

미래교육의 중심 행복한 시흥교육

---

# 2022년 하반기 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과

---



2023. 2.

**경기도시흥교육지원청**  
**[평생교육건강과 급식팀]**

# 2022년 하반기 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과

## I 점검 목적

- 학교급식 위생·안전점검을 통한 위생관리 수준 향상 및 안전성 확보
- 학교급식 운영의 내실화를 통한 안전하고 질 높은 급식 제공

## II 점검 개요

- 점검기간: 2022. 9. 16. ~ 2022. 12. 28.
- 점검대상: 관내 초·중·고·각종학교 89교(조리교 88교, 비조리교 1교)
  - ※ 비조리교: 계수초(별도 점검표로 자체점검 실시), 한국글로벌중(조리교 식당 공동이용으로 점검 제외)
- 점 검 자
  - (지 원 청) 급식팀장 정지은, 주무관 오수진, 홍시연, 손혜정
  - (컨설팅단) 영양(교)사 박경미, 박은희, 신인순, 이정선, 이정숙, 홍경은 / 학부모 이영선, 곽승중, 유현주
  - (자체점검) 각 학교별 영양(교)사 및 급식소위원
- 점검결과
  - 위생·안전점검

구분	점검 대상교	점검 실시교	평가등급(학교수)				
			A등급 (90점이상)	B등급 (80~89점)	C등급 (70~79점)	D등급 (60~69점)	E등급 (60점미만)
초	47	46	46	-	-	-	-
중	23	22	22	-	-	-	-
고	17	17	17	-	-	-	-
각종	1	1	1	-	-	-	-
<b>계</b>	<b>88</b>	<b>86</b>	<b>86</b>	-	-	-	-

※ 지원청·컨설팅단 점검: 41교, 자체점검: 45교, 미실시: 2교(은빛초: 급식실 리모델링, 서해중: 현대화공사)

### - 운영평가

구분	점검 대상교	점검 실시교	평가등급(학교수)				
			A등급 (90점이상)	B등급 (80~89점)	C등급 (70~79점)	D등급 (60~69점)	E등급 (60점미만)
초	47	47	47	-	-	-	-
중	23	23	23	-	-	-	-
고	17	17	16	1	-	-	-
각종	1	1	1	-	-	-	-
<b>계</b>	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>87</b>	<b>1</b>	-	-	-

※ 지원청·컨설팅단 점검: 4교, 자체점검 84교

### Ⅲ 점검 결과 및 개선조치

#### ○ 학교급식 위생·안전점검

##### 가. 전년도 점검 결과 비교 현황

구 분	2021년	2022년			전년 대비 증감
		상반기	하반기	평균	
평점	97.2	95.6	96.5	96.0	△1.2

##### 나. 위생·안전점검 결과 지적사항

- 1) 학교급식법령 준수사항 위반 현황 (17개 항목 중 없음)
- 2) 학교급식 지도(권장)사항 지적 현황 (19개 항목 중 18개)

구 분	점 검 항 목	지 적 내 용	지 도 사 항	건 수
시설 관리	18. 일반작업구역과 청결작업구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶작업구역 미구분이나 작업대·세정대 등 분리 사용</li> <li>▶채소, 과일 소독작업 전처리실에서 미 실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶작업별로 작업대·세정대 등 구분하여 분리 사용 및 세척·소독 철저</li> <li>▶채소, 과일 소독작업 조리실이 아닌 전처리실에서 실시</li> </ul>	34
시설 관리	19. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶배관·배수관 파손·미연결</li> <li>▶벽타일, 바닥 들뜸·깨짐·틈새</li> <li>▶그리스트랩 뚜껑 안열림, 내부 P트랩 미설치</li> <li>▶온수 공급 미원활</li> <li>▶배관·천장 누수, 천장텍스 구멍</li> <li>▶공조기 배출구·출입문 힌지·워터릴 등 고정장치 보수</li> <li>▶급식시설·기기 고장·파손·노후</li> </ul>	▶파손 및 고장난 설비·기구에 대한 빠른 조치(수리, 보수, 교체) 및 지속적인 관리로 위생·안전 사고 예방	45
시설 관리	20. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솥 등)의 조도 기준 준수 여부	▶조리장, 검수장소 조도 기준 미달	▶전등 교체 또는 추가 설치하여 조도 기준(검수장소 540 Lux, 조리장 220 Lux) 준수	6
시설 관리	21. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶후드 응축수밸브 미설치·탈락</li> <li>▶세척기 위 후드 미설치</li> <li>▶후드망(기름입자 제거용 필터) 미설치</li> <li>▶조리 중 응축수 밸브 열고 작업</li> <li>▶후드 응축수 맺힘, 응축수가</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶후드 응축수밸브 설치 및 관리 철저</li> <li>▶증기열연기 많이 발생하는 기구 위 후드 설치</li> <li>▶기름 많이 취급하는 조리기구(튀김솥, 볶음솥,</li> </ul>	18

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식품에 직접 떨어지는 절개구조</li> <li>▶ 열, 증기 배출 지연</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 부침기, 오븐기) 위 후드에 후드망 설치</li> <li>▶ 조리 중 응축수밸브 닫고 작업</li> <li>▶ 공조기, 후드 사용 철저 및 노후 환기 시설 개선</li> </ul>	
시설 관리	22. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식품창고, 조리장 내 온습도계 미비치·미작동</li> <li>▶ 냉방기 용량 부족</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식품창고, 조리장 내 온습도계 비치 및 관리 철저</li> <li>▶ 충분한 용량의 냉·난방기 설치</li> </ul>	3
시설 관리	23. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품 보관실과 분리되어 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 소모품과 식품 분리 보관 미흡</li> <li>▶ 식품창고 환기시설 없음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 공간구획하여 식품과 소모품 분리 철저</li> <li>▶ 식품창고 환기시설 설치</li> </ul>	4
시설 관리	24. 조리종사자 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실 내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 화장실 환풍기 미작동·고장</li> <li>▶ 화장실 환풍기 또는 환기창 미설치</li> <li>▶ 화장실 내 손톱솔, 손소독제 미비치</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 화장실 환풍기 관리 및 환기 철저</li> <li>▶ 화장실 내 손톱솔, 손소독제 등 손세정용품 비치</li> </ul>	6
시설 관리	25. 조리장 내 수세시설과 신발 소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 손세정대에 손소독시설, 손톱솔 미비치</li> <li>▶ 신발소독발판 미설치</li> <li>▶ 손세정대 호스 고장</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 손세정대에 손세정 물품(물비누, 손소독시설, 손톱솔 등) 비치</li> <li>▶ 급식실 외부 출입구에 신발소독시설 설치</li> <li>▶ 손세정대 관리 철저</li> </ul>	4
시설 관리	26. 조리장 내 싱크대 등은 배수관이 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 배수관 연결 미흡</li> <li>▶ 소쿠리운반카 배수작업 시 바닥 오염</li> <li>▶ 소쿠리운반카 밸브 관리 미흡</li> <li>▶ 조리중 퇴수작업</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 배수관 연결 철저, 물넘침 및 냄새역류 방지용 캡 설치</li> <li>▶ 트렌치 위에서 배수작업 실시</li> <li>▶ 소쿠리운반카 배수관 밸브 관리 철저</li> <li>▶ 조리 끝난 후 퇴수작업 실시</li> </ul>	9
시설 관리	27. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리 상태가 적정한지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 방충시설 사용 미흡</li> <li>▶ 방충문 파손, 미설치 및 방충망 찢어짐, 틈새 발생</li> <li>▶ 에어커튼 위치·방향 조정 필요</li> <li>▶ 방충관리 미흡(위생해충 침입)</li> <li>▶ 개폐시설 없는 환풍기에 방충망 미설치</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 방충시설 설치 및 사용·관리 철저</li> <li>▶ 개폐시설 없는 환풍기에 방충망 설치</li> </ul>	20

시설 관리	28. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등)하는지 여부	▶워터릴호스 사용 미흡(물에 잠기게 사용하거나 바닥 끌림)	▶교차오염 예방 위해 릴호스 바닥에 닿거나 물에 잠기지 않게 올바르게 사용	8
시설 관리	29. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	▶식재료 유통기한 관리 미흡 ▶냉장냉동고 외부온도계 미부착 ▶냉장냉동고 용량 부족 ▶냉장냉동고 온도·청결관리 미흡 ▶급식품 외 보관	▶식재료 유통기한 관리 철저 ▶냉장냉동고 외부온도계 부착 ▶냉장냉동고 적정용량 확보 ▶냉장냉동고 온도·청결 관리 철저 ▶급식품 외 보관 시 별도 보관 및 표식 부착	7
개인 위생	30. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	▶상처치료제 미구비	▶필요 구급약품(화상 치료제, 상처치료제, 밴드, 골무) 구비 철저	1
개인 위생	31. 종사자를 대상으로 위생교육을 정기적으로 실시하는지 여부	▶7, 8월 위생교육 묶어서 실시	▶7, 8월 위생교육 분리하여 실시	3
배식	32. 배식 시 위생복장을 적정 하게 착용하는지 여부	▶배식 시 위생복장 일부 미착용	▶배식 시 위생복장 (마스크, 위생장갑, 앞치마, 위생모) 착용 철저	7
환경 위생 관리	33. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결 하게 관리하고 있는지 여부	▶내부쓰레기 처리 미흡 ▶용량이 큰 쓰레기통으로 교체 ▶쓰레기통 뚜껑 사용 미흡 ▶쓰레기통 뚜껑, 페달 없음	▶내부쓰레기 적정 처리 ▶적정용량 쓰레기통 사용 ▶페달, 뚜껑 있는 쓰레 기통 구비·사용 철저	6
HA CCP	34. HACCP 적용에 대한 자체 분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부	▶HACCP 자체분석 미실시 ▶월별 CCP 조치 미이행 ▶실질적인 월별 CCP 점검 미흡	▶HACCP 자체분석 및 월별 CCP 조치 적정시기 실시 및 실질적 관리 철저	6
HA CCP	35. CCP확인표를 담당자가 올바로 이해하고, 현장기록을 실시하고 있는지 여부	▶CP, CCP 현장기록 미흡 (HACCP자동화시스템 포함) ▶CCP1 검수온도 기록 미흡 ▶CCP2 식품중심온도, 조리공정, 취급장소, 소독확인 기록 미흡 ▶CCP3 혼합시작시간, 배식완료 시간온도, 조리완료시간 기록 미흡 ▶CP2 thermolabel, 잔류세제 확인관리 누락 ▶CP2 소독고 구분관리 미흡 ▶CP, CCP 한계기준 초과시 개선조치 및 기록 미흡 ▶CP1 보존식냉동고 기록칸 누락	▶CP, CCP 작성방법 지속적인 교육 및 현장기록 철저 ▶HACCP자동화시스템 기록 확인 철저 ▶경기도교육청 자체 기준(CCP3 냉장온도 관리) 숙지	33

## ○ 학교급식 운영평가

### 가. 전년도 점검 결과 비교 현황

구분	2021년	2022년	전년 대비 증감
평점	99.1	99.2	0.1

### 나. 운영평가 결과 지적사항

#### 1) 학교급식법령 준수사항 위반 현황 (5개 항목 중 2개)

구분	점검 항목	지적 내용	지도 사항	건수
급식운영 원칙, 급식관리 운영	3. 학교급식 관련 중요사항은 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐서 결정하였는가?	▶ 위탁급식 계약 부적정	▶ 「학교급식법 시행령」 제11조에 의거 학교급식공급업자의 자격을 갖춘 위탁급식업체와 계약 실시	1
품질 및 안전을 위한 준수사항	5. 품질 및 안전을 위하여 필요한 준수사항을 지키고 있는가?	▶ 식품비 사용비율 미공개	▶ 학기별 식품비 사용비율 공개 철저	1

#### 2) 학교급식 지도(권장)사항 지적 현황 (14개 항목 중 7개)

구분	점검 항목	지적 내용	지도 사항	건수
NEIS를 이용한 급식 관리	6. NEIS를 활용하여 급식관련 보고 및 업무를 수행하고 있는가? - 급식개시 및 급식현황보고 등 관련보고 이행여부 - 학교급식일지, 주간식단의 NEIS 작성 관리여부	▶ 학교급식개시보고서 관리 미흡	▶ 학교급식개시보고서 및 급식현황 변경시 나이스 반영 철저	1
식중독 비상 대책반 운영	7. 식중독비상대책반은 구성되어 있는가? - 식중독 대책반 구성여부 - 담당자 임무 숙지 여부	▶ 식중독비상대책반 담당자 임무 숙지 미흡	▶ 식중독비상대책반 담당자별 실명서명 또는 공람(협조 결재)으로 임무 숙지	1
식단 관리	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	▶ 나트륨 및 당류 저감화 계획 미수립 ▶ 튀김류 주 3회 제공	▶ 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립 ▶ 튀김류 주 2회 이하 사용	2
식생활 지도 및 영양상담	11. 급식 및 식생활지도를 실시하고 있는가? - 지도계획 수립 및 이행 여부	▶ 지도계획 수립하였으나 미이행	▶ 급식 및 식생활지도 (식품안전 및 영양·식생활교육) 실시	1

식생활 지도 및 영양상담	12. 영양상담을 실시하고 있는가? - 영양상담 계획수립, 상담대상자 관리, 영양상담 창구 운영 등	▶영양상담 계획 미수립	▶영양상담 계획 수립	1
식생활 지도 및 영양상담	13. "음식물쓰레기 줄이기"를 위한 교육활동 및 정보제공 등을 시행하고 있는가? - 잔반 압남기기 지도 및 교육자료 제공 등 시행 여부	▶음식물쓰레기 감량화를 위한 적극적 활동 없음	▶음식물쓰레기 저감회를 위해 학생자치회 운영, 이벤트, 교육활동 등 적극적 활동 노력 필요	15
식생활 지도 및 영양상담	14. 학생, 교직원, 학부모에게 식생활 관련 정보를 제공하는가? - 간행물 및 홈페이지 게시판 등을 이용한 정보제공 여부	▶식생활 관련 정보 비정기적 제공	▶식생활 관련 정보 분기별 1회 이상 정기적 정보 제공	2

### ○ 개선조치

- 학교에서 점검 지적사항에 대하여 개선조치(계획 포함) 결과 보고
- 2023년 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 시 지적사항에 대한 개선 여부 확인

### ○ 학교급식 우수사례

구분	우수사례	
	내용	사진
위생·안전	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶2차 배식으로 조리 후 식품의 온도·시간관리 우수</li> <li>▶급식실 방역 매달 실시, 안전성 확보 노력</li> <li>▶식당 입구에 체온계 설치·운영</li> <li>▶급식소 내·외부 청결 및 정리정돈 우수</li> </ul>	-
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶온도계 검교정 실시 및 기록 우수</li> </ul>	
급식수요자 참여 확대 및 열린 급식운영	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶학생 희망식단 반영으로 만족도 제고 노력 (학생자치회, 영양소통함, 영양·식생활수업 연계)</li> </ul>	

	<p>▶코로나19로 인한 비대면 학교급식 안내 (동영상 공개, 가정통신문-검수모니터링)</p>	
	<p>▶학생 의견 수렴 및 의사소통 활성화 (급식 건의에 대한 처리결과 공개)</p>	
<p>선택 맞춤형 식단</p>	<p>▶식품알레르기 유병학생 관리 (대체식·제거식 제공, 영양상담을 통한 자기관리 지도) ▶다문화학생 관리 (돼지고기 음식-별도 조리하여 대체식·제거식 제공) ▶장염학생 죽 제공·관리</p>	<p>-</p>
<p>음식물쓰레기 줄이기</p>	<p>▶음식물쓰레기 줄이기 관련 교육활동 실시 (학생자치회 활동 연계, 퀴즈대회, 캠페인 등)</p>	
<p>음식물쓰레기 줄이기</p>	<p>▶급식 환경 온도계(일일 잔반량 온도계 표시)를 활용한 음식물쓰레기 실질적인 감량 및 이벤트식 제공</p>	<p>-</p>
<p>영양·식생활교육</p>	<p>▶식생활중심학교 교육활동(놀이영양수업) 우수 ▶체험형 영양·식생활수업 실시</p>	

## IV 총 평

- 위생·안전점검 결과 모두 A등급이나 전년 대비 평점이 감소한 상황으로 지속적인 위생·안전관리수준 향상 및 경각심 고취를 위한 지속적인 개선 노력 필요
  - 작업구역 구분, 파손·고장난 급식시설·기기 관리, 후드 관리, 방충·방서관리, CCP 작성방법에 대한 지속적인 교육 필요
- 학교급식법령 위반으로 시정조치를 받은 학교는 적극 시정하도록 하고, 차후 점검에 재위반 시 행정조치 추진(고 1교)
  - ※ 학교급식법 제19조(출입·검사·수거 등) 제3항, 제21조(행정처분 등의 요청) 및 제22조(징계)
- 점검결과를 바탕으로 2023년도 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 시 지적사항 개선 여부를 확인 및 지도하도록 함
- 코로나19 상황에 따른 자체점검 실시 학교의 자주적 관리를 위한 지속적인 교육 및 모니터링 필요