

학교급식 전담직원 배치제도 개선방안에 관한 연구

이영은*, 양일선**, 차진아***. 연세대학교 식품영양과학연구소*, 연세대학교 식품영양학과**,
기전여자대학 식품영양과***

Development of the standardized school foodservice dietician indices by job analysis
Young Eun Lee, Il Sun Yang, Jin A Cha. Research center of food and Nutrition, Yonsei
University. Department of food and Nutrition, Yonsei University, Seoul, Korea. Department of
food and Nutrition, Department of food and Nutrition, Kijeon College, Jeonjoo, Korea

본 연구는 전국의 624개교를 대상으로 설문지법에 의한 직무분석 방법, 15개 교를 대상으로 워크샘플링에 의한 작업측정과 현직자와의 면담을 통하여 학교급식 전담직원 직무에 대한 정보를 분석한 연구로 학교급식 전담직원의 표준직무 모델을 설정하고 현행 학교 급식법의 배치기준을 보다 현실에 맞게 적용 가능한 기준으로 수정하기 위한 인력 배치 기준 모델을 제시하고자 하였다. 조사대상 학교는 단독조리 212개교, 공동조리 212개교, 공동관리 200개교의 총 624개교 이었다. 학교급식 전담직원이 인식하는 현재 직무 중요도와 미래지향적 직무 중요도를 비교한 결과, 영양교육과 급식 운영 평가는 현재와 미래의 중요도 인식에서 가장 큰 편차를 보였다. 주요 업무가 차지하는 비중을 조사한 결과 단독조리는 총 작업시간에 대해 조리작업 및 배식관리 28.20%, 식재료 관리 18.43%, 위생 및 시설, 안전관리 16.97%, 영양관리 9.27%, 구매관리 8.35%의 순으로 나타났다. 공동조리는 조리작업 및 배식관리 31.52%, 식재료 관리 18.64%, 위생 및 시설, 안전관리 17.95%, 구매관리 9.35%, 영양관리 8.08%의 순으로 나타나 단독조리와 매우 유사한 결과를 나타냈다. 공동관리는 단독조리와 공동조리와 유사하였지만, 워크샘플링을 이용하여 업무시간을 비교했을 때에는 조리작업 및 배식관리에 26.39%의 시간을 할애하여 가장 중요하게 여기고 있는 항목만 같은 결과를 보였을 뿐, 영양관리 13.27%, 식재료관리 13.08%의 순으로 나타나 차이를 보였다. 인력 배치 기준에 대한 결과를 종합하여 보면 단독조리는 현행대로 1인 1개교에 배치하는 것이 바람직한 것으로 나타났으며, 공동조리는 식수 규모에 따라 총 식수가 500식 미만 규모인 경우는 약 1.2명(0.95~1.38명), 500-1000식 규모인 경우는 약 1.4명(1.27~1.55명), 1000식 이상 규모인 경우에는 약 1.6명(1.40~1.91명)의 인력을 배치하는 것이 바람직한 것으로 나타났고, 공동관리교에서는 평균 총 식수 규모가 700식 미만의 범위에서 1명(1.03~1.42명)이 본교 포함하여 2~3개교만을 공동관리 하도록 하는 것이 바람직한 것으로 나타났다. 본 연구에서 실시한 미래 지향적 직무 분석 결과에 따라 21세기에 변화되는 학교 급식의 내외의 조직 환경에 부합하기 위해 영양교육 업무의 비중 증대, 지속적인 급식 업무 개선을 위한 종합적 품질관리(TQM: Total Quality Management) 개념 도입과 급식 서비스 향상을 위한 질 관리의 일환으로 CQI 도입, 급식관리의 효율성을 증대시키기 위한 학교 급식 업무에 효율적인 전산 프로그램 도입, HACCP(위해요소 중점관리 기준)제도 도입을 통한 위생시스템 구축, 영양사 및 조리사간의 업무 위임 및 역할 분담을 통한 업무 재분장(영양사의 영양교육과 급식 평가 업무의 비중을 높임으로써)등을 제안하였다. 따라서, 앞으로 미래지향적 직무 수행에 있어서는 영양사가 보다 전문성이 요구되는 업무에 많은 시간을 투입함으로써 학교 급식 전담 직원의 직무 수행의 질을 높일 수 있을 것으로 보인다.