

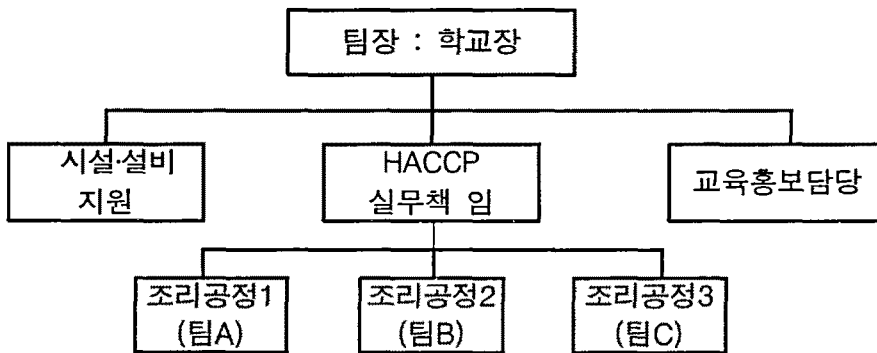
〈토론 6〉

학교급식 시스템의 개선을 위한 제안

채 영 철 교수
(울산과학대학 호텔조리과)

1. HACCP제도의 합리적 조직도

〈그림 1〉의 홍보와 시설설비지원을 위한 급식이 아닌, 학교급식 목적에 맞는 〈그림 2〉의 시스템으로 바꾸어 학교급식 조리사가 학교급식에 능동적으로 참여할 수 있도록 해야 함.



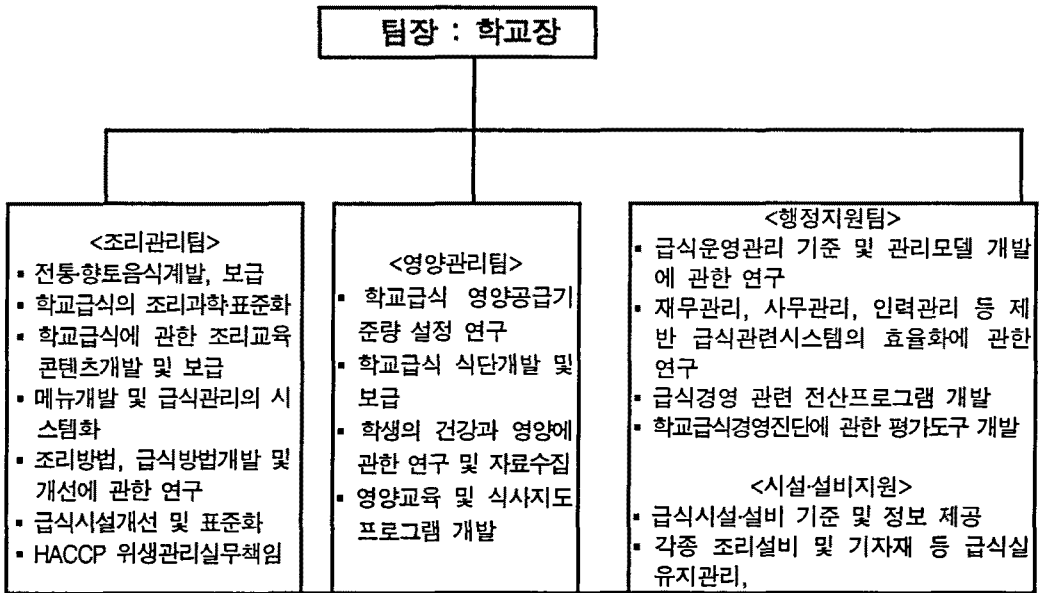
※ HACCP팀 조직은 학교실정에 맞게 조정가능

〈그림 1〉 현행 학교급식 HACCP조직도

(자료 : 2002년 교육인적자원부 “학교급식위생관리지침서”)

HACCP를 위한 합리적인 조직도로, 다음과 같이 <그림 2>를 제안함





〈그림 2〉 HACCP를 위한 합리적인 조직도

2. 학교급식지원센터의 개선안

〈표 1〉 ‘학교급식 지원센터’ 시범운영 과제

<ol style="list-style-type: none"> ① <u>학교급식지원센터 홈페이지 개설·운영</u> ② <u>급식과 연계한 학교급별 영양교육 프로그램 개발 연구</u> ③ 학교급식소 HACCP 기준 적용에 대한 컨설팅 ④ <u>조리종사자 대상 조리기술 및 위생교육 프로그램 개발·운영</u> ⑤ <u>급식운영 관리기준 및 관리 모델 개발에 관한 연구</u> ⑥ <u>학교급식관리 담당인력 직무 표준 수립</u> ⑦ 학교급식 관련 인력의 교육 및 훈련에 대한 요구도 분석 ⑧ <u>HACCP 정착을 위한 급식유형별 시설·설비 기준 정립</u> ⑨ 학교급식 서비스 품질관리 기준 정립 ⑩ 학교급식경영 평가도구 개발 ⑪ 현행 학교급식비 지원체계 행정·법제적 연구
--

* 총 11개과제 중에서 우선 시급한 6개 과제만 시범사업 실시

자료 : (2003~2007년) 학교급식개선 종합대책(안)

〈표 2〉 학교급식조리사 직무 신설(안)

학교급식조리사직무	
1	조리과학개발 및 표준화
2	우리나라 전통·향토음식의 계발·보급
3	HACCP(식품위해요소 중점관리 기준)제도개발과 실무 적용 관리
4	조리시설개선 및 표준화, 기자재 발주·검수
5	조리실 인력관리 및 시설관리
6	조리교육 콘텐츠개발 및 보급
7	식품의 발주 및 실무자 검수
8	검식 및 식단평가
9	메뉴개발 및 급식관리의 시스템화
10	조리방법, 급식방법개발 및 개선에 관한 연구

*〈표 1〉의 ⑥ 학교급식관리 담당인력 직무 표준 수립을 학교조리사에게 적용하여 구체화함

〈표 3〉 학교급식 지원센터의 기본조직 및 기능

부	팀	기 능
기획관리부	기획조정팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 센터업무의 기획 및 조정 ▪ 학교급식지원에 관한 기본계획의 수립 및 지원 ▪ 학교급식지원사업의 중장기계획 및 추진전략개발 ▪ 센터 예산 수립 및 조정 ▪ 학교급식센터의 국내·외 협력 및 교류
	전산팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식관련 정보 network 구축 및 추진 ▪ 학교급식지원센터 홈페이지 관리 ▪ 연구개발부/연수부에서 개발하는 전산프로그램에 대한 프로그래밍 기술 지원
	홍보팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식관련 각종 행사 계획 및 추진 ▪ 학교급식관련 매뉴얼 출판 및 홍보자료 발행 ▪ 학교급식관련 대내·외 홍보사업
연구개발부	정책지원팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 국내·외 학교급식정보 수집 및 탑재 ▪ 학교급식 현황 및 현안(Issues & Trends) 분석 ▪ 학교급식 관련 정책 및 제도 연구 ▪ 학교급식관리사 제도 도입에 관한 연구 ▪ 저소득층 학교급식 지원 기준 및 방안 연구 ▪ 학교급식과 지역사회와의 연계 방안 연구

부	팀	기 능	
연구개발부	조리개발연구팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우리나라 전통·향토음식개발, 보급 ▪ 학교급식의 조리과학표준화 ▪ 학교급식에 관한 조리교육 콘텐츠개발 및 보급 ▪ 메뉴개발 및 급식관리의 시스템화 ▪ 조리방법, 급식방법개발 및 개선에 관한 연구 ▪ 급식시설개선 및 표준화 	사업요망
	영양팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식 영양공급기준량 설정 연구 ▪ 학교급식 식단개발 및 보급 ▪ 학생의 건강과 영양에 관한 연구 및 자료수집 ▪ 영양교육 및 식사지도 프로그램 개발 	
	위생안전팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식 위생 및 안전 확보에 관한 연구 ▪ HACCP의 올바른 정착을 위한 전략 개발 ▪ 급식위생, 식재료 안전에 관한 연구 및 자료 수집 ▪ 학교급식 위생·안전 관련 메뉴얼 개발 	
	급식경영팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 급식운영관리 기준 및 관리모델 개발에 관한 연구 ▪ 재무관리, 사무관리, 인력관리 등 제반 급식관련시스템의 효율화에 관한 연구 ▪ 급식시설·설비 기준 및 정보 제공 ▪ 급식경영 관련 전산프로그램 개발· 학교급식경영진단에 관한 평가도구 개발 	
연수부	연수팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육계획 수립 및 방향설정 ▪ 행정기관의 학교급식담당자 대상 연수프로그램 운영 ▪ 학교장/교사/행정실장 등 대상 연수프로그램 운영 ▪ 위탁급식전문업체/납품업체 등 대상 연수프로그램 운영 ▪ 학부모 대상 교육프로그램 운영 ▪ 사이버교육 프로그램 운영 ▪ 학교급식종사자(영양사/조리사)대상 연수프로그램 운영 	
	교재개발팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육/연수 대상별 교육/연수 내용에 대한 요구도 조사 ▪ 교육/연수 대상자별, 교육과정별 교육/훈련 프로그램 개발 	
기술지원부	평가팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 평가도구에 의해 전국 학교급식 경영진단 실시 ▪ 학교급식소 품질인증제도 도입 	
	기술지원팀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 급식경영 전반에 관한 기술지원(컨설팅) ▪ 급식소 위생에 관한 기술지원(컨설팅) ▪ 급식소 시설설비에 관한 기술지원(컨설팅) 	
사무국	총무과	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 센터의 원활한 운영을 위한 제반업무지원 	
	경리과	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 센터의 각종지출 및 회계업무 총괄 	
	출판부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 센터에서 개발된 메뉴얼, 프로그램 및 각종 자료의 배포 및 판매 	

자료 : 교육부(2003~2007년) 학교급식개선 종합대책(안)

※참고자료: 조리·외식 관련 대학 및 학생 현황

학 교		학 생	
4년제대학	전문대학	4년제대학	전문대학
11개	72개	2,988명	20,508명
합 : 81개교		합 : 23,496명	

자료 : 2002년 교육인적자원부