

# 2021 학교급식 관련 교직원 연수

## 1. 급식시간 생활지도

학교급식은 학생의 건전한 심신발달을 도모하고 올바른 식생활관리 능력을 갖도록 하는 것에 목적이 있습니다. 급식을 통해 올바른 식생활습관을 갖고 편식의 교정, 위생관리, 질서지도 등 생활전반에 대한 교육의 장으로 넓혀 나갈 수 있는 것이 학교급식이며 꾸준히 관심을 갖고 계속적으로 지도해야 할 부분이 학교급식 생활지도입니다.

## 2. 2021학년도 학교급식비 안내

### 가. 전체학년 등교수업시 기준

|      | 2021학년도 급식비 단가 (단위:원) |     |     |       |                                |
|------|-----------------------|-----|-----|-------|--------------------------------|
|      | 식품비                   | 인건비 | 운영비 | 급식비   | 비고                             |
| 유치원  | 2,240                 | 680 | 290 | 3,210 | 유치원 급식비:학생 급식비 -190원           |
| 초등학생 | 2,430                 | 680 | 290 | 3,400 |                                |
| 교직원  | 2,750                 | 680 | 290 | 3,720 | 교직원 급식비:학생 급식비 + 지자체 보조금(320원) |

### 나. 신학기 부분등교시 기준 (3월3일 ~ )

|      | 2021학년도 급식비 단가 (단위:원) |     |     |       |  |
|------|-----------------------|-----|-----|-------|--|
|      | 식품비                   | 인건비 | 운영비 | 급식비   | 비고                                     |
| 유치원  | 2,480                 | 680 | 290 | 3,450 | 유치원 급식비:학생 급식비 -190원                   |
| 초등학생 | 2,670                 | 680 | 290 | 3,640 | 등교학생수에 따라 식품비 지원단가 변동<br>※식품비 지원단가표 참조 |
| 교직원  | 2,990                 | 680 | 290 | 3,960 | 교직원 급식비:학생 급식비+지자체 보조금(320원)           |

### <참고>

※식품비 지원단가: 주별 평균 등교(급식)학생수 기준 실제 급식일수 지원

(단위: 명, 원)

| 구분   | ~100  | 101<br>200 | 201<br>300 | 301<br>400 | 401<br>500 | 501<br>600 | 601<br>700 | 701<br>800 | 801<br>900 | 901<br>1000 | 1,001<br>이상 | 비고 |
|------|-------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|----|
| 초등학교 | 3,120 | 3,020      | 2,900      | 2,780      | 2,740      | 2,670      | 2,630      | 2,590      | 2,550      | 2,510       | 2,490       |    |

※ 운영비, 인건비 지원단가 학교에서 정한 인건비, 운영비 재학생수 기준 지원기준일수 지원

### 3. 급식지도

가. 우유급식: 코로나 19 감염예방을 위해 미급식

방역관리에 따라 전교생 등교가 시작되는 시점에서 희망조사하여 실시예정

#### 나. 교실급식지도

| 구 분  | 상세내용  |
|------|---|
| 식사전  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식사 전에는 손을 깨끗이 씻고 소독을 합니다.</li> <li>- 배식 전에 추가 발열검사를 실시합니다.</li> <li>- 배식시 담임교사의 지도하에 적절한 간격을 유지하면서 배식을 받습니다.</li> <li>- 배식당번은 반드시 앞치마, 위생모, 마스크, 위생장갑을 착용합니다.<br/>( 앞치마, 위생모는 학급에서 관리, 3/3(수) 배부예정)</li> <li>- 감기나 기타 질병의 환자는 배식당번에서 제외합니다.</li> </ul> <p>★ 배식방법(1인 개수 등)은 매주 보내드리는 주간식단표에 안내해드립니다.</p>  |
| 식사중  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 음식을 먹을 만큼만 배식하고 음식이 남을 경우 더 배식받도록 지도합니다.</li> </ul> <p>★ 배식시 집중지도 할 메뉴: 닭꼬치(꼬치로 장난치지 않기), 떡류 및 방울토마토<br/>(꼭꼭 씹어서 먹기, 목에 걸리지 않게 주의)</p> <p>★ <b>급식으로 제공된 음식은 어떠한 경우에도 학교 밖으로 가지고 나가지 않습니다.</b><br/>(※ 학교급식에서 나오는 음식은 외부로 반출될 수 없습니다. 민원의 소지가 있을 수 있고, 반출된 음식으로 인해 식중독 발생 시 학교 측에 책임이 있어 이로 인한 문제가 발생할 수 있기 때문입니다.)</p> <p>★ 식사중에만 마스크를 벗고, 대화는 하지 않습니다.</p>   |
| 편식지도 | <p>먹기 싫어하는 음식이라도 반드시 조금씩 먹어 보도록 지도 바랍니다.</p>  |
| 정리   | <p>★ 식사가 끝나면 식판에 남은 음식은 국통에 모아주시고, 밥판의 남은 밥은 그대로 내려보내 주세요. 국통에 넣으면 불어서 잔반량이 많아 집니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 빈 반찬통은 포개어 담아주십시오.</li> </ul> <p>★ <b>식판은 한 개씩 지그재그로 포개어 정리합니다.(국,밥 담았던 부분이 겹치게)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 숟가락과 젓가락은 구분하여 가지런히 놓습니다.<br/>(수저를 구부리거나 휘게 하는 경우 재사용이 어렵습니다.)</li> <li>- 요구르트, 주스 등 후식류의 빈 용기는 담았던 비닐에 다시 담아 주세요.</li> <li>- 배식시 착용한 앞치마, 모자는 깨끗하게 세척하여 관리합니다.</li> </ul> |
| 안전관리 | <p>※ 안전사고 사례</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 아동들끼리 배식차를 밀면서 타고 다니다 계단쪽으로 밀려 다침</li> <li>- 배식차 두경 열 때 아동의 손이 다침</li> <li>- 교실에서 배식 중 뜨거운 소스류가 쏟아지면서 화상</li> </ul>   |

#### 4. 식중독 발생시 대책

가. 식중독 발생시 신속한 대처 필요

실제보다 부풀려지는 것 방지하고 신속한 파악으로 조기 수습하여 피해의 최소화

대응 : 식중독 비상대책반 편성 운영

| 구 분      |     | 상세내용  |
|----------|-----|---|
| 우선<br>파악 | 결석생 | 평상시 보다 많으면 일단 의심<br><u>출석한 학생을 거수로 확인하는 방법은 좋지 않음</u><br><u>(심리적 동조현상 유발가능)</u><br>증상이 있는 학생은 자세한 문진으로 파악 |
|          |     | 증상을 보이는 학생수를 파악하여 학교장은 보건소와 교육청으로 보고  |

#### 5. 노로바이러스 감염예방을 위한 토사물 처리

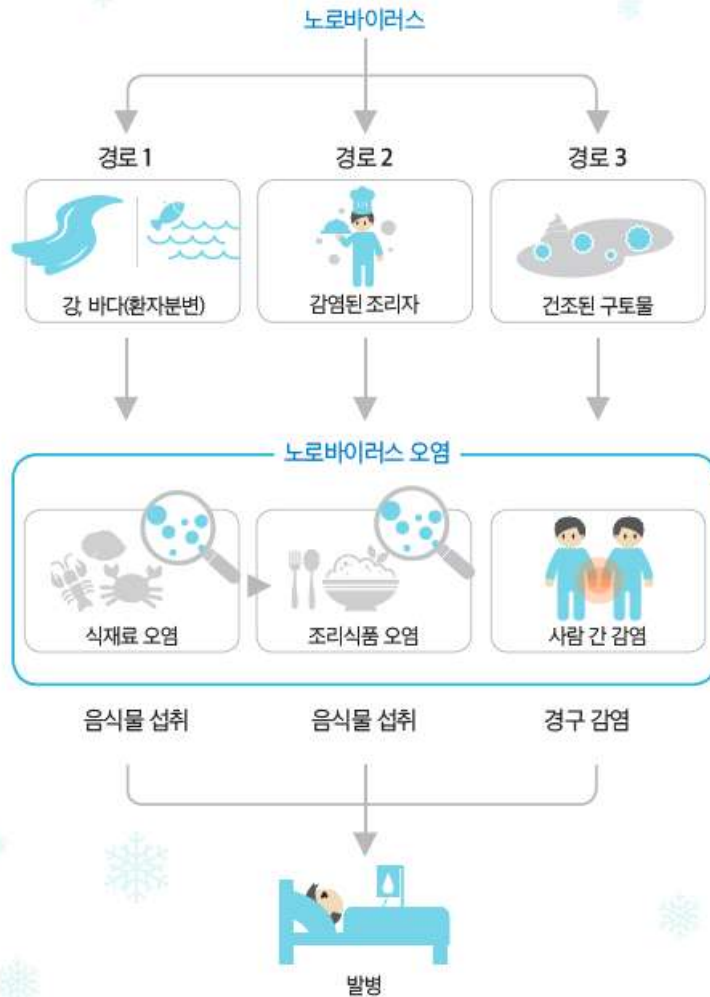
가. 겨울철 및 개학철 노로바이러스 감염 사례 다수 발생

나. 교실(화장실) 내 설사 또는 구토물 발생시 신속한 제거 및 주변소독 철저

1) 학생 구토물로 인해 교실(화장실) 및 교내 오염시 구토물 처리를 철저히 하고, 반드시 ★소독 (락스 이용)을 실시 (노로 바이러스의 경우, 구토물에 균이 농축되어 있어 소독을 하지 않을 경우 급격히 확산)

2) 2차 감염 주의 : 학생 손씻기 지도로 다른 학생들에게 2차 감염이 되지 않도록 유의

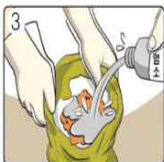
## 노로바이러스 감염예방을 위한 토사물 처리방법



반드시 장갑과 에이프런을 착용하세요



토사물은 천이나 종이를 이용해서  
비팔에서 안쪽 방향으로 닦아야 해요.



사용한 천이나 종이는 비닐 봉투에 넣고  
1000~5000ppm 염소소독액을 부어  
소독하세요.



토사물이 있던 자리를 염소소독액 1000~5000ppm  
을 적신 천 등으로 덮어 소독액이 바닥에 스며들게 하세요.



장갑을 벗어 통에 담고 마찬가지로 같은 방법으로  
염소소독액으로 처리한 다음



손을 깨끗이 씻어내세요.

### 6. 학교급식 '영양표시제' 및 '알레르기 유발식품 표시제' 시행 철저

가. 영양표시제 시행 - 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양  
나. '알레르기 유발식품 표시제' 시행 철저

- 1) 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화(학교급식법 개정, '13.11.23.)

2) 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(학교급식 시행규칙 제7조)

가) 종류: ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장), ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣

나) 공지방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 학교 인터넷 홈페이지에 게시

예시)

| 3월 9일  | 3월 10일   | 3월 11일   | 3월 12일  | 3월 13일   |
|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>올무밥</li> <li>건새우아욱원장국 (5.6.9.13.)</li> <li>닭봉카레구이 (2.5.6.13.)</li> <li>과일샐러드 (1.2.5.11.12.13.)</li> <li>배추김치 (9.13.)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>보리밥</li> <li>감자탕 (5.6.10.13.)</li> <li>도라지진미채볶음 (5.6.13.17.)</li> <li>두부양념구이 (5.6.13.)</li> <li>석박지 (9.13.)</li> <li>꿀떡 (5.13)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>김밥볶음밥 (1.2.5.6.10.13.18.)</li> <li>콩나물김치국 (5.9.13.)</li> <li>회오리감자 (5.)</li> <li>깍두기 (9.13.)</li> <li>과일</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>기장밥</li> <li>부대찌개 (1.2.5.6.9.10.12.13.16.)</li> <li>임연수양념구이 (2.5.6.13.)</li> <li>청포묵김무침 (5.13.)</li> <li>총각김치 (9.13.)</li> <li>어린이양파치즈 (2.)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>클로렐라밥</li> <li>콩나물맑은국 (5.6.13.18.)</li> <li>떡돼지갈비찜 (5.6.10.13.)</li> <li>시금치들깨무침</li> <li>배추김치 (9.13.)</li> </ul> |

다. 식품알레르기 유병학생 응급대책 마련

1) 식품알레르기 유병학생 조사 및 특별관리 실시

• 가정통신문 등을 활용하여 보호자 확인을 통해 특정식품별 알레르기 유병학생 조사, 해당 학생에 대한 영양상담 및 영양·식생활교육 등 특별관리 실시

2) 식품알레르기 유병학생 응급대책 마련

• ‘학교응급환자 관리대책(계획)’에 의거 마련

• 학교에서 식품알레르기로 인한 아나필락시스(anaphylaxis)\* 쇼크환자 발생 시 신속히 대응 (실천 가능한 응급대책 구비)

※ 아나필락시스(anaphylaxis) : 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응(목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남)

• 아나필락시스 예방대책 : 주의(의료기관 진료, 원인물질 파악, 응급대처법 숙지) → 회피(원인물질 회피, 만지거나 섭취금지) → 조치(119 연락, 도움요청, 에피네프린 응급주사)

7. 기타 협조사항

가. 학교내 간식, 음료수 등 무단반입 차단

학교장의 허가없이 학부모 등이 임의로 빵·빙과류·과자 등을 학생들에게 제공하는 사례를 금지하고, 학교장이 허락한 경우는 위생상태 검사 및 사고발생시 원인규명을 위한 보존식 보관관리 철저

<관리방법>

1. 학교장의 허가없는 학부모 등의 빵, 빙과류, 과자 제공을 금지한다.
2. 학교장이 허락한 경우에는 급식실에 비치된 검수대장에 기록한 후에(영양교사와 담당자의 검수실시) 학생들에게 제공하도록 한다.
3. 학교장의 허락없이 제공된 빵, 빙과류, 과자등 일체의 식품으로 인한 위생사고에 대해서는 학교에서는 책임지지 않는다.

나. 학교주변 또는 여행지 부정·불량식품 매식 근절

학교주변 분식점 및 문방구, 여행지 등에서 부정.불량식품 또는 안전성이 확인되지 않은 식품  
이나 음료수 등을 매식하지 않도록 학생에 대한 식품위생.안전교육 및 생활지도 강화

#### 다. 교직원 식당 운영안내

| 장소       | 급식 대상                        | 급식시간   | 협조사항   |
|----------|------------------------------|--------|--|
| 교무실(2층)  | 관리자 및 행정실 직원                 | 12:00~ | ※ 식사 후 배식차 정리하기<br>※ 2과학실 식사 후 전등 및<br>난방 스위치 끄기 |
| 1과학실(2층) | 1.2.3학년 소속선생님<br>과학,사서,돌봄선생님 |        |  |
| 2과학실(3층) | 4.5.6학년 소속선생님                |        |  |