)을 실시하여 본교 조리실무사들도 파업에 참여할 경우 학교급식의 정상운영이 불가능하게 됨으로 「학교급식법 시행령」 제2조에 의거 급식조달 대처방법

	파업기간	대책방안	비고
파업예고	단기간(2일이하)	전체완제품 급식실시. 급식용으로 승인된 완제품 중 급식품 계약품목에 없더라도 식품비 기준에 맞추어서 빵 또는 떡, 과일,요구르트,우유등을 조달하여 대체급식 실시 (알러지등 학생등 개별 도시락 및 간식 지참가능)	비예고 파업일 경우 :단축수업
	장기간(3일이상)	가정통신문 발송하여 도시락 지참	

\* 파업 시 외부도시락 사전구입(위탁포함)은 불가

\* 저소득층자녀 급식조달 대책 사항(급식조달 대체방법이 학생도시락일 경우)

- 완제품 및 외부도시락 제공( 외부도시락의 경우 맞춤형 주문제작 도시락은 안 되며, 해당업체 기존 메뉴중 선택 구입하여 공급 가능)

### 2) 감염병 대응 학교급식 운영계획

구분	운영계획
학교급식 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식종사자 건강상태 확인 및 위생교육 실시</li> <li>- 급식실, 조리기기, 식품접촉용기, 식기류 세척 및 소독관리 철저</li> <li>- 급식 시설 방역소독 주기적 실시</li> <li>- 외부인 및 납품업체 배송직원 출입통제 관리(인터폰 등 시설설치 완료)</li> <li>- <b>감염병상황 종료시까지, 학부모 모니터링 및 학부모 검수 운영중단</b></li> </ul>
급식운영방안	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 감염병 대응에 따른 경기도교육청 관련지침 준수</li> <li>(탄력급식 등 급식운영방법, 식재료 구매방법, 검수기준, 식재료품질관리기준, 영양관리기준, 학교급식경비지원기준 등의 변경기준 및 지침 적용)</li> </ul>

### 3) 기타 학교급식관련 문제 발생시 대처사항

단수, 적수, 가스이상 등의 이유로 예기치 못한 사건 발생 시

(가) 해결 불가능한 사안 발생시, 교육청 및 관련기관 등에 사안 보고

(나) 수시, 생수 공급 또는 급수차를 이용한 급식제공 가능여부 판단

[유관기관(시흥시 맑은물사업소 ☎ 031-310-2975) 문의 및 지침에 따라 급식 운영여부 결정]

(다) 급식제공이 불가능할 경우, 학교급식으로 공급 가능한 범위 내에서 급식대용품

(빵,떡,우유 등)을 제공 또는 위탁급식 이용 가능(종사자 파업 시 급식 조달 대처방법에 준하여 동일하게 처리)

#### 4) 저소득층자녀 급식조달 대책 사항

- (가)) 파업시 전교생에게 일괄적으로 급식을 제공할 예정이므로 별도의 급식조달 필요치 않음.
- (나) 파업이 장기화 되어 전체 학생이 도시락을 지참하도록 하였을 때 교육비 원클릭 시스템의
- (다) 대상 아동에게 교육청에서 지원 가능한 학기 중 토·공휴일 지원 단가를 기준으로 완제품 및 외부 도시락 제공 가능.
- (라)교육청 기준단가 공급

### III. 학교급식 위생 및 작업관리

#### 1. 기본방침

- 1) 학교 식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지를 위한 예방활동 강화
- 2) 급식위생·안전성 확보를 위한 HACCP시스템 적용의 내실화 등 체계적 관리체제 구축으로 학교단위 자주위생관리 능력 배양
- 3) 학교급식의 위생·안전관리에서 학교급식은 식단 작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리에 철저

#### 2. 급식일정 및 급식시간운영

시 간	작 업 내 용	비 고
(08:00) ~ 08:30	급식품 검수	영양교사, 조리(실무)사,모니터학부모(주1회)
08:30 ~ 09:00	아침조회	영양교사, 조리(실무)사
08:40 ~ 11:40	조리 및 검식	영양교사, 조리(실무)사
11:40 ~ 12:10	급식품 운반	조리(실무)사
12:10 ~ 12:50	점 심	교실배식, 교사 및 학생
12:30 ~ 13:20	조리정리 및 배식, 식사	조리(실무)사
13:20 ~ 16:00	세척 및 소독	조리(실무)사
16:00 ~	정리	영양교사, 조리(실무)사

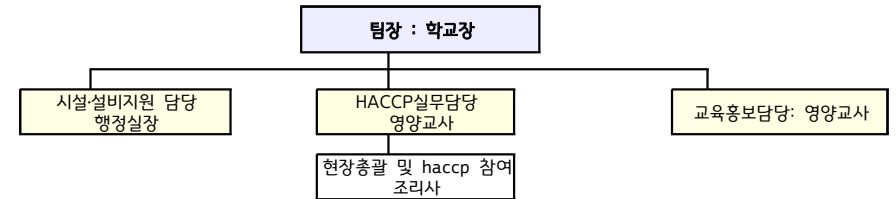
#### 1). HACCP 팀 구성 운영

##### (가) HACCP 팀 구성

학교급식의 성공적인 HACCP 도입을 위해서는 최고경영자가 HACCP제도의 개념과 중요성을 분명히 인식하고 적극적으로 지원하는 것이 무엇보다 중요하다. 이러한 관점에서 HACCP실무관리는 영양교사가 담당하더라도 HACCP팀장은 학교장 또는 위탁업주가 맡고 또한 완전한 실천을 위하여 시설·설비지원, 교육·홍보 등에 관여하는 팀원 전원이 그 목적의식과 추진의욕을 가져야 한다.

#### HACCP팀 조직도

##### (나) 팀 구성 및 담당업무



구 분		담당자	대행자	업 무	책임CCP 기록지
팀 장 부팀장		학교장	교감	HACCP 업무 총괄과 책임	
팀원	실무 책임자	영양교사	조리사	HACCP계획 수립 식재료, 시설, 설비, 조리, 배식 등 위생 총괄 위생 및 HACCP 관련 교육·훈련 실시 HACCP 기록유지·보관 및 외부 점검에 대응	CCP 1 CCP 2 CCP 3
	교육홍보	영양교사	부장교사	학생 및 교직원에 대한 교육 및 홍보	
	시설설비지원	행정실장	행정차석	행·재정적 지원 시설·설비 유지 보수	
	현장작업	조리사	조리실무사	선행요건수행 CCP, CP 기록 참여 위생개선에 대한 제안	CCP2, CCP3 CP1, CP2

##### (다) 팀원 결원시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사 부재 시는 조리실무사가 또는 동료가 업무를 대행할 수 있다.
- 인수·인계 내용.
  - 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리)
  - CCP 기록 및 확인에 대한 사항
  - 인계시점의 미결업무

##### (라) HACCP팀 회의 가능

- HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 도입 초기단계에서는 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화한다.
- 운영단계에서는 정기적인 자체 내부점검 결과와 보고되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석·검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안이 모색되어야 한다. (CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영되도록 한다.)
- 영양교사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 이상 CCP별 점검결과 및 조치기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영하도록 한다.
- HACCP팀 회의록을 작성하여 비치하여야 한다.

##### (마) CCP 기록지 작성요령

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
식단	미생물의	■ 학교급식으로 제공하기 부적절한 식단	식단	식단검토	식단 작성,	영양교사	■ 식단 변경

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
검토	생존 및 증식	배제 ■ 공정별 ccp확인			변경 시		■ 조리법 변경
CCP1. 검수	미생물 증식	■ 냉장식품, 전처리 된 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동식품은 냉동상태 유지 ■ 품질은 학교급식 식재료의 품질관리기준 준수	식재료	■ 온도측정 ■ 관능검사	검수 시	검수자	■ 반품 및 교환 ■ 식재료 부적합 확인서 발급
CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)	교차 오염	■ 장소 구분 (전처리실, 조리실) ■ 도구 구분 (식재료 및 조리 전후)	구분여부	육안관찰	해당 공정시	영양교사/ 조리사/ 조리실무사	■ 장소 변경 ■ 도구 변경 ■ 재가열 혹은 폐기
	미생물 생존	■ 소독제 유효염소농도 100ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수	채소·과일	소독제 희석농도 확인(Test paper, 농도 측정기)	채소 및 과일 소독 시	영양교사/ 조리사/ 조리실무사	■ 소독제 희석농도 조정
		■ 식품 중심온도 75℃ (폐류 85℃) 1분 이상	가열조리 식품	온도측정	식품 가열 조리 시	영양교사/ 조리사/ 조리실무사	■ 계속 가열
CCP2B. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 안 될 경우)	교차 오염	■ 전처리와 조리 사이에 작업대 세척소독 ■ 도구 구분	세척소독 및 도구 구분 여부	육안관찰	해당 공정시	영양교사/ 조리사/ 조리실무사	■ 작업대 세척소독 ■ 도구 변경 ■ 재가열 혹은 폐기
	미생물 생존	■ 소독제 유효염소농도 100ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수	채소·과일	소독제 희석농도 확인(Test paper, 농도 측정기)	채소 및 과일 소독 시	영양교사/ 조리사/ 조리실무사	■ 소독제 희석농도 조정
		■ 식품중심온도 75℃ (폐류 85℃) 1분 이상	가열조리 식품	온도측정	식품 가열 조리 시	영양교사/ 조리사/ 조리실무사	■ 계속 가열
CCP3A. 조리 완료 및 배식 (단독조리 : )	미생물 증식과 오염	■ 열장음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식 ■ 혼합음식은 배식 직전에 혼합	열장음식	온도측정 시간확인	배식 완료 시	조리사/ 조리실무사	■ 오픈 또는 열장 설비 확보 ■ 음식 재가열 혹은 폐기
CCP3B. 조리 완료 및 배식 (단독조리 : 교실배식)	미생물 증식과 오염	■ 조리 후 2시간 내 배식 완료(혼합 시 작 후 2시간 이내 배식)	열장음식	시간확인	배식 완료 시	조리사/ 조리실무사	■ 공정관리 ■ 음식교체 ■ 식당 공간 확보
CCP3C. 조리 완료 및 배식 (공동조리 : )	미생물 증식과 오염	■ 열장음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식 ■ 운반과 배식 시 오염 방지	열장음식	온도확인 시간측정 육안관찰	운반 급식시	조리사/ 조리실무사(비조리교담당자)	■ 상차 시 온도 조정 ■ 운반용기 개선
CP1 냉장·냉동고 온도관리	미생물 증식과 오염	■ 냉장고(실): 5℃ 이하 ■ 냉동고(실): -18℃ 이하	냉장·냉동고(실)	온도확인	2~3회	조리사/ 조리실무사	■ 온도 보정 ■ 고장시 수리 ■ 식품 이동 혹은 폐기
CP2A 식품접촉 표면 세척과 소독	미생물 생존	■ 식판 표면 71℃ 이상 ■ 소독시 소독제 용법용량 준수 ■ 식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출	식기·소독고/소독제/식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척소독 시	세척 담당자	■ 식기·소독고 온도 및 시간 조정 ■ 소독제 농도 조정 및 재 세척

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
(세척기로 식판소독 안 되는 학교)							
CP2B (세척기로 식판소독 되는 학교)	미생물 생존	■ 식판 표면 71℃ 이상 ■ 소독시 소독제 용법용량 준수 ■ 식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출	세척기/소독제/식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척소독 시	세척 담당자	■ 세척기 A/S (온도보정) ■ 소독제 농도 조정 및 재 세척
CP2C (세척기 없는 학교)	미생물 생존	■ 식판 표면 71℃ 이상 ■ 소독시 소독제 용법용량 준수 ■ 식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출	식기·소독고/소독제/식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척소독 시	세척 담당자	■ 식기·소독고 온도 및 시간 조정 ■ 소독제 농도 조정 및 재 세척

### 3. 조리(실무)사 위생 교육

학교급식에서 식중독 발생을 방지하기 위해서는 급식에 직접 종사하는 조리(실무)사와 영양교사, 피급식자인 학생, 학생과 함께 식사하며 급식 지도를 하는 교사, 급식운영 책임자인 학교장 등 급식과 관련한 모든 사람들이 위생관리에 대한 중요성을 인식하고 실천하여야 한다.

따라서 위생교육은 이들이 위생관리의 중요성을 인식하고, 식품위생에 대한 지식을 습득하며 이를 실천하여 위생행태를 개선하는데 목적이 있으므로 자체계획을 수립하여 위생교육을 실시한다.

- 1) 연간 교육·훈련계획을 수립하여 체계적으로 교육하되, 위생교육이 필요한 사항이 생길 경우는 수시교육을 실시한다.
- 2) 위생교육 내용은 식중독 및 식품매개전염병에 대한 기초지식, 식중독예방의 기본 원리, 개인·시설·설비·식품·작업에 대한 위생관리, HACCP시스템 적용에 대한 교육등 으로 한다.
- 3) 교육은 형식적이지 않고 실질적인 도움이 될 수 있도록 피교육자의 수준에 맞추어 다양한 방법으로 실시하며, 교육 후에는 평가를 실시하여 교육의 효과를 높인다.
- 4) 신규채용자에 대하여는 기본적인 개인위생관리, 급식설바기기 및 기구의 사용방법, 위생적인 급식품 취급 및 작업방법, 안전사고 예방을 위한 교육 등을 실시한다.

월별	목별	교육내용
25년3월	위생교육	개인위생
	HACCP교육	HACCP의 이해
4월	위생교육	검수
	HACCP교육	HACCP계획
5월	위생교육	이물관리
	HACCP교육	CCP1. 검수
6월	위생교육	식재료보관
	HACCP교육	CCP2. 식품취급 및 조리 1
7월	위생교육	작업위생1
	HACCP교육	CCP2. 식품취급 및 조리 2

8월	위생교육	작업위생2
	HACCP교육	식품오염 방지를 위한 선행요건
9월	위생교육	검식·보존식과 배식
	HACCP교육	개인위생간리를 위한 선행요건
10월	위생교육	급식기구 위생관리
	HACCP교육	설비·기구관리를 위한 선행요건
11월	위생교육	환경위생(음식물쓰레기관리포함)
	HACCP교육	CP1. 냉장·냉동고 관리
12월	위생교육	시설·설비관리
	HACCP교육	CCP3. 조리완료 및 배식

#### 4.. 청소 · 방역소독 실시계획

##### 1) 급식실 청소·방역계획

전염병예방법 시행령 제11조 2항 동법 시행규칙 제20조의 의거한 급식실소독과 급식기구 관리 책임자를 지정하여 책임의식을 갖고 관리 및 청소를 실시하여 안전하고 위생적인 학교급식을 실시하는데 그 목적을 둔다. 식품, 특히 원재료의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 세척 및 소독을 실시한다.

- 방역 실시 기간 : 2025.3.1. ~ 2026.2.28.(하절기 2개월, 동절기 3개월 )

- 방역 장소 : 급식실 내·외부

- 청소 실시 계획

(가) 조를 만들어 주별로 조리기구 세척 및 담당구역을 청소한다.

(나) 모든 급식기구는 매일 청소하되 윤내기 작업은 주1회 이상 실시한다.

(다) 조리실바닥, 그리스트랩은 담당자가 매일 청소한다.

(라) 급식실 전기코드, 가스밸브 확인, 문단속은 조리반장이 확인 및 점검을 실시한다.

##### 2) 급식실 소독계획

(가) 소독이란?

급식기구, 용기 및 음식이 접촉되는 표면에 존재하는 미생물의 생활력(온도, 습도, PH)을 파괴하여 미생물을 안전한 수준으로 감소시키는 것을 말하는 것으로 소독은 병원균의 인체 침입을 막기 위한 행위이므로 그 대상은 병원균이다.

- 소독시 유의사항

· 미생물을 안전한 수치로 감소시키기 위한 소독제의 선택, 농도, 침지시간을 결정한다.

· 사용방법을 반드시 숙지하여 사용한다.

· 소독액은 미리 만들어 놓으면 효과가 떨어지므로 1일 1회 이상 제조한다.

· 사용 전 테스트페이퍼를 사용하여 농도를 확인한다.

· 소독제는 반드시 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관한다.

· 기구류에 대해 염소소독을 할 때에는 세척한 후 사용한다.

· 차아염소산나트륨을 식품소독용으로 사용하는 경우 식품첨가물이라고 표시되어 있는 제품을 사용해야 한다.

· 소독 후에는 식품접촉면을 공기로 건조하거나 청결히 보관할 수 있는 찬장이나 보관고에 넣어둔다.

(가급적 행주를 사용하지 않는다.)

(나) 급식실 방역소독

- 전문기관에 의뢰하여 2개월마다 정기소독실시

##### 3) 세척 및 소독의 일반원칙

(가) 세척하기 전에 소독이 끝난 용기 받침선반 등 필요기구를 미리 준비한다.

(나) 자동으로 세척 및 소독을 할 경우에는

(다) 1단계: 먹는 물로 기구 및 용기에 붙은 음식물 찌꺼기를 씻어내고 애벌세척 한다.

(라) 2단계: 수세미에 세척제를 묻혀 이물질을 완전히 닦아낸다.

- 3단계: 흐르는 물에 세척제를 충분히 씻어낸다.

- 4단계: 열탕, 기구 등의 살균소독제 등으로 소독한다.

(마) 식기세척기를 사용할 경우에는 음식물 찌꺼기를 제거하고 식기세척기에 급식기구 및 용기를 투입하면 세척·행균·소독이 자동적으로 이루어진다.

(바) 소독 후에는 식품 접촉면을 공기로 건조하거나 청결히 보관할 수 있는 찬장이나 보관고에 넣어 둔다.

(사) 소독의 종류 및 방법 - 소독횟수 : 1회/1일 이상 실시

(아) 식품과 직접 접촉하는 기구의 세척 및 소독방법

- 조리기계(취사기, 굴솥, 만능조리기, 튀김솥), 조리대(검수대, 작업대, 썰크대), 세미기, 무침기 :

염소액 200ppm 분무 후 행구어 건조한다.

- 소쿠리, 합지박 : 200ppm 염소소독 후 자연 건조한다.

- 야채슬라이서, 박피기

· 본체(기계부분) : 염소 200ppm을 깨끗한 행주에 묻혀 닦고 5분간 방치 후 행주에 먹는 물을 적셔 소독액 제거한다.

· 칼날 등 부속품 : 염소 200ppm을 빈틈없이 분무, 1분 이상 방치 후 먹는 물로 씻어 자연 건조 후 조립, 77℃에서 30초 이상 살균, 자연 건조 후 조립한다.

· 작업개시 전 : 알콜 70%를 분무한 후 사용한다.

- 식판 : 전기소독고에서 74℃ 이상에서 2시간 이상 충분히 건조한다.

- 도마, 칼 : 칼·도마는 염소 200ppm에 장시간 침지 후 먹는 물로 씻어내 건조한다.

- 반찬통, 밥판, 국통 및 소규모 기구류(집게, 수저, 국자, 가위 등): 77℃ 열탕에서 30초 이상 소독한다.

- 플라스틱, 고무 : 염소 200ppm에서 소독한다.

##### 4) 식품과 간접 접촉하는 기구의 세척 및 소독 방법

- 배식용 바구니, 배식차, L형 운반차, 다단식 선반 등 : 200ppm 염소소독 한다.

- 냉장, 냉동고 및 전기소독고 : 200ppm 염소소독 한다.

- 행주 : 77℃에서 30초 이상 열탕소독 후 소독고에서 건조시킨다.

- 고무장갑 : 200ppm 염소소독 또는 70% 알콜분무 후 건조 시킨다.

- 수세미 : 200ppm 염소소독 한다.

- 저울 : 염소 소독 후 건조 시킨다.

- 식기세척기 커텐 : 200ppm 염소소독 한다.

##### 5). 청소계획도

원재료의 오염을 막기 위해 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시하며, 청소와 소독과정에 대한 작업기록을 작성하여 비치한다.

(가) 일별 청소계획

구분	청소방법 및 유의사항	담당자
분쇄기, 야채절단기 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 행관낸다. ③ 염소소독액(200ppm)으로 소독한다. ④ 먹는 물로 행균 후 물기제거 및 건조시킨다.	업무 분담표에 의한 각 당번
주걱, 국자, 집게, 대스폰, 수저, 받드, 반찬통, 컵 등 기구, 국통	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 행관낸다. - 개인쓰레기 77℃에서 30초 이상 열탕소독 (컵, 반찬통, 국통, 수저 등) - 보존식용기 77℃에서 30초 이상 열탕소독 - 단, 취사기 받드는 열탕 소독에서 제외함	업무 분담표에 의한 각 당번
세미기, 밥판, 취사기, 학급별 배식운반카	① 배식차 - 중성세제로 닦은 후 행주로 건조, 알콜분무 특히 다음날 오전 건조 안 될 시 건조 소독된 행 주로 물기를 닦은 후 사용 ② 밥판 - 중성세제로 세척 잔여물이 없도록 확인 ③ 취사기 - 중성세제로 내부를 매일 세척하고 1개월에 1회 스케일 제거제 이용하여 스케일 제거 ④ 세미기 - 중성세제로 세척 잔여물 확인 및 주변 청소 철저	*취사기(세미기)밥조 *밥판·각 당번 *배식차·각 당번
식판, 식기세척기, 국술	① 식판 - 식기세척기 전용세제(식기세척기세제, 린스)를 사용하여 식기세척기 이용 세척 전기 소독고에 넣어서 소독한다. (식판표면온도 71℃이상 - 선풍기설치 반향류 확인) ② 식기세척기 내외부 - 중성세제 사용 매일 세척 세척 후 잔여물이 없도록 확인 커팀노즐부분을 항상 점검 연 2회(7개월 전) 이상 스케일 제거제 이용해서 스케일 제거 ③ 국술 - 중성세제 사용 세척	*식판·각 당번 *식기세척기 ·식판 당번 *국술·국조
조리대 세정대, 튀김솔, 만능조리기, 가스렌지	① 조리대 세정대 - 중성세제 사용 세척 - 세정대 및 배수호스 및 세정대와 싱크대 내의 물막이와 등근 부분의 홈에 물때까지 제거 - 사용하는 윗면 뿐 아니라 아래부분까지 세척 오전 일찍(사용 전) - 염소(200ppm)표면 소독 후 물로 세정 ② 튀김솔 만능조리기 - 중성세제 사용, 건조 후 기름칠 밸브, 콕, 플러그, 가스개폐기 부분에 기름때가 끼 지 않도록 세척	업무 분담표에 의한 각 당번
도마, 칼 등 기타	① 중성세제로 세척한다. (앞 뒷면 특히 칼은 손잡이 부분의 홈이나 모서리까지 세척) ② 도마, 플라스틱류 염소소독액(200ppm), 칼 요오드액(25ppm)	업무 분담표에 의한 각 당번
L형 소쿠리 운반카, 다단식 선반 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 행관낸다. ③ 오랫동안 세척하여 선반은 조리기구 및 배식기구를 놓아두는 곳이므로 만지나 닦아줄 필요 없음	업무 분담표에 의한 각 당번
행주, 수세미	① 중성세제로 세탁 후 77℃에서 30초 이상 열탕소독한다. ② 수세미 - 중성세제 사용 후 염소액(200ppm)에 담근 후 건조	업무 분담표에 의한 각 당번
고무 장갑	역성비누 이용 흐르는 물에 손을 비벼서 이물질 제거, 중성세제 이용 안팎으로 세척, 염소 (200ppm)소독 후 건조, 오전에는 수시로 70% 알콜 소독	업무 분담표에 의한 각 당번

구분	청소방법 및 유의사항	담당자
배수구 및 트렌치, 그라스트랩, 쓰레기통, 잔반통	① 중성세제로 세척한다. ② 음식찌꺼기 인해 악취가 발생하지 않도록 찌꺼기의 유입을 막고 깨끗이 청소 ③ 배수구 덮개도 아래부분까지 깨끗이 청소 ④ 위생곤충이 발생하지 않도록 깨끗이 씻고 뚜껑을 닫을 것 ⑤ 배수로 바닥에 이물질이 남지 않도록 빗자루 이용 깨끗이 청소	*배수구·트렌치· 각조 담당 구역  업무 분담표에 의한 각 당번
식품보관실 저울	① 중성세제 이용 장판장도, 바닥 청소한다. ② 저울에도 식품의 흠이나 이물질 또는 음식찌꺼기가 없도록 닦고, 염소(200ppm)소독	업무 분담표에 의한 각 당번
앞치마, 위생복, 위생화	① 앞치마, 위생복, 위생모 - 세탁기 세제 이용 매일 세탁 ② 위생화 - 중성세제사용 바닥까지 깨끗이 세척 후 장화소독기에서 건조 소독	업무 분담표에 의한 각 당번
화장실 휴게실	① 중성세제 사용 세면대 변기 및 바닥 청소 ② 화장실 쓰레기통 매일 비우기 ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린 후 바닥을 행두고 자연건조 ④ 휴게실도 매일 청소, 창문 청동하여 청결 유지	업무 분담표에 의한 각 당번
냉장고, 전기소독고	① 전원을 차단하고 냉장고는 상어를 제거한다. ② 냉장고 전기소독고의 윗면 면을 닦아낸다. ③ 선반을 분리한 후 중성세제 사용하여 내벽, 문, 선반을 닦고 깨끗이 씻어낸다. ④ 염소(200ppm)로 소독한 후 깨끗한 젖은 행주로 닦아낸다.	업무 분담표에 의한 각 당번
조리실 벽 및 바닥	① 중성세제 사용하여 매일 세척 ② 벽에 조리과정이나 세척하는 과정에서 묻은 음식물 또는 찌꺼기가 부착되지 않도록 유의하여 청소 ③ 바닥 미끄럼방지 유의, 바닥의 모서리까지 세심하게 청소	업무 분담표에 의한 각 당번
조리실 바닥 및 트렌치	① 기름때 제거제 사용하여 세척 ② 바닥 미끄럼방지 유의, 바닥의 모서리까지 세심하게 청소 ③ 트렌치 안 쪽 찌든 때 제거	업무 분담표에 의한 각 당번
덤웨어	① 음식물 흐른 것 닦아냄 승강기 안으로 물이 튀어 들어가지 않도록 주의	업무 분담표에 의한 각 당번

(나) 주간 청소 계획

작업요일	작업내용	청소방법
월	냉장고 보존식냉동고 자외선 소독고	· 희석된 중성세제를 적신 청소용 행주로 문지른다. · 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. · 희석된 염소소독액(200ppm)을 묻힌 깨끗한 행주로 닦아 낸다.
	전기콘센트	· 물기를 뺀 행주로 가볍게 닦아낸다.
화	유리창, 창문틀, 방충문, 에어커튼	· 수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. · 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. · 유리창의 여분의 물기는 마른 청소용 행주로 닦아낸다.
	가스 및 배관	· 가스 및 스팀밸브를 모두 잠근다. · 중성세제를 사용하여 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다.
수	배기후드	· 청소전 후드 아래쪽 조리기구들을 덮어둔다. · 잘 지워지지 않는 얼룩은 중성세제를 묻힌 수세미로 제거한다. · 세제를 행균 후 깨끗한 마른 청소용 행주로 건조시킨다.
목	조리대 및 쟁크대 기구 스팀 때제거	· 작업대를 뒤집어서 수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. · 세제를 행균 후 마른 청소용 행주를 이용하여 건조시킨다.
	각종 선반 밀면	· 선반을 뒤집어서 수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. · 세제를 행균 후 마른 청소용 행주를 이용하여 건조시킨다.
금	조리실 바닥	· 설거지 종료 후 청소하도록 한다. · 조리실 바닥 수세미로 세제를 이용해 닦는다. · 호스를 이용해 물로 뿌려 행균후, 바닥 스팀기로 물기를 제거 한다.
	휴게실 및 기타	· 위생장화, 신발장 세척, 소독

(다) 월간 및 연간 청소 계획

주기	청소내역		청소방법	비고
월별	식품보관실 대청소		• 쌀 입고전 대청소한다.	월1회
연간	개학 및 방학 대비 대청소	개학전	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 일별, 주별, 월별의 청소내용</li> <li>개학대비 대청소, 식판 및 식기세척기 스케일제거, 위생관련 시설·설비·기기 점검 및 보수</li> <li>1일차 - 찬바람 쏘이고 실내 온도 조절, 바닥 청소 및 욕조 청소</li> <li>2일차 - 식판, 반찬통, 바트, 수저 등 삶기, 기기류 세척 소독</li> <li>3일차 - 배식차, 작업대 -짜든 때 제거, 뒤집어서 청소</li> <li>4일차 - 식기세척기, 찬바람 쏘이고 스케일제거(스케일제거제 사용), 세척실 청소</li> </ul>	년 2회 (개학전대청소중) ※ 개학 전 4일차 작업은 근무일수에 맞춰 작업일수를 변경 할 수 있음
		방학전	기기별 배수작업, 가스 및 수도밸브 잠금, 전기off, 수도 동파방지	
	식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)		• 세제를 물에 희석시켜 식판을 넣고 삶아낸다. (10분정도) 삶아낸 식판을 수세미를 이용하여 앞뒷면을 골고루 문지른 후 식기세척기에 세척하여 건조시킨다.	년 2회 (개학전대청소중)
	세척기 스케일제거		• 스케일 제거제를 세척기에 물과 함께 희석시켜 넣음. 세척기 세제를 뺀 후 세척기를 작동시킨다.	년 2회 (개학전대청소중)

6) 음식물 쓰레기 및 쓰레기 폐기물 처리

음식물쓰레기는 조리실 내부에 있지 않도록 발생 즉시 처리하며, 조리 시에 사용하는 장갑을 끼고 쓰레기 정리를 하는 일이 없도록 철저히 정리한다. 음식물쓰레기를 줄일 수 있는 여러 가지 방법을 모색하도록 한다. 쓰레기통 주변 지역은 항상 청결을 유지하여 교차오염의 가능성을 배제한다. (쓰레기 분리수거 철저하게 하도록 한다.)

(기타사항)

- 모자, 가운, 장화는 작업이 모두 끝난 후에 세탁한다.
- 계란, 닭, 수산물, 육류, 하수도용 고무장갑은 구분하여 사용한다.
- 매주 금요일은 급식소 대청소의 날!

## IV. 영양 식생활 교육 운영 계획. 영양 식생활 교육 운영 계획

### 1. 식생활 교육

#### 1) 목적

- 학생 스스로 식생활을 조절할 수 있는 자기건강관리 능력 배양
- 우리나라 전통 음식 및 우리 농산물의 우수성 이해
- 체계적인 영양·식생활 교육에 의한 올바른 식생활 개념 정립
- 학생 건강증진에 의한 즐거운 학교생활 기반 마련
- 음식물 쓰레기 감량으로 환경보호 실천 기반 마련

#### 2) 방침

- 대상은 재학생 전원으로 하며, 학급별 창의적 체험활동 시간 및 점심시간을 활용하여 다양한 방법으로 교육을 실시한다.
- 학년 수준을 고려하여 교육과정을 재구성하여 운영한다.

- 편식의 교정과 올바른 식습관지도, 음식물쓰레기 줄이기 등의 내용으로 민주시민으로서의 자질 및 덕성을 함양하는데 기여한다.
- 매월 식단과 가정 홍보물을 배부하고, 학교 홈페이지에 게시하여 가정과 연계한 교육이 이루어지도록 한다.
- 안전한 급식 관리와 시설 위생을 통해 건강하고 쾌적한 교육환경을 조성한다.

#### 3) 운영 방법

- 효율적인 급식 운영 관리 : 식단 작성, HACCP관리 등
- 급식 위생관리 : 조리실무사 및 납품업체 위생교육, 급식 모니터링 등
- 식생활 교육 : 학교 홈페이지 및 가정통신문을 통한 교육
- 교직원 연수 : 식중독 예방, 배식 관리, 알레르기 관련 내용 등 연수
- 메신저를 통한 교육 : 식단, 영양 및 위생관리, 기타 전달사항을 각 반에 전송
- 점심시간 순회지도 : 점심시간 1학급 방문 식사 예절 지도
- 창의적 체험활동 시간 전학년 2시간 교육 실시

#### 4) 교수·학습 방법

- 단순한 지식의 암기가 아닌 체험학습 위주의 교육 실시
- 다양한 상황과실제문제를 해결해 보는 상황을 제시
- 습관 형성이 필요한 내용은 학년별로 반복 지도
- 전체 학습, 모둠학습, 개별학습 등 다양한 학습형태를 활용
- 타 교과와 연계하여 새롭게 재구성한 교재(학습지형태)를 사용

#### 5) 기대효과

- 건강과 영양의 관계 이해를 필요한 지식을 습득한다.
- 학생들의 영양 상태를 개선하고 건전한 식문화를 조성한다.
- 성장기 학생들이 올바른 식습관을 형성하고 식사관리능력을 향상시켜 평생 건강 기반을 마련한다.

#### 6) 교직원 연수 세부 계획

구 분	연수 내용	비 고
분기별 1회 이상 정기적 제공	식생활 관련 정보	홈페이지 및 학교 메신저

#### 7) 분기별 음식물쓰레기 연수물: 학교홈페이지게시

### 2. 영양상담 계획

성장기 학생들의 불규칙한 식사와 편식, 폭식, 트랜스 지방 함량이 높은 패스트푸드의 지나친 섭취 등 잘못된 식생활은 영양섭취의 불균형을 초래하며, 이로 인해 비만학생과 저체중 아동이 증가되고 있는 추세로 학교에서 영양 상담을 통해 식생활 관리의 중요성을 인식시켜주고 스스로 올바른 식습관을 형성해 갈 수 있도록 한다.

#### 1) 목표

- 학생의 현재 영양 문제를 정확히 이해한다.
- 상담을 통해 올바른 식품 선택 능력과 식생활 습관의 개선 의지를 기른다.
- 건강지향적인 전통 식습관의 교육으로 올바른 식생활 습관을 정착시킨다.
- 학교 · 가정 · 사회가 연계한 효율적인 식생활 교육을 통해 건강을 증진시킨다.

#### 2) 기본 방침

- 편식, 식품알레르기를 가진 학생 및 교직원 중 희망자를 대상으로 영양상담 및 식이요법 지도
- 영양문제별 집단 상담을 통한 식생활 지도
- 학부모와 연계하여 가족 식습관 및 행동 변화를 유도하여 및 만성질환으로의 진행 차단

3) 운영기간 : 2025학년도

4) 대상자 :

- 식품알레르기, 편식 학생증 홈페이지에서 희망을 원하는 아동
- 기타 영양 상담을 희망하는 학생 및 학부모

5) 상담 방법

(가) 대면 상담(개별 및 그룹 상담)

- 홈페이지에서 상담을 희망하는 아동을 대상으로 정기적으로 상담
- 식사일지를 통한 개별 상담 실시
- 상담 후, 가정통신문을 통한 상담내용 안내(가정과 연계 교육)
- 영양상담과 영양교육을 병행하여 교육적 효과 증진

(나) 홈페이지를 통한 상담

- 학교 홈페이지에 영양상담 코너 개설
- 영양문제에 대한 질의응답 형식
- 양방향 커뮤니케이션으로 바로 피드백이 이루어지도록 함
- 영양관련 추천 사이트 링크하여 관심 유도

사이트명	인터넷 주소
짱이와 영양친구	www.food79.net
대한영양사협회	www.dietitian.or.kr
어린이식약청	www.kfda.go.kr:8080
실과 공부방	www.edunet4u.net
헬프키드	www.helpkid.com
건강한 구리시 아이들	www.ggi.or.kr
꾸러기 튼튼	www.kidshealth.or.kr
아이푸드	www.ifood.or.kr
사이버튼튼이교실	www.tentenzzang.com

### 1. 식습관 조사

다음은 여러분의 평소 식사습관에 대해 알아보고자 하는 문항들입니다.  
해당하는 곳에 ○표 해 주시기 바랍니다.

사 항	항상	자주	보통	아주 가끔
1. 아침식사를 규칙적으로 한다.				
2. 밥은 1공기 이상 먹는다.				
3. 음식은 배가 부를 때까지 먹는다.				
4. 밥보다는 간식을 더 많이 먹는다.				
5. 식사 후에 배가 불러도 맛있는 것이 있으면 또 먹는다.				
6. 안 먹다가 한꺼번에 몰아서 많이 먹는다.				
7. 저녁을 많이 먹는다.				
8. 잠들기 전에 야식을 먹는다.				
9. 군것질을 많이 한다.				

10. 야채나 나물을 자주 먹는다.				
11. 고기나 기름진 음식을 자주 먹는다.				
12. 음식을 가려 먹는다(편식한다.)				
13. 맵고, 짠 음식을 자주 먹는다.				
14. 콜라, 사이드와 같은 청량음료를 자주 먹는다.				
15. 외식이나 잔치에 가게 되면 과식을 하게 된다.				
16. 인스턴트식품(라면, 3분 카레 등)을 자주 먹는다.				
17. 패스트푸드(피자, 햄버거 등)를 자주 먹는다.				
18. 기름에 튀긴 음식이나 볶은 음식을 자주 먹는다.				
19. 음식을 먹을 때 그릇에 음식을 많이 담아 먹는다.				
20. 배가 고프지 않아도 음식이 있으면 무조건 먹는다.				

♠ 보 기	항상	자주	보통	아주 가끔	전혀
	매일	5-6일/1주	3-4일/1주	1-2일/1주	0일/1주

### 2. 운동습관 조사

다음은 여러분의 평소 운동습관에 대해 알아보고자 하는 문항들입니다.  
해당하는 곳에 ○표 해 주시기 바랍니다.

사 항	항상	자주	보통	아주 가끔
1. 매일 30분 이상 운동(축구, 야구, 태권도 등)을 하거나 친구들과 뛰어 논다.				
2. 텔레비전이나 비디오(컴퓨터 게임 포함)를 하루에 2시간 이상 본다.				
3. 밖에 나가 놀기보다는 집에 있기를 좋아한다.				
4. 체육시간에 열심히 운동에 참가한다.				
5. 가까운 거리는 차를 타지 않고 걸어간다. (걸어서 10분 정도 거리)				
6. 집안일을 거들거나 심부름을 잘 한다.				
7. 운동할 시간이 없다.				
8. 쉬는 날에는 1시간 이상 운동을 한다.				
9. 내가 제일 좋아하는 운동이나 놀이를 쓰세요.				
10. 시간이 많이 있을 때 주로 무엇을 하나요?				

♠ 보 기	항상	자주	보통	아주 가끔	전
	매일	5-6일/1주	3-4일/1주	1-2일/1주	0일/1주

### 3. 행동습관 조사

다음은 여러분의 평소 행동습관에 대해 알아보고자 하는 문항들입니다.  
해당하는 곳에 ○표 해 주시기 바랍니다.

사 항	항상	자주	보통	아주 가끔
1. 호주머니에 돈이 생기면 우선 먹는 것부터 산다.				
2. 항상 곁에 먹을 것을 많이 사다둔다.				
3. 공부할 때나 텔레비전을 볼 때 무엇인가를 먹는다.				
4. 텔레비전에서 식품광고가 나오면 기억했다 꼭 사 먹는다.				
5. 남들보다 음식 먹는 속도가 빠르다.				

6. 항상 정해진 자리에서 식사를 한다.				
7. 음식을 오래 씹은 후에 삼킨다.				
8. 음식을 여럿이 모여 먹는 것보다 혼자 먹는 것을 좋아한다.				
9. 서서 먹거나 누워서 먹는다.				
10. 친구나 가족이 원하는 음식을 거절하지 않는다.				
11. 맛있는 음식이 있으면 남이 먹지 못하도록 쟁쟁게 먹는다.				

♠ 보 기	항상	자주	보통	아주 가끔	전
	매일	5-6일/1주	3-4일/1주	1-2일/1주	0일/

#### 4. 가족 식습관 조사

이 설문은 귀댁 아동의 식생활 습관 파악에 참고하고자 하오니 어려우시더라도 정성껏 답변해 주시기 바랍니다. (부모님께서 작성해 주십시오. 해당사항에 ○표)

1. 생활정도 (상,중,하)

2. 가족사항

관 계	성 명	성 별	나 이	비만 여부
				정상.비만.체중부족
				정상.비만.체중부족
				정상.비만.체중부족

3. 가족의 식사유형

- ① 가족이 한자리 모여서 식사합니까? ( 네, 아니요 )
- ② 아침을 규칙적으로 먹습니까? ( 네, 아니요 )
- ③ 식사시간은 일정합니까?( 네, 아니요 )
- ④ 가족의 식사는 어느 음식위주 입니까? ( 육류, 생선류, 채소류 )
- ⑤ 가족의 식사는 어떤 조리방법을 주로 사용합니까?  
( 튀김, 볶음, 찜, 조림, 무침, 생채 )
- ⑥ 1달에 외식은 몇 번이나 합니까? 1달 ( )회
- ⑦ 간식과 야식은 자주 먹습니까? 1일 ( )회  
먹는다면 어떤 종류를 먹습니까? ( )
- ⑧ 가족의 한 끼 식사의 양은 많습니까? ( 많다, 적당하다, 적다 )
- ⑨ 가족의 음식을 먹는 속도는 어떠합니까? ( 느리다, 보통, 빠르다 )
- ⑩ 아동의 식사 시 문제점이 있다면 적어주세요.
- ⑪ 자녀가 똥똥한 이유는 무엇이라고 생각합니까?
- ⑫ 가족 중 질병을 앓고 있는 사람이 있습니까? ( 예 : 아버지 당뇨병)
- ⑬ 아동 지도 시 담당선생님에게 부탁하고 싶은 말씀이 있으시면 적어주세요.  
( )

#### 5. 식생활 일기

20 년 ○월 ○일

언제 (00:00 ~ 00:00)	어디서 누구와	무엇을 하면서	무엇을 얼마만큼	얼마나 배고팠나. (0 ~ 5점)	어떤
7시10분	집에서	TV를 보면서	밥한 공기	0	생

~ 7시30분	엄마, 동생이랑		미역국 한 그릇 김치 3조각 햄 3쪽, 김 3장 생선 반조각		
9시 50분	교실에서	만화 보면서	우유 1팩	3	

하루 운동량을  
적어 붙인다.

생활점검(우수○, 보통 △, 불량×)

오늘의 반성	튀긴 음식은 하루에 한번만 먹기		음식 먹은 후 양치질하기	
	청량음료 안 먹기		정해진 장소(식탁)에서만 먹기	
	김치 등 채소반찬 먹기		심심할 때 음식먹지 않고 다른 일 하기	
	규칙적인 식사하기		천천히 씹어 먹기(30번 이상)	
	계단이용하기		식사 전에 물을 먼저 먹기	
	TV보면서 먹지 않기		의자에 앉아서 심호흡을 자주 하기	

#### 6. 영양상담 일지(개인별)

##### ◆ 일 반 사 항 ◆

이 름		남 여	학년		
키	cm	현재체중	kg	비만도	
		표준체중	kg	BMI	
		기대체중	kg	※ BMI(Body Mass Index) 신체질량지수 BMI= 체중(kg)/신장 <sup>2</sup> (m <sup>2</sup> )	
병 력	(예) 천식, 편도선비대증				
상담질환	(예) 비만, 당뇨				

기초조사	식습관	
	운동습관	
	행동습관	
	식품섭취	좋아하는 음식 싫어하는 음식
	가족식습관	
	상담	

참고사항

##### ◆ 상 담 일 지 ◆

날 짜	상담내용	지도내용
월/ 일 ( 회)		

7. 식품알레르기 상담 일시							
상 담 일 지							
20    년    월    일    요일							
계획					실시 사항		
영 양 교 육 현 황							
교육대상	일시/장소	교육영역			교육내용		
아래와같음	급식실	<input type="checkbox"/> 순회지도 <input type="checkbox"/> 서면지도 <input type="checkbox"/> 영양교육			1. 식단표의 알레르기 정보 보는법 지도 2. 가정에서는 조금씩 먹고 팬찮으면 점점 늘려 먹어 적응하도록 지도 3. 알레르기에 대해 지도		
		<input type="checkbox"/> 기타					
<b>비 고</b>							
영 양 상 담 현 황							
순	학반	성 명	성별	연락처	시간 장소	상담방법	상담 및 조치내용
1						<input type="checkbox"/> 대면상담 <input type="checkbox"/> 전화상담 <input type="checkbox"/> 온라인상담	
2						<input type="checkbox"/> 대면상담 <input type="checkbox"/> 전화상담 <input type="checkbox"/> 온라인상담	
3						<input type="checkbox"/> 대면상담 <input type="checkbox"/> 전화상담 <input type="checkbox"/> 온라인상담	
<b>비 고</b>							

<영양상담 운영 평가 설문지>

### 평가 설문지(학생용)

**\*\* 회 영양상담 프로그램이 끝났습니다.**  
 마지막으로 영양 상담이 어떠했는지 간단하게 평가해 주세요.  
 자신의 생각과 같은 번호를 골라 ( )에 적어 주세요.

1. 영양상담 프로그램이 자신의 건강에 도움이 되었습니까? ( )
 

① 도움이 되었다 2-1번으로
② 도움이 되지 않았다 2-2번으로
- 2-1. 영양상담이 도움이 되었다면 어떤 점이 특히 좋았습니까?  
     ① 살이 빠졌다                          ② 편식이 많이 고쳐졌다.  
     ③ 영양에 관한 지식이 늘었다.         ④ 기타(    )
- 2-2. 영양상담이 도움이 되지 않았다면 어떤 점 때문이었나요?  
     ① 내용이 너무 어려워 이해가 되지 않았다.  
     ② 친구들이 놀려서 싫었다.  
     ③ 식사일기 등 숙제가 많아 힘들었다.  
     ④ 기타(    )
3. 영양상담 중 배운 내용을 평소에 실천에 옮기려고 노력하였나요?  
     ① 매우 열심히 노력한다.                  ② 가끔씩 노력한다.  
     ③ 처음에는 실천 하였으나 나중에는 노력하지 않았다.  
     ④ 전혀 노력하지 않았다.
4. 나의 다짐 평가

▶	개선된 습관	▶	그대로인 습관
나의 다짐 최종평가 : 점		고치기 힘들었던 이유는?	

평가 설문지(학부모용)

학부모님 안녕하십니까?  
 그 동안 실시한 영양상담에 대한 학부모님의 의견을 듣고자 합니다.  
 아래의 설문지는 다음 상담의 기초 자료로도 소중하게 활용될 예정이오니  
 월 일(요일)까지 학생 편으로 보내주시면 고맙겠습니다.

- 영양 상담이 아동의 건강에 도움이 되었습니까?  
 ① 많은 도움이 되었다.                      ② 약간 도움이 되었다.  
 ③ 별로 도움이 되지 않았다.                ④ 전혀 도움이 되지 않았다.
- 영양상담이 도움이 되었다면 어떤 점이 특히 좋았습니까?  
 ① 살이 빠졌다  
 ② 편식이 많이 고쳐졌다.  
 ③ 영양에 관한 지식이 늘어 올바른 식습관 교육이 되었다.  
 ④ 기타( )
- 아동이 영양 상담에서 배운 내용을 평소에 실천에 옮기려고 노력하였나요?  
 ① 매우 열심히 노력하였다.                ② 가끔씩 노력하였다.  
 ③ 처음에는 노력하였으나 나중에는 노력하지 않았다.  
 ④ 전혀 노력하지 않았다.
- 영양상담 프로그램에 만족하십니까?  
 ① 매우 만족한다.                              ② 만족한다.  
 ③ 보통이다.                                      ④ 만족스럽지 못하다.
- 영양 상담실에 바라는 내용이 있으면 이야기 해 주십시오.  
 ( )

❀ 감사 합니다 ❀