

□ 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항

1. 급식 운영방식, 급식대상

- 가. 운영방식 - 직영급식, 단독급식, 도시형, 전학년 식당배식
나. 급식대상 - 1~6학년, 병설유치원, 교직원

2. 급식횟수

- 가. 2024학년도 학교급식은 **189일** 실시함
- 전학년 무상급식, 시업식 급식실시, 1학년 입학식 급식미실시
나. 학교의 학사일정 및 감염병으로 인한 학교 사정에 의해 변동될 수 있음
다. 경기도교육청 학교급식경비 지원(무상급식) 제외 대상[2024학년도 학교급식경비 지원계획 中]

- 가정도시락 급식, 학교 밖 급식(현장학습, 수련원, 체육관 등)
- 건강상의 이유로 학교급식을 하지 못하는 경우(단, 특수교육대상학생 지원 가능)
- 학교행사 시 대체음식을 제공할 경우
- 수업일의 중식을 제외한 조·석식, 방학 중 급식 등

3. 급식시간

구 분	시 간	내 용	비 고
준비단계	08:00-9:00	조리 기구 점검 당일 급식품 검수	
조리 및 배식준비 단 계	9:00-11:30	위생안전수칙 확인 식단안내 및 조리방법설명 작업분담 및 조리 검식 급식품 식당 운반	
배식단계	11:30-13:30	식당배식(배식대 3개 운영), 식사	11:30 유치원급식실시
정리단계	13:30-16:00	조리기구 급식기구 세척 소독 정리 정돈, 조리작업 반성 오늘의 식단 평가	

4. 학교급식의 영양관리기준 설정(학교급식법시행규칙제5조제1항관련, 2024.1.29. 개정)

- 가. 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동 정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.

나. 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.

- (1) 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
- (2) 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
- (3) 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 3] <개정 2023. 1. 29.>

학교급식의 영양관리기준(제5조제1항관련)

성별	구 분		에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)		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
유 치 원 생			400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0
남	초등	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
	학생	4·6학년	670	16.7	137	200	0.24	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	217	267	2.7	3.7
	중학생		840	20.0	177	250	0.30	0.37	0.40	0.50	23.4	30.0	267	334	3.7	4.7
	고등학생		900	21.7	207	284	0.37	0.44	0.47	0.57	26.7	33.4	250	300	3.7	4.7
여	초등	1·3학년	500	11.7	97	134	0.20	0.24	0.20	0.27	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
	학생	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
	중학생		670	18.4	160	217	0.30	0.37	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	4.0	5.4
	고등학생		670	18.4	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	26.7	33.4	234	267	3.7	4.7

비고: 유치원생의 경우 제공되는 간식을 제외하고 산출된 수치임.

■ 2024학년도 본교 영양관리기준

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)		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
587.1	13.9	118.1	168.53	0.23	0.27	0.26	0.32	16.22	20.54	206.52	248.53	2.57	3.31
1.에너지: 587.1kcal(528.4~645.9)범위 2.단백질: 13.9g~29.4g범위 3.비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 최소한 평균필요량이상으로 제공													

5. 환경감수성을 높이는 “저탄소 건강급식” 운영

- 가. 전통식 및 계절 자연식품을 이용한 건강 급식 제공
- 나. 친환경 농산물과 로컬푸드 등을 이용한 저탄소 급식 제공
- 다. 푸드마일리지에 적은 국내산 제품을 우선 사용한 급식 제공
- 라. 학생 교육프로그램 운영 및 학부모, 교직원 대상 식생활 정보제공

□ 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항

- 1. 2024학년도 학교급식 운영계획서 - (안건11)
- 2. 2024학년도 학교급식 예산 - 2024.학교회계예산안에 포함하여 심의
- 3. 2023학년도 학교급식 결산 - 학교회계 결산보고서 함께 실시예정

□ 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용승인에 관한 사항

1. 식재료의 원산지 승인에 관한 사항

- 가. 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

품 목	세 부 식 품
농산물(과일포함)	계피막대, 아몬드, 건포도, 정향, 팔각, 후추, 월계수잎 등의 향신료류, 아몬드 등 견과류 등, 건크랜베리, 레몬, 키위, 파인애플, 바나나, 망고 등
공산품	올리브유, 해바라기씨유, 유채유 등의 유지류, 마스코바도 등 설탕류, 스파게티 면류 등, 요구르트 등 유제품류 등 참깨, 참기름(수확량 감소로 인한 수급 곤란시)
수산물 및 가공품	임연수어, 명태(동태,북어,코다리), 낙지 , 쭈꾸미, 가자미, 아귀, 가쓰오부시, 다랑어, 날치알, 캅테일새우, 연어, 오징어가공품 , 명엽채, 쥐포 등

2. 본교의 식재료 품질등급 및 품질기준

- 가. 본교에서 사용하는 아래 식품은 학교급식법령에서 정한 기준보다 **상위 품질**의 제품을 사용
(단, 학교 사정 및 식재료 공급 상황에 따라 **부득이한 경우에는** 학교급식법령에서 정한 기준으로 변경하여 적용할 수 있음)

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

나. 기타 식품은 학교급식법령에 부합되는 제품을 사용

다. 본교의 학교급식 가공품 식재료 품질관리 기준

- 원·부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용
- 화학적 식품 첨가첨가물 무첨가 제품 우선 사용
- 유전자 조작 농작물 및 유전자 재조합 식품 사용 제외(NON-GMO)

3. 완제품 사용승인에 관한 사항

가. 아동에게 제공하는 급식품은 진말초등학교 급식시설을 이용하여 직접 조리하는 것을 원칙으로 하나 학교에서 조리가 불가능하거나, 조리형편과 경제성을 감안하여 부득이할 경우 다음과 같은 완제품을 선정하여 급식을 실시

나. 완제품 품목

- (1) 김치류 등의 절임식품(김치류 및 무쌈류)
- (2) 장류(고추장, 된장, 간장) 및 젓갈류
- (3) 우유 및 유제품(플레인 요구르트 등), 주스류
- (4) 구이김 등 밀반찬류(반별포장 조미김, 김자반 등의 반찬류)
- (5) 각종 통조림류, 병조림류, 어육가공품, 잼, 소스류
- (6) 반조리식품 및 가공식품등의 냉동식품(냉동도너츠, 핫도그, 생지, 냉동만두, 면류등)
- (7) 떡류(무지개떡 등 설기류, 수리취떡 등 절편류, 꿀떡, 바람떡, 송편 등)
- (8) 과자류(유과 및 매작과 등의 한과류, 과일푸딩 등의 과자류)
- (9) 청과류(반별포장 파인애플, 아이스홍시, 꽃감 등의 손질 과일류)
- (10) 빵류(소프트롤, 마늘빵, 조각케이크 등)

다. 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, 영업신고증, 품목제조보고서, 자가품질검사성적서 등의 확인을 거쳐 사용하고, 관련서류 징구)

□ 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

1. 조달방법

- 급식 식재료는 조달과정의 효율성 및 투명성을 확보함을 원칙으로 하며 구매시 **계약관계 법령을 준수**하여 양질의 우수한 식재료를 선정한다.

가. 학교급식 식재료 구매시 **계약관계 법령 준수** 및 학교급식전자조달시스템(eaT)을 이용

- 지방계약법 및 행정자치부 예규 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제5장 '수의계약 운영요령'을 준수하여 계약업무 처리
- 적절한 가격으로 질 높은 식재료를 구매할 수 있도록 제한적 최저가(낙찰 하한율) 방식의 낙찰제 적용 의무화('13. 3월부터 적용)

《행정자치부 예규 - 제한적 최저가 낙찰제 적용기준》

추정가격	용역 및 물품구매 계약방법(낙찰자 결정기준)
2천만원 이하	· 1인 견적 가능
2천 ~ 5천만원	· 2인 이상 견적, 예정가격 88% 이상위자 낙찰
5천만원 초과	· 최저가 낙찰제 적용

[경기도교육청 재무담당관-36241(2019.11.5.)호 관련, 1인 견적서 제출가능 수의계약 대상 금액이 종전 추정가격 1천만 원 이하에서 2천만원 이하로 조정됨]

나. 2023학년도 급식업체 현황

- 2023. 학교급식기본방향에 의거 1개월 단위 구매계약

내용 품목	선정방법	2023년 상반기 납품업체 현황					비고
		3월	4월	5월	6월	7월	
공산품등	수의계약	한우리식품	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	
수산물	수의계약	태진수산	태진수산	태진수산	해정수산	해정수산	시흥시학교급식지원센터의 수산물공급업체 학교추천사업에 참여
육류	수의계약	안양축협(축산물 유통사업장)					경기도 우수축산물학교급식 지원사업 참여업체
공산품 공동구매	수의계약	시흥시학교급식지원센터(스쿨푸드)					2019년부터 시흥시학교급식 지원센터에서 추진함
농산물	수의계약	경기농수산물진흥원					경기도 친환경농산물 학교급식지원사업 참여
김치,잡곡	수의계약	경기농수산물진흥원(한국농협김치)					*학생 1인당 277원 지원 (농식품 230원, 쌀 47원)
쌀	수의계약	시흥시쌀연구회영농조합법인					경기도청 친환경 등 우수농산물 학교급식지원사업참여
무상우유	수의계약	연세우유 시흥대리점					*무상우유지원단가:480원

내용 품목	선정방법	2023년 하반기 납품업체 현황					비고
		8월	9월	10월	11월	12월	
공산품등	수의계약	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	
수산물	수의계약	해정수산	해정수산	동화수산	동화수산	동화수산	시흥시학교급식지원센터의 수산물공급업체 학교추천사업에 참여
육류	수의계약	안양축협(축산물 유통사업장)					경기도 우수축산물학교급식 지원사업 참여업체
공산품 공동구매	수의계약	시흥시학교급식지원센터(스쿨푸드)					2019년부터 시흥시학교급식 지원센터에서 추진함
농산물	수의계약	경기농수산물진흥원					경기도 친환경농산물 학교급식지원사업 참여
김치,잡곡	수의계약	경기농수산물진흥원(한국농협김치)					*학생 1인당 277원 지원 (농식품 230원, 쌀 47원)
쌀	수의계약	시흥시쌀연구회영농조합법인					경기도청 친환경 등 우수농산물 학교급식지원사업참여
무상우유	수의계약	연세우유 시흥대리점					*무상우유지원단가:480원

다. 2024학년도 급식품 납품업체 선정방법(안)

품 목	조달 방법(안)	비고
공산품등	수의계약	
공산품공동구매 (일부품목)	수의계약(식재료 공동구매 사업참여) (시흥시학교급식지원센터 주관)	*전통 장류, 우리밀 제품, 햄 및 만두 등 냉동 육가공품, 케첩 및 마요네즈 등 소 스류
농산물외 (G마크공산품 포함)	수의계약 - 2024년 경기도청 친환경 등 우수농산물 학교 급식지원사업참여	*2024년 보조금 총 327원 예정 (농식품 276원, 쌀 51원)
김치잡곡류	수의계약 - 2024년 경기도청 친환경 등 우수농산물 학교 급식지원사업참여	*한국농협김치(2023년과 동일)
쌀(친환경)	수의계약(시흥시쌀연구회영농조합법인) - 2024년 경기도청 친환경 등 우수농산물 학교 급식지원사업참여	*시흥산 친환경 햅토미(인증)
육류	수의계약 (경기도 우수축산물학교급식지원사업 참여)	*국내산, 무항생제, G마크, 1등급
우유	계약관계법령 준수	
수산물	수의계약 (시흥시학교급식지원센터 수산물공급업체 추천 사업 참여, 권역별순환방식)	*수산물 공급업체 추천사업 참여 -2024년 공급업체 : 23년과 동일 (동화수산, 태진수산, 해정수산)

2. 공급업체 선정기준

- 「식품위생법 시행령」에 따른 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고 등 적격 업체 선정
- 학교급식시행규칙 제4조1항 관련(2007.1.20개정) 식재료의 품질관리기준을 준수하여 납품 가능한 업체 선정

구 분	공급업체선정 및 관리기준	비고
업체의 위생관리 능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 공급업체는 체계적인 위생기준(HACCP적용) 및 품질기준을 구비하고 이를 준 수하고 있는 업체 ○ 공급업체가 위치한 장소 및 보유시설, 설비의 위생상태는 양호한 업체 	
업체의 운영능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 학교급식에서 요구하는 식재료 규격(HACCP적용)에 맞는 제품을 공급하는업체 ○ 반품처리 및 각종서비스를 신속하게 제공하는 업체 ○ 납품절차가 표준화되어 있고 관련문서가 구비되어 있는 업체 ○ 신선하고 양질의 식재료를 공급하는 업체 ○ 학교에서 정한시각에 식재료를 공급하는 업체 ○ 식재료의 표장상태가 완벽한 제품을 공급하는 업체 	
운송위생	<ul style="list-style-type: none"> ○ 운송 및 배달담당자의 식품취급방법이 위생적인(HACCP적용) 업체 ○ 냉장 배송차량을 이용하여 식재료를 운반하고 냉장,냉동식품의 온도는 기준범위 이내인 업체 	

□ 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
(무상급식에 따른 급식비에 관한 사항)

1. 2024학년도 경기도교육청 학교급식 경비지원 기준단가 : 2024년 3월~2025년 2월까지 적용

[※ 경기도교육청 급식학생수별 학교급식경비 지원기준 단가표]

구분		학생수	1 ~50	51 ~100	101 ~200	201 ~300	301 ~400	401 ~500	501 ~600	601 ~700	701 ~800	801 ~900	901 ~1000	1,001 이상
병설 유치원	식품비		3,230	3,200	3,110	3,030	2,940	2,870	2,790	2,710	2,640	2,560	2,500	2,420
	운영비		380	380	370	360	350	340	330	320	310	300	300	290
초등	식품비		4,160	3,910	3,820	3,620	3,520	3,430	3,330	3,230	3,150	3,060	2,970	2,920
	운영비		570	570	550	530	510	490	480	460	450	430	420	410

2. 2024학년도 본교 급식비 산출내역

구분	본교 학교급식경비 기준 단가(단위:원)		
	식품비	운영비	합계
병설유치원(1~50명)	3,230	380	3,610
초등학교(1,001~이상)	2,920	410	3,330

- ▶ 안정적인 식품비 확보와 급식의 질 제고를 위해 무상급식비 지원단가 내 식품비(운영비포함)와 인건비 분리지원
- ▶ 급식학생수(예정) : 유치원 20명, 초등 1,188명
- ▶ 운영비 잔액 발생 시, 식품비로 집행 가능(단, 식품비는 운영비로 집행 불가)
- ▶ 초등 급식학생수 변동시, 경기도교육청 학생구간별 지원단가를 적용하여 학생단가 변경
- ▶ ★물가인상 등의 요인으로 경기도교육청 무상급식비 지원단가 변동시, 학생 및 교직원단가에 변동단가 적용할 계획임

구분		급식비	산출내역				비고
			식품비	운영비	인건비	계	
2023학년도(상반기)		2,990원	2,660원	330원	별도지원	2,990원	※ 학생기준
2023학년도('23.09~)		3,170원 (▲180)	2,770 (▲110)	400원 (▲70)	별도지원	3,170원	※ 학생기준
2024 학년도 본교 급식비	학생	3,330 (▲160)	2,920원 (▲150)	410원 (▲10)	별도지원	3,330원	※2024학년도부터 무 상급식비 지원단가 내 인건비 분리지 원
	유치원	3,610 (▲150)	3,230원 (▲140)	380원 (▲10)	별도지원	3,610원	
	교직원	4,370 (▼30)	3,960원 (▼40)	410원 (▲10)	-	4,370원	※유,초평균단가적용

1) 2023학년도부터 교직원급식비는 유·초 평균 급식비단가로 동일하게 적용되고 있음

3. 2024년 급식종사자 현황

[※ 경기도교육청 급식인원수별 조리종사자 배치기준(단위:명)]

구분	급식구분	급별	50명 이하	51 ~ 100	101 ~ 300	301 ~ 500	501 ~ 650	651 ~ 800	801 ~ 1,000	1,001 ~ 1,200	1,201 ~ 1,400	1,401 ~ 1,550	1,551 ~ 1,700	1,701 ~ 1,850	1,851 ~ 2,000	2,001 ~
배치기준	중식	초	1인	2인	3인	4인	5인	6인	7인	8인	9인	10인	11인	12인	13인	※급식인원 150명 초과시마다 1인을 추가
	※ 교육공무직원(조리사) 및 기능직 조리실무원 포함 ※ 배치기준의 급식인원은 급식학생수, 교직원 등 포함된 인원수임															
▶ 본교 급식학생수(1,188명) +유치원(20명)+교직원(80명)으로 전체 급식인원수 1,288명 예정 ('24. 전입학생에 따라 변동가능함) ▶ 조리책임자 1명, 조리실무사 8명으로 총 9명 근무																

4. 급식비 면제대상자 선정

구 분	내 역	비 고
조리사 및 조리실무사 (*학교급식기본방향에 의거)	9식	*보존식 (식중독 등의 위생사고발생시 원인규명을 위하여 -18℃이하 냉동고에 144시간동안 식재료 보관하는 것)
노인공익활동참여자 (사업기간 종료 후 봉사시기)	참여인원	
보존식	1식	

★학교급식에 종사하는 교육공무직의 경우에는 현재 학교급식실 근무여건의 특성을 고려하여 복리후생 차원에서 학교급식법시행령 제2조 2항 9호에 의거 학교운영위원회 심의 후 급식비 면제 여부 결정 가능[2023. 학교급식 기본방향]
 - 추후 '2024. 학교급식 기본방향'에 따라 변동될 수도 있음

☐ 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
 (무상급식에 따른 우유급식비 등 지원자 선정에 관한 사항)

1. 2023학년도 무상우유 지급대상자 현황 (2023.12월 기준)

구분	지원 대상학생 분류						총인원수
	국민기초생활수급자	한부모 가정	법정 차상위	특수교육대상자	차상위 (소득수준 50%이하)	차상위 (소득수준 50%이상)	
대상자	36	-	1	7	17	14	75
지원희망자	35	-	1	4	17	14	71
전체학생수 대비 비율	3.3%	-	0.1%	0.4%	1.6%	1.3%	6.7%

2. 우유급식비 지원대상자 선정에 관한 사항

가. 2024학년도 학교급식기본방향 및 2024년 「학교우유급식사업시행지침」,
「2024년 경기도 학교우유급식사업 표준 매뉴얼」에 의거 실시

- 추후 2024년 지침 시달시 확정할 계획임

나. 2023학년도 지원 대상자 자격 및 요건[농림축산식품부 학교우유급식사업 시행지침]

- 초·중등교육법 제2조에 따른 학교에 재학중인 학생 중 다음에 해당하는 자
 - (국민기초생활수급자)「국민기초생활보장법」제7조 제1항 제1호부터 제4호까지의 규정에 따른 수급자(생계, 의료, 주거, 교육) 가구의 학생
 - (차상위계층)「국민기초생활 보장법」제2조 제10호에 따른 차상위계층* 가구의 학생
 - * 차상위계층은 「국민기초생활 보장법 시행령」 제3조에 따른 소득인정액이 기준 중위소득의 100분의 50이하인 사람 중 기초생활수급자가 아닌 사람
 - * 차상위자활급여·차상위본인부담경감·차상위장애(아동)수당·차상위장애인연금·차상위계층확인서발급대상자 포함
 - (한부모가족)「한부모가족지원법」 제5조에 따른 한부모가족 지원대상자 및 자녀
 - (특수교육대상자)「장애인 등에 대한 특수교육법」 제15조에 따라 선정된 학생
 - (교육비지원대상자)「초·중등 교육법」제60조의4 제1항 제3호에 따른 교육비 지원 대상자
 - (국가유공자 자녀)「국가유공자 등 예우에 관한 법률」제4조에 따른 국가유공자 자녀
- 학교우유급식 확대를 위하여 추가로 학생에게 우유를 지원하고자 하는 시·도 중 농림축산식품부 공모를 통해 선정된 시·도의 학생
- '우유바우처' 시범사업으로 선정된 시·군·구의 학생은 지원대상에서 제외

3. 우유급식 지원한도 : 430원/200ml(가정배달시 480원)

4. 연간 지원일수 : 250일 내외(1월1일~12월31일)

- 지원대상자 확정 이전(3~5월)기간에 대한 우유소급지원 폐지[시흥시 동물축산정책과-4993(2022.6.8.)호]
- 1월 졸업 이후에도 해당학생이 원할 경우에는 시흥시청과 협의 후 2월말까지 지원가능

☐ 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 급식소위원회 구성 및 운영계획

가. 목적

- 학교운영위원회에 ‘학교급식소위원회’를 설치·운영하여 학교급식 위생·안전관리 및 질 향상을 도모함을 목적으로 한다.

나. 구성

- 학부모 및 학교운영위원회 위원 중 학교급식에 관심 있는 자
- 학교구성원 중(교직원, 학부모)에서 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자

다. 역할

- 학교운영위원회에서 학교급식에 관하여 심의토록 되어 있는 사항에 대해 실무검토 후 본회의에 안건 제출
- 급식현장 점검 등 안전하고 양질의 급식제공을 위한 제반 활동 및 개선방안 제시

라. 활동

- 학교급식소위원회 규정 제정
- 식재료 업체선정, 조달방법 등에 대한 검토
- 식재료검수, 조리과정 배식 등 학교급식 모니터링
- 급식비 책정, 급식예산결산에 관하여 실무 검토
- 학교급식 개선에 관한 활동
- 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회활동으로 정한 사항

2. 학부모검수단 구성 및 운영계획

가. 목적

- 학교 급식의 양질의 식재료 선정과 조달 과정의 효율성 및 투명성을 확보하여 급식의 질 향상과 급식이용자의 만족도 제고

나. 활동계획

- 학년초 희망자 위촉하여 주 1회 검수 활동에 참여

다. 활동내용

- 식재료 검수과정 참관
- 학교급식관련 학부모 의견 수렴
- 개인위생, 식재료·시설·설비위생 등 위생관리 실태점검

□ 우유급식에 관한 사항

1. 학교우유급식 실시계획

- 급식대상 우유
 - 가. 국내산 원유 100%를 사용한 백색시유
 - 나. 국내산 원유 99% 이상을 사용하고 추가적으로 영양성분 등을 첨가한 강화우유
- 급식단가 및 공급업체 : 미정[2024학년도 무상우유 지원단가는 전년대비 50원 인상, 530원]

2. 우유급식비 단가계약시 소수점 처리에 관한 사항

- 가. 단가계약으로 인한 경우, 원단위 이하 금액을 단가로 하여 학부모 부담금 징수 및 수납하는 경우 1인당 총 징수 금액에서 원단위 절사 후 징수하고, 소액의 부족분은 학교기본운영비에서 보전
[※ 2024학년도 학교회계 예산편성 기본지침 P.80 학부모부담수입 운용 시 유의사항]

예시)

구분	우유단가	일수	금액	절사	실제 수납금액	비고
1학기 : 75일(예시)	529.9원	75일	39,742.5원	2.5원	39,742원	2.5원은 학교 운영비에서 지급

3. 우유급식 방법

- 희망급식(우유급식 희망학생만 급식을 실시)
- 우유공급업체 결정 후, 우유급식 희망조사 실시(상,하반기 2회 예정)
- ★**유업체에서 제시하는 1,2학년 교실앞 우유배송이 가능한 최소 우유급식비율이 60%이므로, 우유급식 수요조사 결과 전체 학생 중 우유급식 희망자 비율이 60%미만인 경우에는 우유급식 미실시로 결정하고자 함**

4. 우유급식 공급업체 선정방법

- 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 등에 따라 선정

- * 학교에서 우유급식 공급계약 체결 시는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 등을 준수
 - 21억원 미만 입찰 시 최저가 낙찰제 폐지 및 적격심사제 적용(행정안전부 회계제도과-131호, '17.8.1)
 - 적격심사는 지방자치단체 입찰시 낙찰자 결정기준(행정안전부 예규) - 물품 적격심사 세부기준 적용
 - 1억원 이하 수의계약 적용 시 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준(행정안전부 예규)」에 따라 제한적 최저가(낙찰하한율) 적용(예정가격 이하로서 견적가격율이 2천~1억원 이하는 예정가격의 88% 이상, 2천만원 이하는 예정가격의 90% 이상)

□ 기탁사항

1. 급식비 징수 및 환불 규정

제1조 (목적) 학생 우유급식비 및 교직원의 급식비(이하 '급식비'라 함)를 징수함에 있어 전입, 전출, 장기결석의 문제로 발생하는 징수 및 환불에 관한 사항을 내규로 만들어 명확하게 하기 위함이다.

제2조 (대상) 진말초등학교 학생 및 교직원을 대상으로 한다.

제3조 (급식비 징수) 급식비는 매 1개월 단위로 징수한다. (단, 급식일수 및 회계업무 특성에 따라 7,8월 및 12,1월은 1개월 단위로 할 수 있다.)

제4조 (전입학생의 우유급식비 징수) 전입학생의 급식비는 전입한 당일부터 계산하여 징수한다. 단, 오후에 전입하였을 경우, 익일부터 징수한다.

제5조 (전출학생의 우유급식비 환불) 전출학생에 대하여 전출일까지의 급식비를 제외한 잔액을 환불한다.

제6조 (급식비 및 우유급식비 징수 및 환불) 장기결석 등의 사유로 **5일 이상** 미급식시 미급식일수를 빼고 징수하거나, 징수했을 경우는 미급식일수 만큼 급식비를 환불하거나 다음 달 감하고 징수한다. **단, 사전에 연락이 있어야 하며 담임교사 및 해당교직원의 확인서를 첨부한다.**

제7조 (교직원의 연수, 출장 및 기타 사유 시 급식비 환불) 제 6조와 동일하게 적용한다.

제8조 (입원 및 기타 사유시 급식비환불) 제6조와 동일하게 적용한다.

본 규정은 2024년 3월부터 시행한다.

2. 급식종사자(조리사, 조리실무사) 파업에 따른 급식조달 대처방법

- ◎ 적절한 쟁의행위에 대한 지배·간섭 등은 노동조합 및 노동관계조정법 제81조에서 정한 부당노동 행위에 해당됨으로 각급기관에서는 부당노동행위에 저촉되지 않도록 하여야 함
- 노동조합의 노동쟁의(파업)에 대한 부정적인 언동 및 위협하는 행위
 - 각종집회 및 쟁의행위에 참가를 저해하는 일체의 행위
 - 학부모 가정통신문 발송시 파업에 따른 부정적인 표현 사용
 - 파업에 따른 부정적인 표현을 사용한 학부모 자원봉사자 모집
 - 합법적인 파업임에도 불구하고 유급대체 인력 투입
 - 파업 참여 비판 등의 목적으로 학교운영위원회의 소집
- (쟁의행위 대책을 안건으로 논의는 가능하나 허위사실로 노조 비판 금지)

경기도교육청-교육공무직원 직종별 파업 대응 매뉴얼(2023.03.28.)

□ 파업기간 및 참여율에 따른 대책

파업기간	참여율	급식조달 대처방법
3일미만	20% 미만	① 조리인력을 감안한 간편조리 식단 변경제공 (전체학년 정상적 급식실시)
	20%~50%미만	① 일부 완제품, 반제품, 간편식 등으로 식단 간소화 예1) 반제품, 간편식의 예 : 김, 냉동식품 등
	50%~70%미만	① 일부 완제품, 반제품, 간편식 등으로 식단 간소화 ② 일부 음식 학교제공 및 학생도시락 지참 ③ 급식대용품(빵, 떡, 우유, 외부도시락 등) 제공 ④ 학생도시락 지참
	70~100%	① 식중독 예방 등을 고려하여 학생도시락 지참 권장 ② 교육적인 측면을 고려하여 특색 있는 점심시간 운영 예) 모듈별로 밥, 나물을 준비한 비빔밥 등 ③ 급식대용품(빵, 떡, 우유, 외부도시락 등) 제공
3일이상	- “3일 미만” 대처방법과 동일하게 운영 - 단, 1주일 이상 장기화될 경우, 가급적 급식대용품(빵, 떡, 우유, 외부도시락 등)을 지양하고 학생도시락 지참	

- ※ **완제품의 경우 가급적 기존 납품업체를 통하여 제공**받고, 부득이한 경우 식품위생법 시행령에 따른 “집단 급식소 식품판매업” 등 영업 신고된 업체로 부터 납품
- 납품가능 업종 : 집단급식소 식품판매업, 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자, 식품소분·판매업 (식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업), 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업, 축산물수입판매업) 영업 신고자
 - 다만, 식품보존업, 식품운반업, 축산물운반업 영업자의 경우 집단급식소에 식품을 판매하기 위해서는 별도로 판매업 영업신고를 하여야 함

가. 본교 조리종사원들의 파업에 따른 급식 조달 방법 대책

- 교육지원청 관련지침 등을 고려하여 대처
- 파업에 따른 가정통신문 배포
- 종사자 파업참여율에 따른 대책방안

파업인원수 (조리사 및 조리실무사)	급식조달 대책방법
1명(11.1%)	조리인력을 감안하여, 일부 완제품, 반제품, 간편식 등으로 식단 변경하여 제공(전체학년 정상적 급식실시)
2명 이상(22.2%~)	◎ 3일이하 파업) 급식대용품(빵, 떡, 우유 등) 제공 - 단, 개별간식 등을 추가로 지참할 수 있도록 하여 학부모 불만요인 개선 ◎ 4일이상 장기간 파업) 학생도시락 지참 - 저소득층 학생에 대한 별도 지원과 병행

※ 본교 인력 : 조리사1명, 조리실무사 8명

나. 저소득층자녀 급식조달 대책

- 저소득층자녀 급식조달시, 외부에 알려져 수치심을 유발하지 않도록 되어 있으나 별도의 도시락 등이 지원될 경우 해당학생이 노출될 수밖에 없음
- ⇒ 따라서 각 반별로 도시락 미지참 학생 전체를 대상으로 급식대용품(빵, 떡, 우유 등)을 일괄 제공

다. 완제품(빵,떡,우유 등) 제공시, 완제품 사용 승인에 관한 사항

- 1) 급식대용품 제공시 완제품으로 제공함.
 - ① 우유 및 유제품(요구르트 등), 주스류
 - ② 떡류(무지개떡, 백설기 등)
 - ③ 빵류(소보루빵, 도너츠, 조각케이크 등)
 - ④ 청과류(포장 손질 과일류)
 - ⑤ 기타류(쿠키 등의 과자류)
- 2) 완제품 공급시에는 학생의 영양과 건강관리에 적합한 식품을 선정하고, 그 식품의 제조·운반·공급과정에서 식품위생관리가 철저히 유지 될 수 있는 인정된 업체의 식품 사용
- 3) 전국적인 파업으로 안정적인 급식대용품 공급이 우려될 경우에는,
 - 사전에 물량확보가 이루어져야 차질없이 안정적으로 급식이 제공될 수 있고,
 - 식중독 등 식품위생사고 발생도 고려해야 하므로,
 - 냉동빵과 냉동떡류 등을 납품받아 완전 해동된 상태로 제공될 수 있음

라. 파업당일 급식단가 결정 사항 : 1식 급식비(2024학년도 급식비)

마. 파업당일 식재료 폐기될 경우, 대금 지급 방법에 관한 사항

- 1) 파업참여여부를 사전에 파악하는 것이 노조법 위반으로 사전에 파업여부를 파악하지 못할 경우, 파업당일 식재료가 폐기될 수 있음

2) 파업에 따른 식재료 처리방안

가) 일차적으로 납품업체와 협의하여 진행하고,

나) 업체 반품이 불가능한 경우

: 저장 및 보관성을 고려하여 사용가능 여부 판단 후, 사용불가 식재료는 폐기처분

3) 식재료 폐기로 인한 대금 지급 방법

가) 전학년 무상급식이므로, 파업당일을 급식일수로 인정하고, 무상급식비에서 지출

3. 학교급식 관련 문제 발생시 급식조달 대처 방안

- 단수, 적수, 가스이상 등 예기치 못한 사고 발생 시 급식조달 대처방안 마련

가. 자체해결 불가능한 사안 발생시, 교육청 및 관련기관 등에 사안 보고

나. 단수시, 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, 공급 가능한 범위내에서 급식대용품(빵, 떡, 우유 등)을 제공
(종사자 파업시 급식 조달 대처방법에 준하여 동일하게 처리)

① **3일이하 파업** 급식대용품(빵, 떡, 우유 등) 제공

- 단, 개별간식 등을 추가로 지참할 수 있도록 하여 학부모 불만요인 개선

② **4일이상 장기간 파업** 학생도시락 지참

- 저소득층 학생에 대한 별도 지원과 병행

마. 식재료 폐기될 경우, 대금 지급 방법

- 전학년 무상급식이므로, 급식일수로 인정하고 무상급식비에서 지출

4. 감염병 대응 학교급식 운영계획

구분	운영계획
급식운영방안	- 감염병 대응에 따른 경기도교육청 관련지침 준수 (탄력급식 등 급식운영방법, 식재료 구매방법, 검수기준, 식재료품질관리기준, 영양관리기준, 학교급식경비지원기준 등의 변경기준 및 지침 적용)

5. 감염병에 따른 학교급식 업무연속성 계획

- 급식종사자 자가 격리 및 납품업체의 식재료 공급 차질을 대비하여 상황별 급식제공 및 신속대응

<< 비상 시 급식제공 방안 >>		
영양교사 격리 시	조리종사자 격리 시	식재료 공급차질 발생 시
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 재택근무 가능 시 업무진행 ▶ 재택 근무 불가능 또는 격리 기간에 따라 대체인력 채용 ※ 채용이 불가능한 경우 도시락 지참 등 대체식 제공 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ (1~2명 격리) <ul style="list-style-type: none"> ① 학교 및 교육(지원)청 대체인력 풀 활용 ② 대체인력 충원이 어려운 경우 식단 및 조리방법 간소화 등 ▶ (3명 이상 격리) <ul style="list-style-type: none"> ① 단기 방안 : 단축수업 등 학사일정 조정, 도시락 지참 또는 대체식 제공 ② 중장기방안 : 외부위탁 등 급식제공 방안 검토 ※ 상황에 따라 변경가능 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ (일부 공급 차질) <ul style="list-style-type: none"> 식단 및 조리방법 간소화 ▶ (대부분 공급 차질) <ul style="list-style-type: none"> ☞ “3명 이상 격리” 대응 방안과 동일하게 적용

6. 감염병으로 등교수업 및 학사일정 변동에 따른 급식 중단으로 식재료 폐기될 경우 식재료 관리 방안

가. 등교중지에 따른 식재료 처리방안 납품업체와 협의

나. 업체 반품 불가시 : 저장 및 보관성을 고려한 사용가능 여부 판단 후, 향후 사용불가 식재료 폐기처분 결정(내부결재 후 처리)

다. 식재료 폐기로 인한 대금 지급 방법 : 무상급식의 경우 가급적 반품 및 발주 취소로 결정하되, 납품업체와 계약서에 따라 협의하여 발주취소가 불가한 경우 급식일수로 인정하고, 무상급식비에서 지급

□ 2023학년도 학교급식 운영계획 이행사항 보고

1. 학교급식 평가 및 점검 관련

가. 시흥교육청 학교급식 위생·안전 점검 결과

- 1학기 위생·안전점검결과 : A등급
- 2학기 위생·안전점검결과 : A등급

나. 학교급식 운영점검 평가 결과(연1회 실시) : A등급

2. 급식횟수 및 영양기준 등에 관한 사항

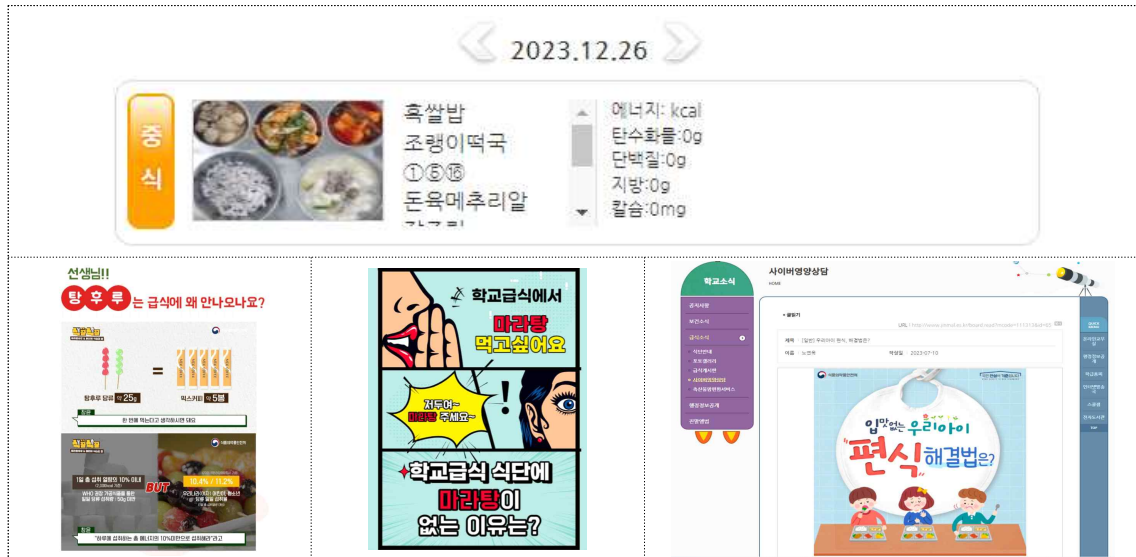
가. 2023학년도 급식일수 : 188회

나. 급식식단 작성 및 자체 영양기준량 준수 : 적합

3. 식생활지도 및 영양교육 관련 이행상황

가. 식생활지도 및 영양교육

- 1) 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육(홈페이지>학교소식>급식소식>급식게시판)
 - 주간 학교급식 영양량 게시, 식생활 지도관련 홍보물 게시 교육실시
- 2) 교직원 및 학부모 연수물 학교 홈페이지 탑재(년 4회)
- 3) 학교급식 홈페이지 및 식당내 급식게시판을 통한 홍보 및 교육
 - 일일식단 안내 및 식단영양량, 알레르기 식품정보 안내



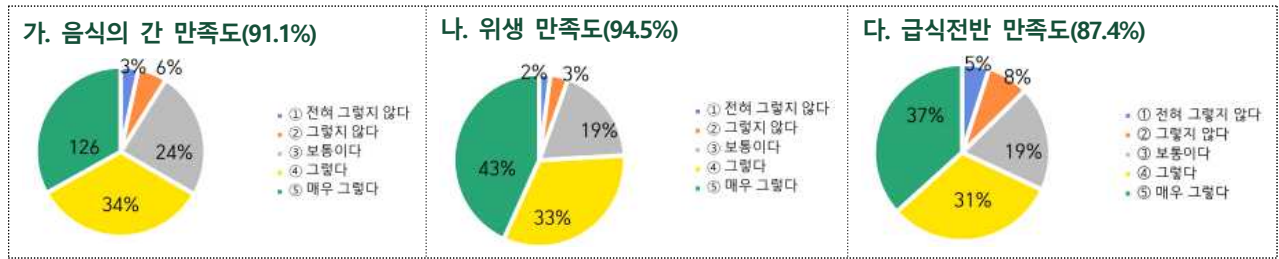
- 4) 급식월보 등 가정통신문을 통한 영양교육 실시(월 1회)
- 5) 식품알레르기 유병학생 영양상담 실시 및 별도관리 실시
- 6) 음식물쓰레기감량화교육 실천활동
 - 3~6학년 영양수업 주제를 「음식물쓰레기줄이기」로 1차시 실시
- 7) 1~5학년 영양수업 1차시, 6학년 영양수업 2차시 실시
- 8) 소통과 공감의 교육급식 실시
 - 급식관련 건의사항 제출방법 다변화(QR코드를 이용한 의견제출의 편의성 보완)
 - 식당에 급식건의함 설치하여 학생의견 수렴, 추천메뉴의 급식반영
- 9) 환경감수성을 높이는 학교급식 운영
 - 지역농산물을 이용한 로컬푸드의 날 실시 : 시흥 연근의 날 (11월)
 - 지역사회 먹거리 취약계층에게 예비식 기부 (6월부터 참여)



나. 학교급식 학생 설문(만족도 및 기호도) 조사 실시

- ※ ① 상반기 만족도 및 기호도조사 : 4~6학년 대상(총 414명 응답), 2023.7.12.~7.19. 실시
 ② 하반기 만족도 조사 : 4~6학년 대상(총 193명 응답), 2023.12.18.~12.22. 실시

[2023년 상반기 학교급식 만족도조사 결과]



[2023년 하반기 학교급식 만족도조사 결과] : 현재 취합중

▷ 설문조사 통계결과 및 평가는 학교홈페이지 급식게시판에 탑재하여 공개

4. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

- 학부모 급식참여 활동(학부모 검수) 총 15회 실시
- 학교급식소위원회 정기회의 및 시식회 실시(2023.7.19./2023.12.27예정)

5. 급식 식재료 품질 기준 및 공급업체 관련

- 가. 학교급식법령, 경기도교육청기준, 본교의 2023학년도 학교급식 식재료 품질관리 기준 준수 이행
 나. 2023학년도 급식업체 현황

내용 품목	선정방법	2023년 상반기 납품업체 현황					비고
		3월	4월	5월	6월	7월	
공산품등	수의회약	한우리식품	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	
수산물	수의회약	태진수산	태진수산	태진수산	해정수산	해정수산	시흥시학교급식지원센터의 수산물공급업체 학교추천사업에 참여
육류	수의회약	안양축협(축산물 유통사업장)					경기도 우수축산물학교급식 지원사업 참여업체
공산품 공동구매	수의회약	시흥시학교급식지원센터(스쿨푸드)					2019년부터 시흥시학교급식 지원센터에서 추진함
농산물	수의회약	경기농수산물진흥원					경기도 친환경농산물 학교급식지원사업 참여
김치,잡곡	수의회약	경기농수산물진흥원(한국농협김치)					*학생 1인당 277원 지원 (농식품 230원, 쌀 47원)
쌀	수의회약	시흥시쌀연구회영농조합법인					경기도청 친환경 등 우수농산물 학교급식지원사업참여
무상우유	수의회약	연세우유 시흥대리점					*무상우유지원단가:480원

내용 품목	선정방법	2023년 하반기 납품업체 현황					비고
		8월	9월	10월	11월	12월	
공산품등	수의계약	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	스쿨푸드	
수산물	수의계약	해정수산	해정수산	동화수산	동화수산	동화수산	시흥시학교급식지원센터의 수산물공급업체 학교추천사업에 참여
육류	수의계약	안양축협(축산물 유통사업장)					경기도우수축산물학교급식지원사업 참여업체
공산품 공동구매	수의계약	시흥시학교급식지원센터(스쿨푸드)					2019년부터 시흥시학교급식지원센터에서 추진함
농산물	수의계약	경기농수산물진흥원					경기도 친환경농산물 학교급식지원사업 참여
김치,잡곡	수의계약	경기농수산물진흥원(한국농협김치)					*학생 1인당 277원 지원 (농식품 230원, 쌀 47원)
쌀	수의계약	시흥시쌀연구회영농조합법인					경기도청 친환경 등 우수농산물 학교급식지원사업참여
무상우유	수의계약	연세우유 시흥대리점					*무상우유지원단가:480원

6. 위생 및 작업 관리

- 법령에 따른 위생안전관리기준 준수하며 2023학년도 운영계획에 의거 철저히 실시함
- (1) 2023학년도 조리실 정기 방역소독 총 5회 실시
- (2) 건강진단실시
 - 급식실 종사자 건강진단 실시(총 10명) : 6개월에 1회 실시
 - 급식품 납품 배송직원 건강진단 실시 확인(건강진단서사본 비치)
- (3) 위생교육 실시
 - 급식실 조리실무사 위생,HACCP,안전관리교육 실시 : 10회 실시
- (4) 학교급식기구(칼, 도마)에 대한 미생물검사 실시
 - 칼, 도마, 종사자 손 미생물(ATP측정) 검사결과 : 적합

7. 2023학년도 급식실 시설개선 및 주요 사업사항

시설개선 및 주요 사업 사항	추진시기	예산구분		총액
		교육청	학교	
전기식 국솥 구입,설치	2023.11월	72,970,000	-	72,970,000
상업용 식기세척기, 취사기, 살균수제조장치, 주방기구소독기 등 총 15품목	2023.11월 (겨울방학설치)	102,338,000	-	102,338,000
전기식부침기, 전기식레인지, HACCP 위생관리시스템, 그리스트랩정화장치 등 10품목	2023.12월 (겨울방학설치)	115,831,000	-	115,831,000
청소도구함 및 신발장 구입	2023.4월	-	2,420,000	2,420,000
급식기구 유지보수	연중	-	3,064,000	3,064,000
총 계		291,139,000	5,484,000	296,623,000

8. 수익자부담 급식비 중 식품비 사용비율의 공개

- 홈페이지에 탑재
- 인건비 분리로 별도 지원되므로, 무상급식비 수입에 포함하지 않음

(1) 2023년 3월~8월 수익자(보호자)부담 급식비 중 식품비 사용비율 : 99.0%

(2) 2023년 9월~2024년 2월 수익자(보호자)부담 급식비 중 식품비 사용비율 : 2월말 공개예정

□ 2024학년도 학교급식 운영계획

1. 기본방향

가. 기본 방향

- 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. 운영방침

가. 균형 있는 영양급식으로 가정에서의 부족한 영양보충에 힘쓴다.

나. 학교급식은 학교 직접조리 제공을 원칙으로 한다.

다. 급식대상은 유치원, 1~6학년 재적학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.

라. 학교급식은 수업일 점심시간에 실시하고, 경기도교육청 무상급식비 연간 지원일수 이하로 학사 일정에 맞춰 조정한다.

마. 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활개선의 자료로 제공한다.

바. 전직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활개선 지도에 주력한다.

사. 학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민식생활 개선과 국가 식량정책에 기여하도록 한다.

아. 학교급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.

3. 식단계획

가. 식단작성의 기본 방침(학교급식법 시행규칙 제5조 2항)

- 전통 식문화의 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

4. 당 및 나트륨 저감화 계획

가. 기본 방침 및 목적

- 식품의약품안전처의 2018년까지 일일 나트륨 저감화 목표인 3,900mg을 고려하여, 2013년 나트륨 실제 섭취량에서 연차적으로 2018년까지 약 2~10%정도 학교급식에서 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

나. 학교급식에서 나트륨 저감화 실천방안

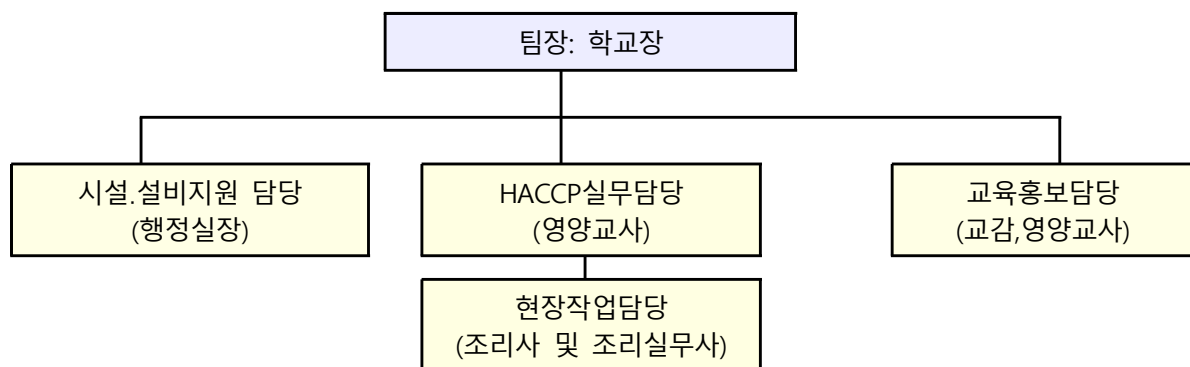
- 1) 조리시 조미료류 계량 실천
- 2) 국 배식량을 줄이고, 현미누룽지 제공 등 ‘국 없는 날’ 운영
- 3) 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천
 - 식약처 국 권고 염도 수준인 초등학교 0.6% 이하로 제공하기 위해 지속적 노력
- 4) 학교급식제공 국염도 공개(학교홈페이지 및 메뉴보드 이용)
- 5) 고 나트륨 어육가공품 사용빈도 줄이기
- 6) 조리종사자·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

다. 학교급식에서 당류 저감화 실천방안

- 1) 설탕, 물엿 및 케첩 등 당함량이 높은 원료의 사용 줄이기
- 2) 후식으로 제공하는 음료의 당 함량 확인 및 제공횟수 줄이기
- 3) 종사자·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

5. 위생관리 및 작업관리

가. HACCP팀 구성



나. 팀 구성 및 담당업무

구 분	구 성 원	업 무
팀 장	학교장	HACCP 업무 총괄과 책임
팀 원 · 실무책임자	영양교사	· HACCP 계획 수립 · 식재료, 시설.설비, 조리, 배식 등 위생총괄 · 위생 및 HACCP관련 교육.훈련실시 · HACCP 기록유지.보관 및 외부 점검대응
· 시설설비지원	행정실장	· 행.재정적 지원 · 시설.설비 유지 보수
· 교육.홍보	영양교사	· 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
· 현장 작업	조리사/ 조리실무사	· 선행요건 수행 · CCP, CP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안

1) CCP별 점검결과 및 조치 기록표 작성 : 월 1회

2) HACCP 자체검증 결과표 작성(학기당 1회)

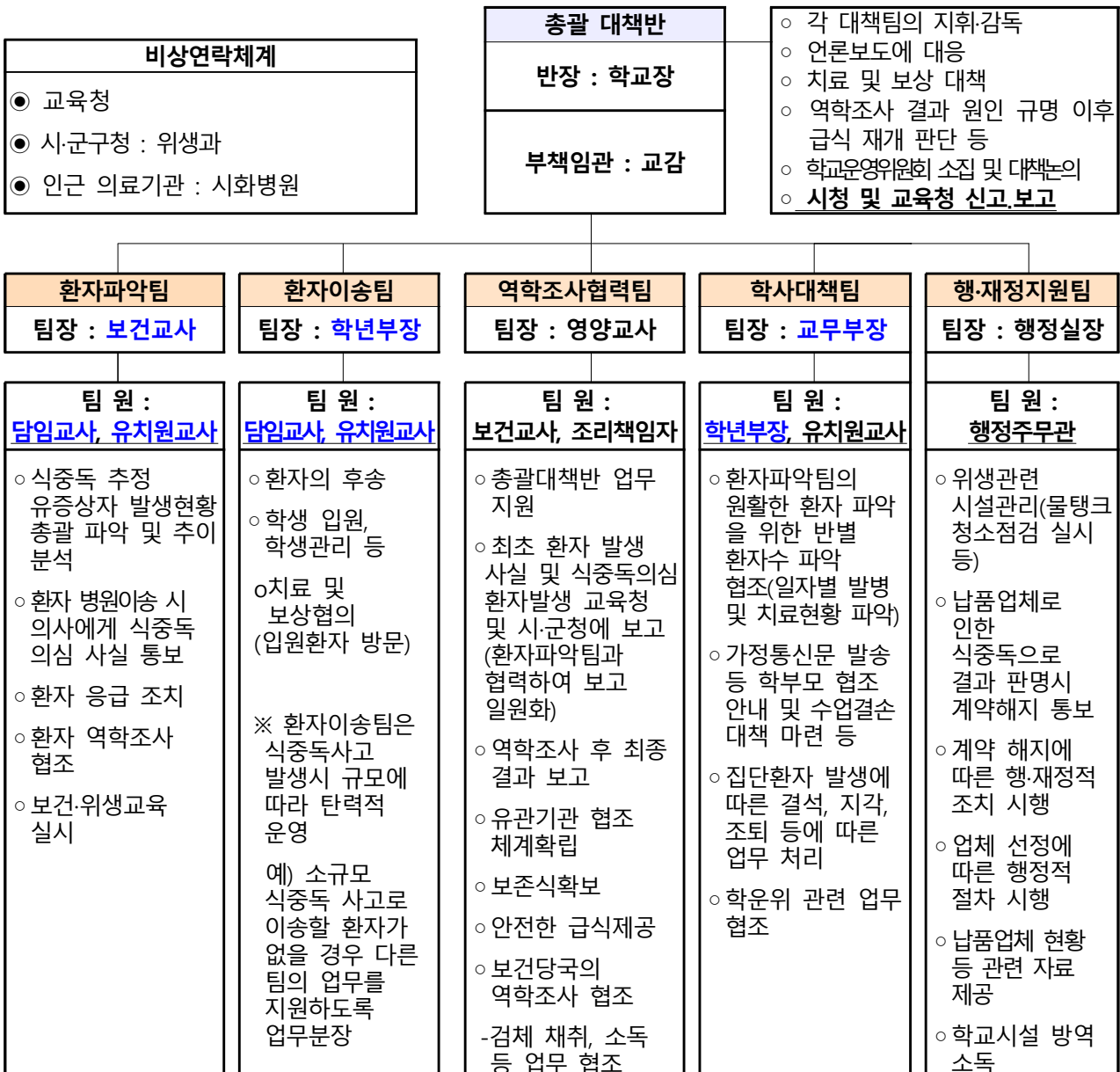
다. 학교급식의 일반 HACCP계획

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
식단 검토	미생물의 생존 및 증식	■ 학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제 ■ 공정별 CCP 확인	식단	식단검토	식단 작성, 변경 시	영양교사	■ 식단 변경 ■ 조리법 변경
CCP1. 검수	미생물 증식	■ 냉장식품, 전처리된 농 산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동식품 은 냉동상태 유지 ■ 품질은 학교급식 식재료 의 품질관리기준 준수	식재료	■ 온도측정 ■ 관능검사	검수 시	영양교사/ 조리사/ 조리실무사	■ 반품 및 교환 ■ 식재료 부적합 확인서 발급
CCP2B. 식품취급 및 조리과정 (장소 구분이 안될 경우)	교차 오염	■ 전처리와 조리 사이에 작업대 세척.소독 ■ 도구 구분	세척.소독 및 도구 구분 여부	육안관찰	해당 공정시	조리실무사/ 영양교사	■ 작업대 세척.소독 ■ 도구 변경 ■ 재가열 혹은 폐기
	미생물 생존	■ 소독제 유효염소농도 100~130ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수	채소.과일	소독제희석 농도 및 시간 확인 (Test paper, 농도측정기)	생으로 제공하는 채소 및 과일 소독 시	조리실무사/ 영양교사	■ 소독제 희석농도 조정
		■ 식품 중심온도 75℃ (패 류 85℃) 1분 이상	가열 조리식품	온도측정	식품 가열 조리 시	조리실무사/ 영양교사	■ 계속 가열
CCP3A. 운반 및 배식과정 (단독조리: 식당배식)	미생물 증식과 오염	■ 열장 음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식 ■ 혼합음식은 배식 직전에 혼합	열장 음식	온도측정 시간확인	배식 완료 시	조리실무사 /영양교사	■ 오븐 또는 열장 설비 확보 ■ 음식 재가열 혹은 폐기

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
CP1 냉장·냉동고 온도관리	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> ■ 냉장고(실): 5℃ 이하 ■ 냉동고(실): -18℃ 이하 	냉장·냉동고 (실)	온도확인	2~3회	조리실무사/ 영양교사	<ul style="list-style-type: none"> ■ 온도 보정 ■ 고장시 수리 ■ 식품 이동 혹은 폐기
CP2A 식품접촉표면 세척 및 소독 (세척기로 소독 안 되는 학교)	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식판 표면 71℃ 이상 ■ 소독시 소독제 용법·용량 준수 ■ 식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출 	식기소독고/ 소독제/ 식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척, 소독 시	조리실무사/ 영양교사	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식기소독고 온도 및 시간 조정 ■ 소독제 농도조정 및 재세척

라. 학교급식 식중독비상대책반 구성

식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 ‘식중독 비상대책반’을 구성·훈련토록 하여 만약의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처하여야 한다. 대책반의 조직과 분담업무는 다음과 같다.



마. 위생관리 세부추진계획

번호	추진사항	추진내용	추진완료 시기	추진부서
1	급식종사자 위생교육 및 건강검진	○ 조리원 위생교육 실시 ○ 급식종사자 건강검진 - 6개월에 1회 정기검진 실시 - 건강검진결과서 비치	매일 매월 연중	급식 (영양교사)
2	위생관리체계 강화 및 HACCP 시스템 적용	○ HACCP시스템을 적용하여 위해요소 제거 - CCP기록지 작성 ○ 식중독 발생시 신속 적절한 조치 및 보고 - 급식사고대비 비상대책반 구성	매일 연중	급식 (영양교사)
3	식재료의 안전성 확보 및 조리방법 검토개선	○ 식재료의 전처리 ○ 생채소,과일의 염소소독 ○ 2차 오염이나 교차오염을 방지하기 위해 작업의 흐름에 따른 구획 설정 ○ 식재료의 검수 실시 : 검수일지 작성 - 납품업자와 검수자의 쌍방확인검수 - 복수검수실시(영양교사, 조리사 등) ○ 온도계 활용 - 조리시 가열온도, 식품내부온도 - 검수시 식품온도 측정 ○ 월간 급식할 식단내용 검토 ○ 조리방법 검토개선	매일	급식 (영양교사)
4	방역소독, 청소 등 위생적 조치강화	○ 급식시설 소독 실시 - 전문기관에 의뢰하여 연 6회 정기소독 실시 - 학교 자체 수시 소독실시 - 개인별 담당기구 지정 및 청소 계획수립 ○ 조리실 비근무자의 출입 통제	2,4,6,8,11월 연중	급식 (영양교사)
5	급식위생사고 책임소재의 명확화	○ 급식재료 납품 계약시 책임 및 치료비 보상 등을 계약서에 명문화 ○ 사고원인 규명을 위해 조리식품을 1인분씩 냉동보 관(-18℃이하 냉동보관 144시간)	연중 매급식시	행정실 급식 (영양교사)
6	위생점검	○ 일일 위생안전점검부 작성 ○ 연2회 교육청 위생 점검 실시 ○ 학부모 참여 위생감시 실시	매일 연2회 연중	급식

바. 청소계획

1) 주기별 청소계획

구분	시기	내 용	비 고
주별	월	•화장실 •전처리실 바닥 벽 타일 대청소	•전처리실 바닥, 벽 청소 후 물기제거
	화	•전기식기소독고	•전기식기소독고(내부선반 분리세정)
	수	•에어컨 필터 •콘센트, 스위치 등 찌든때 제거	•전기스위치 세정
	목	•식품창고 •조리실 바닥 벽 타일 대청소	•식품창고 다단식선반, 출입문 청소 •조리실 바닥, 벽 청소 후 물기제거
	금	•취사기 스케일제거 •배수구 그리스트랩 세정 •신발장 내외부 청소 (개인장화, 조리실 전용신발 세정 및 소독)	•취사기 내부 스케일제거
월별	마지막주 목요일	•작업대 대청소(뒤집어 세정) •각종 선반 하단 •배기후드	•담금세정대, 작업대, 도마소독조, 무침기, 다단식선반 등(이동식, 고정식 포함)
연간	2,8월	•개학대비 대청소 •취사기, 세척기 스케일제거 •식당 내.외부 청소 •식판 및 기기 스케일 제거 •에어커튼, 환풍기	•식판 스케일제거 •수저, 반찬통, 스케일 제거 •식당 바닥, 식탁 및 의자, 창문 •에어커튼 청소
	여름/겨울 방학중	•위생관련 시설,설비,기기 점검 및 보수	•개학 및 방학 대비 대청소

2) 일일 청소계획

구분	시기	내 용
일별	매일	1. 급식기기 세척 및 소독 : 취사기, 절단기, 다믹서 등 2. 급식기구류 세척 및 소독 : 도마, 칼, 스텐소쿠리, 스텐다라이 등 3. 배식기구류 세척 및 소독 : 국자, 집게, 수저 등 4. 작업대 및 조리대 세척 및 소독 5. 벽 및 바닥, 출입문 (손잡이) 세척 및 소독 6. 배수구 및 트렌치 뚜껑, 그리스트랩 세정 7. 식품창고의 양념류의 정리와 포장상태 확인 및 정리정돈 세척 8. 저울사용 후 세정 및 소독 9. 냉장냉동고의 세척 및 소독 10. 세척기 내부 매일 세척하여 소독 11. 자동 호스릴 및 수전 사용 후 세척 및 소독(바닥에 끌리지 않도록) 12. 고무장갑 및 수세미 세척 및 소독 13. 바닥 및 배수로에 찌꺼기 없도록 정리 후 바닥에 물기없게 정리 14. 자외선소독고 내부 세척 및 정리정돈 15. 대걸레, 빗자루, 물기제거기 : 세정, 소독 16. 급식실 주변 정리정돈

3) 기기(구역)별 세척 및 소독방법

청소내역	청소방법	비고
작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 행궤낸다. ③ 염소소독액(200ppm)으로 소독 후 먹는 물로 행궤낸다. ④ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
절단기, 다믹서 등 기기류	① 전원을 차단한다. ② 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다. ③ 본체 및 부속품을 중성세제로 세척한 후 먹는 물로 행궤낸다. ④ 기구용알코올 또는 염소(200ppm)로 5분간 침지 후 물로 행궤낸다. ⑤ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
식기세척기	① 전원 및 스팀밸브를 차단 한다. ② 각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성세제로 닦는다. ③ 세척기 내.외부를 호스를 이용하여 청소한다.	일/1회
조리실 바닥	① 중성세제를 뿌린 후 전용 솔로 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다.	일/1회
배수로 덮개 및 배수로	① 중성세제를 묻힌 솔로 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 배수로는 염소소독액(200ppm)을 뿌려둔다.	일/1회
행주, 수세미	•열탕소독 후 일광 건조시킨다.	일/1회
고무장갑	•일과 후 사용한 고무장갑을 모두 중성세제로 세척 후 소독·건조 시킨다. •사용중인 고무장갑은 세척 후 기구용알코올로 소독한다.	일/1회
식품창고, 선반	•정리정돈, 바닥 청소한다. •환풍기, 방충망 등의 먼지를 제거한다. •바닥이 건조하게 유지될 수 있도록 한다.	청소계획에 의거 실시/ 필요시마다
조리실 주변	•비질, 청결을 유지한다.	
그리스트랩	① 음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다. ② 걸름망과 주변을 중성세제로 세척후 행궤낸다.	
화장실	① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린후 물로 바닥을 행궤 후 건조시킨다. •세면대 주변 청결을 유지한다.	
식당	•식탁은 깨끗한 행주로 닦아 준다. •식당 바닥은 대걸레로 닦아 준다. •학기 1회 식당 바닥을 찌든때 제거제로 세척한다.	
냉장고, 전기소독고, 복합소독고	① 전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다. ② 냉장고, 전기소독고의 뒷면 먼지를 닦아낸다. ③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고, 40℃ 먹는물로 씻어낸다. ④ 기구용알코올로 소독한 후 깨끗이 젖은 행주로 닦아낸다. ⑤ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	
조리실 바닥	•찌든때 제거제로 묵은 때 제거한다.	
급식실 주변	•쓰레기 제거 및 이상유무 확인한다.	
유리창, 창틀	•실내부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	

6. 영양·식생활 교육

가. 식생활 교육 기본 방침

- 1) 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 바람직한 식생활습관 형성의 평생건강 기틀 마련
- 2) 과학적이고 건강지향적인 영양관리로 학생의 건강증진 및 자기건강관리 능력 배양
- 3) 식생활교육 활성화로 전통 식생활문화 계승에 기여
- 4) 학교급식 나트륨 저감화 및 올바른 식생활 관리 능력 배양

나. 영양·식생활 교육 추진 내용

추진계획	세부 추진 내용	대상	담당
영양수업	창의적 체험활동을 통해 전학년 영양교육 실시	1~6학년	영양교사
영양상담 및 식품알레르기 관리	영양상담이 필요한 아동의 영양 상담 및 식품알레르기 유증상자 관리	해당학생	영양교사
점심시간 급식지도	점심시간 식사지도(올바른 식습관 및 음식물쓰레기 감량화교육 등)	전학년	영양교사
음식물쓰레기감량화 교육	음식물쓰레기줄이기 실천활동 및 교육자료 제공	전학년	영양교사
원산지, 영양량 및 알러지 표시제	원산지, 영양량 및 알러지표시제를 각 학급과 학교 홈페이지에 안내	전교생	영양교사
영양교육자료 발송	영양 및 급식관련 식생활정보 제공 (e알리미, 홈페이지 활용)	전교생	영양교사

7. 식품알레르기 유병학생 관리대책

가. 알레르기 유발식품 표시제

: 식품알레르기 유병학생의 건강과 안전한 식생활을 위해 ‘12년 9월부터 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 표시제 도입 및 사전 정보제공

나. 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 **알레르기 유발 식품 정보공지 의무화(학교급식법 개정, '13.11.23.)**

- 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(학교급식 시행규칙 제7조)
- 종류 : ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장), ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣(’ 20부터 의무적용)

※ 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장 사항

다. 유병학생 파악 및 관리강화(담임교사, 보건교사 협조)

- 1) 가정통신문 등을 활용, 보호자 확인 통해 특정식품별 알레르기 유병학생 실태파악
‘학생 건강조사 및 응급환자관리에 따른 보호자 동의 안내’ 보건교사가 발송
- 2) 식품알레르기 유병 학생에 대한 상담 및 식생활 교육 실시
- 3) 학교급식에서 관리를 희망할 시, 대체식(별도 조미김 구입제공) 및 제거식 제공 등 특별관리 실시

- 라. 유병학생 보호자 상담 : 알레르기 유병학생의 보호자와 상담을 실시하고, 의료기관 진료여부 및 가정에서의 관리실태 등을 파악
- 보호자의 요구사항, 학교에서의 관리방안 등을 협의, 기록유지
- 마. 유병학생 응급대책 : 학교에서 식품알레르기로 인한 응급상황 발생 시, ‘학교 응급환자(요양호자) 관리계획’에 따라 신속히 대응

8. 기타 급식관련 업무추진 계획

- 가. 학교급식 관련 설문조사(만족도 및 기호도) 실시
- 실시 : 년 2회 상·하반기 실시(상반기:기호도조사 포함하여 실시)
 - 대상 : 4~6학년 대상
 - 결과 : 조사결과 평가, 분석 후 홈페이지 탑재, 식단 작성 및 급식운영에 반영