


| | | | | |
|-----------|----------------------|---------------|-----|---|
| [제 4 안] | | 학교운영위원회 심의 자료 | |  |
| 일 시 | 2024년 2월 21일(수) | | 제안자 | 영양사 정유미 |
| 안 건 | 2024학년도 학교급식 운영계획(안) | | | |
| 심 의 내 용 | | | | |

1. 제안이유

학교급식관리 기본 방향에 의거 학교급식에 관한 사항은 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 운영계획을 수립토록 되어있는바, 본교 학교급식의 2024학년도 운영계획을 붙임과 같이 수립하여 심의(자문)를 받고자 함.

2. 주요내용

- 가. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
- 나. 급식비의 결정에 관한 사항
- 다. 학교급식 예산·결산에 관한 사항
- 라. 식재료의 원산지, 품질등급 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
- 마. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
- 바. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
- 사. 학교 우유급식 실시 및 우유급식비 지원대상자 결정에 관한 사항
- 아. 기타사항 - 학교급식종사자 파업시 급식 조달방법 ,급식비(우유급식비 포함) 징수 및 환불 규정심의
- 자. 학교급식 운영계획에 관한 사항
- 차. 2023학년도 학교급식 운영계획 이행사항 보고

붙임 2024학년도 학교급식 운영계획(안) 1부. 끝.

□ 안건 1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항

1. 급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수

| 운영 방식 | 급식 대상 | 배식 방법 | 급식 횟수 | 급식 시간 |
|--------|-----------------------|-------|-------|-------------|
| 직영, 단독 | 전학년(1~6학년, 유치원) 및 교직원 | 식당 배식 | 189일 | 12:00~13:00 |

- 전학년 무상급식 최대 190일 지원되며 학교 학사일정에 따라 급식일수 산정 (학교 학사일정 및 감염병 등으로 인해 운영사항 변경될 수 있음)

2. 구체적 영양기준

가. 학교급식법령에 준하여 아래사항을 준수

- 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(염도 0.7% 이하)·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
- 다양한 조리방법을 활용할 것

나. 본교 학생수에 따른 학교급식 영양 기준량 산정

학교급식법 제11조 2항 및 동법시행령 제5조에 의한 영양기준량을 충족시켜야 한다.

| 구분 | 에너지(kcal) | 단백질(g) | 비타민A(R.E.) | | 티아민(mg) | | 리보플라빈(mg) | | 비타민C(mg) | | 칼슘(mg) | | 철분(mg) | | 나트륨(mg) | |
|-----|-----------|--------|------------|--------|---------|-------|-----------|-------|----------|-------|--------|--------|--------|-------|---------|--------|
| | | | 평균필요량 | 권장섭취량 | 평균필요량 | 권장섭취량 | 평균필요량 | 권장섭취량 | 평균필요량 | 권장섭취량 | 평균필요량 | 권장섭취량 | 평균필요량 | 권장섭취량 | 평균필요량 | 권장섭취량 |
| 기준량 | 597.6 | 14.24 | 121.88 | 174.07 | 0.22 | 0.29 | 0.27 | 0.33 | 16.98 | 21.66 | 204.74 | 247.55 | 2.62 | 3.38 | 952.70 | 952.70 |

- 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
- 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질이 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.

□ 안건 2. 급식비의 결정에 관한 사항

1. 2024학년도 급식비 책정

| 구 분 | 산 출 내 역 | | | |
|------------|---------|--------|------|--------|
| | | 식품비 | 운영비 | 합계 |
| 2024학년도(안) | 초등 | 3,620원 | 530원 | 4,150원 |
| | 유치원 | 3,230원 | 380원 | 3,610원 |

급식비 중 세목별(식품비, 운영비) 예산안에 맞추어 집행하도록 하고, 운영비 잔액발생 시 식품비로 집행 가능(단, 식품비는 운영비로 집행 불가)

물가인상, 재적 학생수 변경, 감염병 등의 요인으로 인해 급식단가 변경될 수 있음(경기도교육청 지원단가 적용하여 학생 및 교직원 급식비 변동 예정)

2. 급식비 지원기준

- 「2024학년도 학교급식경비 지원 계획」에 의거하여 책정

| 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 |
|----------|-----|--------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------|
| 구분 | 식품비 | 공립유 3,230 | 3,200 | 3,110 | 3,030 | 2,940 | 2,870 | 2,790 | 2,710 | 2,640 | 2,560 | 2,500 | 2,420 |
| | 초 | 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 | 공립유 | 380 | 380 | 370 | 360 | 350 | 340 | 330 | 320 | 310 | 300 | 300 | 290 |
| | 초 | 570 | 570 | 550 | 530 | 510 | 490 | 480 | 460 | 450 | 430 | 420 | 410 |
| 지원 단가 | 공립유 | 3,610 | 3,580 | 3,480 | 3,390 | 3,290 | 3,210 | 3,120 | 3,030 | 2,950 | 2,860 | 2,800 | 2,710 |
| | 초 | 4,730 | 4,480 | 4,370 | 4,150 | 4,030 | 3,920 | 3,810 | 3,690 | 3,600 | 3,490 | 3,390 | 3,330 |

3. 교직원이 부담하는 급식비 결정에 관한 사항

- 교직원급식비는 「학생급식비+자치단체지원금+인건비」로 책정하되, 학생 급식의 질이 저하되지 않도록 물가상승분 등을 참고하여 적정 수준의 교직원 급식비를 책정

| 구분 | 초등무상급식 단가 | 인건비 및 자치단체지원금 | 교직원 급식비 | 비고 |
|------------|--------------|------------------|---------|----------------------------------|
| 2024학년도(안) | 4,150원 | 670원 | 4,820원 | 학생 지원단가 변경 시 그에 따라 교직원 급식비 변경 |
| 2023학년도 | 3,990원 | 670원 | 4,660원 | |

4. 급식비 면제대상자 선정

- 학교급식종사자 영양사 1식, 조리사 1식, 조리실무사 3식 및 보존식 1식
- 학교급식법시행령 제8조에서 정한 ‘검식’을 실시하는 영양사와 조리업무를 이행하는 조리사 및 조리실무사 등 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]
- 교육공무직원 처우개선과 관련하여 추가 또는 변경사항이 있을 시 시행지침에 따라 운영

※ 보존식: 식중독 등의 위생사고 발생시 원인규명을 위하여 1인 분량을 -18℃이하 냉동고에 144시간동안 식재료 보관

□ 안건 3. 학교급식 예산·결산에 관한 사항

1. 학교급식 예산·결산에 관한 사항

- 예산·결산 심의 시 보고

□ 안건 4. 식재료의 원산지, 품질등급 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항

1. 식재료의 원산지 및 구체적인 품질기준

| 구 분 | 식재료 사용기준안 | 비고 |
|-----|---|-------------------------------|
| 농산물 | <ul style="list-style-type: none"> o 쌀- 시흥시 친환경쌀 사용 ※ 시흥시 「학교급식 지원조례」 및 경기도 친환경 지원사업에 의거 친환경쌀 지원 o 1차 농산물은 원산지를 표시한 국내산 제품 o G마크농산물 및 친환경 제품 사용(저농약, 무농약, 유기농인증 표시제품) <ul style="list-style-type: none"> - 잡곡류(참쌀, 현미, 보리 등), 과일류(사과, 배, 토마토 등), 채소류(오이, 당근, 마늘, 쑥갓, 양배추 등) o 친환경농산물 우선 사용하고 친환경농산물 수급이 어려운 경우 일반 농산물 사용 o 부득이하게 국내산 수급이 안 되는 경우, 극소량 생산되어 단가가 높은 경우에는 수입산을 사용 <ul style="list-style-type: none"> - 예: 오렌지, 키위, 바나나, 레몬, 계피, 아몬드, 건포도, 후추 등 | 거래명세서 및 검수서에 표기 |
| 공산품 | <ul style="list-style-type: none"> o 유통기한 표시된 것(또는 제조일자)으로 유통기한 이내의 규격제품 o 가공포장제품은 가급적 국내산을 우선 사용 <ul style="list-style-type: none"> - 예: 두부(국산콩), 고추가루(국산), 참깨(국산), 참기름(국산), 밀가루(우리밀국산), 감자전분(국산) 등 o 수급차질, 단가 등의 문제로 부득이 수입 원재료인 제품을 사용할 경우 우수제품 사용 | 거래명세서 및 검수서에 표기 |
| 축산물 | <ul style="list-style-type: none"> o 모든 품목 1등급 이상의 HACCP인증 업체 제품 o 쇠고기: 한우, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 o 돼지고기: 국내산, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 o 닭고기: 국내산, 1등급이상, 냉장육 o 오리고기: 국내산 1등급이상, 친환경 인증제품 o 달걀: 국내산, 1등급이상 (부득이한 사정으로 육류 수급이 원활하지 않은 경우 국내산 2등급 이상을 사용) | 거래명세서 및 검수서에 표기 등급판정확인서 첨부 |
| 수산물 | <ul style="list-style-type: none"> o HACCP인증 업체 제품 우선 선정 o 국내산 상품(냉장 또는 냉동) 우선 사용 o 소량 어획되어 고가로 유통되거나 국내에서 어획되지 않는 품목은 수입산 사용 <ul style="list-style-type: none"> - 예: 가자미살, 낙지, 주꾸미, 임연수살, 동태, 명엽채, 코다리살, 오징어가공품 등 | 거래명세서 및 검수서에 표기 |
| 김치류 | <ul style="list-style-type: none"> o HACCP인증 업체 제품 o 국산 재료 사용하여 제조한 김치 | 거래명세서 및 검수서에 표기 |

2. 일부 식재료 수입제품 사용

본교에서 사용하는 급식 재료는 가능한 국내산 사용을 원칙으로 하고 있으나 국내 생산물량이 적거나 시기적으로 생산이 되지 않거나 국내산 식품의 단가 폭등으로 조달이 어려운 경우와 그 외의 소수 제품을 정부수입허가를 받은 수입제품으로 급식에 제공

3. 완제품 사용 승인에 관한 사항

급식실에서 직접 조리할 수 없어서 부득이하게 완제품으로 제공해야 하는 아래 제품에 대해서는 완제품으로 제공

- 빵류(소프트롤, 마늘빵, 조각케이크 등)
- 떡류(무지개떡 등 설기류, 절편류, 꿀떡, 개피떡, 송편 등)
- 김치류 등의 절임식품(김치류 및 무쌈류)
- 우유 및 유제품(요구르트 등)
- 다과류(유과 및 매작과 등의 한과류, 과일푸딩 등의 과자류)
- 청과류(반별포장 파인애플, 아이스홍시, 꽃감 등의 손질 과일류)
- 구이김 등 밑반찬류(반별포장 조미김, 절임 등의 반찬류)

□ 안건 5. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

1. 식재료 조달방법

- 급식 식재료는 조달과정의 효율성 및 투명성을 확보함을 원칙으로 하여 양질의 우수한 식재료 선정
- 학교급식 계약 시 학교급식 전자조달시스템을 통한 계약

| 품 목 | 계약 방법 | 계약기간 |
|-----------|--|---|
| 공산품 | 시흥시 학교급식지원센터 공동구매(공산품 일부) 사업 참여 업체 수의계약(그 외 공산품목 소액수의계약) | 1개월(부득이한 경우에만 2~3개월 단위 작성) - 부득이한 경우 : 방학이 연계된 7~8월, 12~2월 |
| 축산물 | 경기도 우수축산물 학교급식 지원사업 참여 업체 수의계약 | |
| 수산물 | 시흥시 학교급식지원센터 수산물 공동구매 사업 참여 업체 수의계약 | |
| 농산물 및 김치류 | 경기도 친환경우수농산물 지원사업 참여 업체 수의계약 | |
| 쌀 | 경기도 친환경우수농산물 지원사업(햇토미) 참여 업체 수의계약 | 12개월 (eat 제외 품목) |
| 우유 | 소액수의 견적입찰(무상우유만 실시할 경우 수의계약) | |

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

3. 학교급식 관련 문제 발생시 급식조달 대처 방안

- 단수, 적수, 가스이상 등의 예기치 못한 사고 발생 등으로 급식제공이 불가능한 경우, 공급 가능한 범위 내에서 급식대용품(빵, 떡, 도시락 등) 제공 또는 단축수업 등으로 급식 미 실시
- 학교급식종사자 파업에 따른 급식조달 대처방법에 준하여 동일하게 처리
- 식재료 폐기될 경우 파업에 따른 식재료 처리방안에 준하여 동일하게 처리

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 업무 연속성 계획

- 급식제공 가능여부 판단
- 급식제공이 불가능할 경우, 공급가능한 범위내에서 급식대용품(빵, 떡, 도시락 등)을 제공 또는 단축수업 등으로 급식 미 실시
- 학교급식종사자 파업에 따른 급식조달 대처방법에 준하여 동일하게 처리
- 감염병으로 등교수업 및 학사일정 변동에 따른 급식 중단으로 식재료 폐기될 경우 파업에 따른 식재료 처리방안에 준하여 동일하게 처리

| 영양사 격리 시 | 조리종사자 격리 시 | 식재료 공급차질 발생 시 |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ 재택근무 가능 시 업무진행 ▶ 재택근무 불가능 또는 격리 기간에 따라 대체인력 채용 ※ 채용이 불가능 한 경우 도시락 지참 등 대체식 제공 | <ul style="list-style-type: none"> ▶ (1명 격리) 학교 및 교육(지원)청 대체인력풀 활용, 대체인력 총원이 어려운 경우 식단 및 조리방법 간소화 등 ▶ (2명 이상 격리) <p>단기 방안: 단축수업 등 학사일정 조정, 도시락 지참 또는 대체식 제공</p> <p>중·단기 방안: 외부위탁 등 급식제공 방안 검토</p> <p>※상황에 따라 변경 가능</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▶ (일부 공급 차질) <p>식단 및 조리방법 간소화 등</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ (대부분 공급 차질) <p>☞ “2명 이상 격리” 대응 방안과 동일하게 적용</p> |

□ 안건 6. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 학교급식소위원회 구성 및 운영계획

가. 목적

경기도립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례 제16조 단서의 규정에 따라 각 급 학교 학교운영 위원회에 ‘학교급식소위원회’의 설치·운영에 관하여 필요한 사항을 홍보하여 학교급식의 질 향상 도모

나. 구성

- 학교운영위원회 학부모위원 1명 이상 포함하여 6명 이상으로 한다. 단 위원 중 학부모는

과반수를 넘어야 한다.

- 학교운영위원회와 학교구성원 중(교직원, 학부모)에서 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자로 구성한다.

다. 주요역할

- 급식에 관한 사항에 대해 실무 검토 및 협의 후 학교운영위원회에 안건 제출
- 급식현장 점검 등 안전하고 질 좋은 급식을 위한 제반 활동(학교급식 모니터링 등)
- 식재료 공급 업체 선정을 위한 비교 평가
- 학교급식 위생 및 안전에 관한 자율적 활동
- 기타 학교운영위원회에서 학교급식소위원회 활동으로 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. 구성

학년초 희망자 위촉하여 주 1회 검수 활동에 참여

다. 주요역할

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

□ 안건 7. 학교 우유급식 실시 및 우유급식비 지원대상자 결정에 관한 사항

1. 우유급식 실시 계획

가. 급식품목: 국내산 원유 100%를 사용한 백색우유 100ml 이상

(우유 고유의 맛과 색에 영향을 주는 ‘당, 향료, 색소’ 성분 등을 첨가한 제품은 제외)

나. 급식대상: 우유급식 희망자(유상) 및 무상우유 지원대상자

다. 급 식 비: 전액 수익자 부담(무상우유 지원대상자 제외)

라. 업체선정: 소액수의 견적입찰방식(제한적 최저가 낙찰하한율 적용)

- 공급업체는 『지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률』 등에 따라 학교장이 선정

- * 학교에서 우유급식 공급계약 체결 시는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 등을 준수

 - 2.1억원 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 수익계약 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)

마. 우유 지원대상자 선정에 관한 사항

- 「2024학년도 학교우유급식사업 시행지침」 및 「2024학년도 학교우유급식사업 표준매뉴얼」에 의거 실시
- 연간 250일 내외 지원(방학기간의 경우 월균유 가정배달)

- 지원 대상자 자격 및 요건

- 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 50 이하인 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

★ 지자체 및 교육청(교육지원청)과 협의 후 지원 가능한 사항

- (지원대상자 확인이전) 지원대상자 확인이전(3~5월)기간은 전년도 지원대상자(재학생), 교육비 납부 유예* 신청 학생(신입생)에 대하여 지자체, 교육청, 공급업체와 협의하여 예산범위 내 지원 가능
 - * 교육비 납부 유예 : 신입생의 경우, 법정자격대상자(국민기초생활수급자, 차상위계층, 한부모가족)가 학교로 해당 증명서를 제출하면 지원대상자 확인이전까지 교육비 납부를 유예해주는 제도

□ 안건 8. 기타사항 - 학교급식종사자 파업시 급식 조달방법 ,급식비(우유급식비 포함) 징수 및 환불 규정심의

1. 학교급식종사자 파업에 따른 급식조달 대처방법 결정

(관련 : 경기도교육청 복지법무담당관-11967(2014. 11. 17)호)

- ◎ 적법한 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 발송 시 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)

가. 조리종사원 배치현황

- 조리사 1인 / 조리실무사 3인 배치(총 4인)

나. 파업 발생 시 문제점

- 파업규모, 파업기간 등에 따라 학교급식 차질 또는 중단 발생

다. 파업 발생 시 대책

- 학교(기관) 내외 통보

- 기존 식단 발주 취소
- 가정통신문 배포(파업에 따른 급식대책 알림 등) 및 문자 발송
- 파업 참여도에 따른 급식 조달 대체강구(조리사 및 조리실무사 파업참여 인원내 따라 급식조달 대처 방법을 능동적으로 조정함)
- ※일용대체인력 투입은 부당노동행위에 해당되어 불가

| | 파업 참여율(%) | 대 책 방 안 |
|---|-----------------------------------|--|
| 1 | 전체 파업에 참여 안하거나, 25%이하(1명)이 참여할 경우 | 조리인력을 감안한 간편조리 식단으로 변경하여 정상 급식 실시 |
| 2 | 50%이하(2명)이 파업에 참여할 경우 | 급식대용품(빵, 떡, 우유, 외부도시락 등)을 제공하거나 오전수업 실시하여 급식 미실시 |
| 3 | 100% 모든 인원이 파업에 참여할 경우(4명) | 5일이상 장기간 파업시 가급적 급식대용품을 지양하고 학생도시락 지참 |

- 파업당일 급식단가: 2024학년도 1식 급식비
- 파업에 따른 식재료 처리방안
 - 납품업체와 협의하여 발주 취소하고, 발주취소 및 반품이 불가한 경우 보관성을 고려하여 사용가능 여부 판단(사용불가 식재료는 폐기처분)
 - 폐기된 식재료 대금은 전학년 무상급식이므로 파업당일을 급식일수로 인정하고 무상급식비에서 지출

2. 급식비(우유급식비 포함) 징수 및 환불 규정

제1조 (목적) 다수의 학생들의 우유급식비 및 교직원의 급식비를 징수함에 있어 전입, 전출, 장기결석의 문제로 여러 가지 어려움이 있어 운영위원회에서 내규를 재정하여 징수 및 환불을 용이하게 함에 있다.

제2조 (대상) 옥터초등학교 학생 및 교직원을 대상으로 한다.

제3조 (급식비 징수) 교직원 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 우유급식비는 전입한 당일부터 계산하여 징수한다.(우유급식비는 학기초 신청으로 전입생 외의 학기 중 신청은 불가한다.)

제5조 (전출학생의 우유급식비 환불) 전출학생의 우유급식비는 전출일로부터 급식비를 일할 계산하여 환불 조치한다.

제6조 (장기결석생의 우유급식비 환불) 5일 이상(공휴일 및 토요일 제외)의 장기결석 학생의 경우 결석일로부터 출석전일까지 감액 후 환불 조치한다.(단, 사전 연락이 있어야 하며 결석통보 다음날부터 계산한다.)

제7조 (교직원 연수, 출장 및 기타 사유 시 급식비 환불) 학교자체의 공식적인 행사(수학여행, 현장학습 등) 참여와 5일 이상(공휴일 및 토요일 제외) 교직원 연수, 출장 및 기타 사유의 경우 환불 조치한다.

본 규정은 2024년 3월부터 시행한다.

□ 안건 9. 학교급식 운영계획에 관한 사항

1. 2024학년도 학교급식 운영계획

- 급식계획 및 영양·위생·식재료·작업·예산관리, 식생활 지도 등에 대한 2024학년도 학교급식 운영에 관한 사항 (‘2024학년도 학교급식기본방향’ 변경사항 있을시 수정하여 운영)

가. 기본방향

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

나. 방침

- 균형 있는 영양급식으로 가정에서의 부족한 영양보충에 힘쓴다.
- 학교급식은 학교 직접조리 제공을 원칙으로 한다.
- 급식의 대상은 1~6학년 재적학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.
- 학교급식은 수업일 점심시간에 실시하고 연간 190회 이하를 기준으로 한다.
- 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활 개선의 자료로 제공한다.
- 학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량정책에 기여하도록 한다.
- 급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.
- 급식만족도 조사를 통하여 피급식자의 만족도를 파악함으로써 급식의 방향을 설정하는데 참고한다.
- HACCP팀을 구성하여 모든 인원이 참여하는 가운데 현장에 실질적으로 적용한다.

2. 급식운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 등의 급식계획

- 안건 1의 내용과 같음

3. 학교급식영양관리기준 등의 영양관리

- 안건1의 내용과 같음

4. 급식비의 결정 등 예산관리

- 안건2의 내용과 같음

5. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품사용, 식재료 조달방법 등의 식재료관리

- 안건3과 안건4의 내용과 같음

6. 위생관리 및 작업관리

가. 시설관리

- 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.

나. 개인위생

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

다. 식재료 관리

- 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 하여야 한다.
- 식재료 검수 시 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

라. 작업위생

- 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.
- 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.
- 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하여야 한다.
- 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독하여야 한다.
- 가열조리 식품은 중심부가 75℃ 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.
- 조리가 완료된 식품은 온도와 시간 관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하여야 한다.

마. 배식 및 검식

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

바. 세척 및 소독 등

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

사. 안전관리

- 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기·덤웨이터검사 등)를 실시하여야 한다.
- 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.
- 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.

7. 식생활 지도 및 영양상담

가. 목 적

- 1) 먹거리는 풍부해졌으나 올바르지 못한 식생활로 영양문제, 식생활 문제가 건강을 위협하는 사회문제로 대두되어 아침결식이나 편식 등 잘못된 식습관으로 인한 영양 불균형 학생의 건강관리
- 2) 영양 상담을 통한 식습관 지도, 관리로 올바른 식생활습관 형성

나. 교육 방법

- 1) 교육시기 : 연 중
- 2) 교육대상 : 전교생 및 교직원
- 3) 추진방법
 - 학교홈페이지에 영양상담실 이용
 - 통신물을 통한 영양교육 실시(월 1회 이상 식단표 및 영양교육자료)
 - 학교홈페이지를 통한 영양교육 자료 제공

다. 기대효과

- 본인의 식습관 실태에 대한 올바른 이해를 도모하여 가정과 연계된 식습관 개선 교육을 실시
- 학생들과 함께하면서 학교급식에 대한 인지도를 향상시켜 홍보효과를 기대
- 식문화 및 식습관에 대한 올바른 이해와 실천을 통해 질병 예방효과를 기대

□ 안건 10. 2023학년도 학교급식 운영계획 이행사항 보고

1. 개요

급식수요자의 급식에 관한 알권리 및 원활한 급식운영을 위하여 학부모 및 학생들에게 2023학년도 급식이행 상황을 공개하고 2024학년도 급식운영에 참고하고자 학교급식 운영 실시 결과 이행사항을 공개함.

2. 주요내용

가. 급식일: 2023년 3월 3일 - 2024년 1월 4일 (총 188회 실시)

나. 급식 납품업체 현황

- 1) 공산품- 스쿨푸드(경기도 공동구매 사업 지정 사업장)
- 2) 축산물- 안양축협(경기도 지원 사업 G마크 인증우수축산물 지정 사업장)
- 3) 수산물- 태진수산, 해정수산, 동화수산(경기도 학교급식 수산물 공동구매 사업장)
- 4) 농산물, 김치류- 스쿨푸드, 한국농협김치(경기도 친환경 우수 농산물 지원 사업장)
- 5) 쌀- 복시흥농협(경기도 학교급식 햅토미 지원 사업 지정 사업장)
- 6) 우유- 우유나라(무상지원자 대상)

다. 급식예산사용 현황(2024.2월까지 사용분)

- 급식비 징수액: 225,049,650원
- 식품비 사용액: 197,325,560원
- 총 급식비 중 식품비 사용 비율: 87.68%

라. 급식만족도 조사

- 상반기 급식만족도 조사(2023.6.12.~14.) 실시
- 하반기 급식만족도 조사(2023.12.26.~29.) 실시
- 홈페이지에 상세 결과 게시

마. 위생 및 작업 관리

- 급식종사자 위생교육 매월 실시(11회), 건강진단 연2회 실시
- 급식실 정기 방역소독 2개월마다 실시(6회)
- HACCP(위해요소중점관리기준)제도 적용을 통한 안전하고 위생적인 급식 실시

바. 학교급식 위생·안전 점검 결과(시흥교육지원청 주관 급식위생점검에 의함)

- 상반기 위생안전점검(2023.6.2.) 위생안전점검기준 및 평가척도기준에 의거 A등급
- 하반기 위생안전·운영점검(2023.9.11.) 위생안전점검기준 및 평가척도기준에 의거 A등급

사. 급식소위원회 및 학부모검수단 활동

- 급식소위원회 시식회 연1회 실시 및 학부모검수단 식재료검수 주1회 활동 실시

아. 학교급식 식생활지도 및 영양교육 활동 현황

- 월 1회 급식월보 및 영양교육지, 위생교육지를 통한 학교급식 홍보 및 교육 실시
- 학교 홈페이지 및 식당내 급식게시판을 통한 일일식단, 급식영양량, 알레르기정보 안내 등 홍보 및 교육
- 학생, 교직원, 학부모 대상 분기별 홈페이지 자료 게시를 통한 식생활교육 실시