

노인종합복지관의 밀반찬배달서비스 : 운영평가와 영양가 분석

양일선, 채인숙*, 이해영, 박문경. 연세대학교 생활과학대학 식품영양학과, 동해대학교 관광외식학과*

Home-delivered meals program for home-bound elderly : the evaluation of overall circumstance and nutrition

Il-Sun Yang, In-Sook Chae[†], Hae-Young Lee, Moon-Kyung Park. Department of Food and Nutrition, Yonsei University, Seoul, Korea, Department of Tourism and Foodservice Industry, Tonghae University, Kangwon, Korea

노인인구의 증가추세가 더욱 가속화됨에 따라 시급하게 대처해야 할 사회문제로 대두되고 있는 노인문제에 대한 보다 적극적이고 체계적인 해결방안이 요구되고 있는 시점이다. 이에 본 연구에서는 지역사회 내에서 신체적 장애와 경제적인 문제로 일상생활에 어려움을 겪고 있는 재가 생활보호대상 및 영세노인들을 위한 급식서비스 프로그램을 운영하는 노인종합복지관의 밀반찬배달 서비스사업 현황조사와 제공되는 밀반찬의 영양가 분석을 통하여 앞으로의 가정배달 급식서비스 프로그램의 확대 방안 및 발전방향을 모색하고자 하였다. 이를 위해 밀반찬 배달급식 서비스사업을 수행하고 있는 5개 기관의 기초실태조사를 조사하였고, 그 중 한 곳인 서울 시립 남부노인종합복지관에서 제공하는 밀반찬의 2주분(2회/주) 4회 메뉴에 대한 영양분석을 실시하였다. 각 기관의 급식운영 실태 평가는 SAS package program을 이용하여 기술통계량을 분석하였고, 밀반찬의 영양가 분석은 CAN-pro를 이용하였다. 운영실태 분석결과, 5개 밀반찬배달서비스사업 수행기관은 주로 사회복지사에 의해서 과거식단표와 노인들과의 정보교환을 토대로 식단을 작성하고 있었고 이때 4개의 조사대상 기관에서 예산을 가장 우선순위로 고려하는 것으로 나타났다. 표준레시피를 사용하는 복지관은 한 곳도 없었고, 1인 1회 제공량(2~3회 식사량)은 경험으로 결정하였으며 세 군데 복지관만이 조리된 밀반찬을 보존식으로 일정기간동안 보존하고 있는 것으로 나타났다. 밀반찬배달서비스가 조리된 음식을 각 노인가정으로 배달하는 시스템이기에 배달이 지연되거나 노인가정 내 냉장고 등의 보관시설 미비로 발생할 수 있는 식중독사고에 대비하여 위생관리 차원에서 보존식 마련이 요구되는 것으로 나타났다. 밀반찬 용기와 도마, 칼, 행주와 같은 주방도구는 주로 열탕이나 소독제에 의해 소독을 함으로써 위생관리를 하고 있었다. 또한, 노인대상의 영양상담은 조사대상기관의 60%가, 직원대상의 위생교육은 40%가 실시하고 있었고, 식단표와 급식일지가 주된 급식관련서류였는데, 저항력이 약한 노인들을 대상으로 하는 급식소의 특성상 이들 서류 외에 위생관리 매뉴얼의 요구가 시급한 것으로 나타났다. 구매관리에 있어서는 급식관리자가 아닌 사회복지사, 조리원, 또는 자원봉사자에 의해 수행되고 있는 것으로 나타나 제한된 예산 내에서 최대한 양질의 음식을 생산하기 위해서는 복지관마다의 특성을 고려한 구매업무 표준 설정과 급식관리자인 영양사에 의한 구매업무가 요구되었다. 한편 남부복지관에서 제공된 밀반찬들의 영양가를 분석한 결과 칼슘과 철분을 제외하고 RDA 대비 열량과 단백질은 모두 100%, 비타민 C는 200%를 초과하는 것으로 나타나, 무기질 충족식단의 요구가 시급했다. 그러나, 밀반찬배달서비스 수혜 노인들의 밀반찬에 대한 의존도는 상당히 높게 나타나고 있어, 노인들의 영양요구량·질환 등을 고려한 식단이 제공될 수 있도록 이를 위한 지침 마련과 급식관리자에 의한 급식생산 체계 전반에 걸친 모니터링이 필요할 것으로 사료되었다.