

15:20 ~ 15:45

제 2 주제

학교급식 조리사의 역할과 사회적 과제

.....
- 발표자 : 이인자 (전국학교조리사회 회장)
 이숙희 (전국학교조리사회 총무)

- 좌 장 : 김기영 (경기대학교)

- 토론자 : 김미자 (한성디지털대학교)
 박혜원 (신흥대학)

◀ 목 차 ▶

- I. 머리말
- II. 조리사의 개념과 학교급식 조리사의 특성
 - 1. 조리사의 개념
 - 2. 조리사의 조직
 - 3. 조리사의 직급별 주요 직무
 - 4. 한국과 외국의 조리사 고용제도 사례비교
 - 5. 조리사의 직무분석
- III. 학교급식 조리사의 역할과 과제
 - 1. 학교급식의 현황과 문제점
 - 2. 한국 고유음식의 맛을 지키고 전승하는 조리장(匠)
 - 3. 창의적 조리 개발로 급식 질의 향상에 절대적으로 기여
 - 4. 급식기기를 이용하여 식품을 직접 취급하는 위생관리 책임자
- IV. 맺음말
 - 1. 학교급식 조리사의 직무 개선방안
 - 2. 조리보국(우리음식 사랑운동)을 위한 사회적 과제

I. 머리말

참여정부 출범 직후인 2003년 4~5월경, 청와대 국민참여수석실에서 운영한 <국민참여마당> 토론마당 중 “학교급식 무엇이 문제인가?”란 게시판에는 무려 1,250건에 이르는 네티즌 의견이 등록된 바 있다. 이 토론마당에서는 학교급식의 운영방식이 직영이든 위탁이든 급식의 질과 위생 확보가 무엇보다 중요하며, 이를 위해서 학교급식 시설의 개선과 학교급식 종사자의 신분보장 및 책임성 강화, 그리고 급식의 체계적인 관리에 대한 검토가 필요하다는 데 인식을 같이하였다.

참여정부의 핵심 정책과제이기도 한 학교급식의 목표는 제한된 비용으로 영양가 높은 음식을 맛있고 안전하게 학생들에게 제공하는 것이다. 정부의 학교급식 정책도 ‘양 중심’의 확대정책에서 ‘질 중심’의 운영 내실화정책으로 변모하고 있다.

제17대 국회 첫 정기회에서도 1981년 제정된 <학교급식법>의 전면적인 개정을 예고한 바 있다. 교육인적자원부의 <학교급식법> 개정법률안 제출 및 복기왕 열린우리당, 최순영 민주노동당 의원의 입법발의안 등이 제출되었는데, 학생과 학부모 중심의 <학교급식법>으로 개정되기를 기대한다.

그러나 현장 실무자가 본 정부의 급식정책에는 다음과 같은 두 가지 문제점이 지적된다. 첫째, 식중독 예방 등 안전 확보를 위한 대책이 감사·관리 위주로 되어 있는데, 이는 식품을 직접 취급하는 실무자들이 철저히 사전 예방할 수 있는 자발적 예방대책으로 바뀌어야 한다. 둘째, 학부모들의 요구인 영양가 있고 맛있는 급식, 즉 맛의 개선에 대한 대책이 전혀 없다. 이는 역으로 학교급식의 질적 개선을 위해 전문조리사에 의한 조리·조리개발의 필요성을 제기한다.

신선한 식재료와 급식시설의 현대화가 되었다고, 조리사가 이를 제대로 급식 상품화하지 못한다면 아무 소용이 없다. 학교급식 품질 향상의 키는 학교급식 종사자의 효율적인 인력관리에서 찾아야 하는 것이다. 학교급식 종사자에는 조리사와 영양사, 조리원이 있는데, 이들을 제대로 활용하고 있는지와 그들이 제 역할을 수행하고 있는지를 점검할 필요가 있다 하겠다. 결국 문제의 핵심은 사람에게서 찾을 수 있기 때문이다.

한편, 학교급식에서 최대 현안의 하나로 제기되는 것이 학교급식 종사자 간의 유기적인 역할분담과 상호

협력체계를 구축하는 것이다. 예를 들면, 영양사가 영양가 있는 식단을 짜고 거기에 따라 식자재를 주문하는 업무를 담당한다면, 조리사는 직접 식품을 조리하여 음식을 공급하고 위생을 관리한다. 영양사는 구매발주 업무에 가까운 지원업무 성격이 크고, 조리사는 현장에서 식자재를 갖고 생산하는 현장공급 업무에 가깝다. 즉 이론적인 배경은 영양사가 많지만, 실무경험은 조리사가 월등한 위치에 있다.

그러나 학교급식 종사자인 영양사와 조리사는 나름의 근무조건과 환경에 따라 처우를 받고 있지만, 아직껏 '낡은 법조문'의 족쇄에 걸려있어 효율적인 직무 수행에 어려움을 겪고 있다. 단적인 예로, 학교급식 종사자의 양대 축인 조리사와 영양사의 직무 규정은 상호간 차별적·배타적·파행적이라 할 수 있다. 즉 조리사는 권한은 없으면서 책임만이 따르고, 영양사는 권한은 있지만 책임은 경미한 형태이다.

이 같은 문제의식을 바탕으로 조리사의 개념과 학교급식 조리사의 특성을 살펴보고, 현행 학교급식의 현황과 문제점, 그리고 학교조리사의 역할과 과제를 논의할 것이다.

II. 조리사의 개념과 학교급식 조리사의 특성

1. 조리사의 개념

일반적으로 조리사에 대한 개념은 크게 두 가지인데, 첫째 자격에 대한 기준으로 국가나 단체로부터 일정한 자격을 취득함으로써 얻어지는 신분을 말하는 것이고, 둘째 자격을 갖추고 있지 않다 하더라도 어떤 전문적 기능을 요하는 일을 하는 사람으로서 그 일, 즉 판매를 목적으로 조리작업을 하는 사람을 일컫는다. 전문 조리사는 통상적으로 자격을 갖추고 실제 조리업무를 행하며 전문적 기능을 향상시키는 사람을 지칭한다.

조리사는 법적인 측면에서 국가기술자격법에 의한 조리산업기사, 조리기능사 자격을 취득한 후 시·군·구청장의 면허를 받은 자를 말하며, 그 자격은 음식물의 유형에 따라 한식조리기능사, 양식조리기능사, 중식조리기능사, 일식조리기능사, 복어조리기능사 등으로 구분하고 있다.

사전적 측면에서, 조리란 “식품에 물리적 및 화학적 조직을 가하여 합리적인 음식물로 하는 과정, 즉 식품을 위생적으로 적합한 처리를 한 후 먹기 좋고 소화하기 쉽도록 하며, 또한 맛있고 보기 좋게 하여 식욕이 나도록 하는 과정”을 말하며, 그 업무를 전문적으로 담당하는 자를 ‘조리사’라 지칭한다. 이외에도 조리사는 “국가기술자격을 취득한 자가 사용 가능한 식품군들을 선별·검수하여 물리적·화학적·기술적 방법을 통하여 새로운 형태의 식품으로 만드는 일에 종사하는 사람”으로 정의되고 있다.

2. 조리사의 조직

2006년 현재, 조리 관련업종에 종사하고 있는 조리사 취업자는 약 130만 명으로 추산된다. 이 수치는 조리사 자격증을 가진 모든 조리사들과 전국 외식업체의 수를 추산하여 예측한 것이다.

조리사는 종사하고 있는 외식업체의 크기나 종류에 따라서 그 규모와 성격이 매우 다양하다. 업체의 규모가 작으면 업무의 분화 정도가 약하고, 조직의 라인이 짧아 정보의 흐름도 빠르다. 이와 함께 조직 내부에서의 인간관계가 공식적인 측면보다는 비공식적인 면이 강하게 작용한다. 예를 들어 양식을 전문으로 취급하는 레스토랑이면 양식 중심의 조리사들의 특성을 지니고 있다. 이와는 대조적으로 호텔조리사 집단은 조직의 규모가 크고 공식적이며, 업무가 매우 세분화되어 있다.

어떠한 조직이든지 조직의 목적이 있고 그 목적을 달성하기 위해서 효과적인 조직을 구성하려는 노력은 끊임없이 계속된다. 아울러 조직 관리의 목적은 조직 전체의 목적을 달성하기 위한 하나의 생리적 현상이다. 또한 조직은 개인이 아닌 다른 사람들과 협력함으로써 목적을 달성하는데 효과적일 때 형성된다.

호텔에서 조리부서의 조직이란 호텔에서 판매되는 요리 상품과 관련된 생산, 식음료 구매, 인력관리, 메뉴개발 등 조리부서 운영에 관계되는 전반적인 업무를 효과적으로 수행하기 위한 일체의 인적 구성을 의미한다. 조리사 조직은 그 역할에 따라 라인(Line)과 스태프(Staff)으로 구분되는데, 전자는 수직 지휘체계를 의미하며, 후자는 수평 협력 역할을 뜻한다.

총주방장 (Executive chef)	조리부서 최고 책임자	
부총주방장 (Executive chef)	전체 부서 관리	
단위 주방장 (Sous chef)	단위 부서 관리	기술과 경영
수석조리장 (Chef de parties)	메뉴 계획 및 생산	리더 역할 강조
부조리장 (Demi chef de partie)	조리사 겸 견습리더	
1급 조리사 (1st cook)	기술적 조리업무	
2급 조리사 (2nd cook)	조리업무 담당	기능과 생산
3급 조리사 (3rd cook)	단순 조리작업	능력 측면 강조
견습생 (Apprentice)	조리보조 역할	

<그림 1> 호텔 조리사 조직체계¹⁾

<그림 1>에서 보는 바와 같이 조리사의 조직은 견습생(Apprentice)에서부터 총주방장(Executive chef)까지 수직적인 직위가 형성되어 있다. 이것은 마치 군대의 계급처럼 명료하면서도 정확한 직급과 직위가 부여되어 있음을 알 수 있다.

조직 구성의 최상층에는 총주방장이 있으며, 이를 보좌하는 부총주방장(Executive Sous chef)과 일선 단위 주방을 책임 감독하는 단위주방장(Sous chef)이 각 단위 주방별로 1명씩 있다. 각 단위 주방은 이러한 기본 구성을 바탕으로 부조리장(Demi chef de parties)과 그 다음 직급인 1급조리사(1st cook), 2급조리사(2nd cook), 3급조리사(3rd cook), 조리보조 및 견습생(cook helper and Apprentice)등이 있다.

이들 조리사 조직은 직무분석에 따라서 직급과 직위가 주어지게 된다. 이러한 직위는 고유의 직무 이외에 영업장의 사정에 따라 가변적으로 움직이며 유기적인 협력관계를 유지하게 된다. 직무 이외에 가변적인 움직임이라고 하면, 조리부서간의 기능이 매우 세분화되어 있어서 독립적인 직무만 가지고는 호텔에서 요구하는 전체 목적을 달성할 수 없기 때문이다. 따라서 조리사 조직은 요리라고 하는 상품을 완성하기 위해서 각 조직원들 상호간 연결 및 조화가 무리 없이 이루어지도록 운영되고 있다.

3. 조리사의 직급별 주요 직무

조직에는 구성원이 있고 그 구성원들의 심신의 활동은 목적을 달성하기 위한 방향으로 '직무'라는 일반적인 작업과 함께 직위를 배열시키게 된다. 호텔 조리사의 직급에 대한 직무를 살펴보면 아래 <표 1>과 같다.

1) 박계홍·오석태, "호텔기업의 조리사 경력개발에 관한 연구", 대한경영학회 춘계세미나 자료집.

<표 1> 호텔 조리사의 직급과 직무

직 급	직 무
총주방장 (Executive chef)	호텔 조리부 최고의 직급으로 조리사 조직의 대표성을 갖는다. 조리사의 인사관리, 메뉴의 개발, 구매 및 타부서와의 업무 조율 등 조리사 조직의 전반적인 업무 책임과 권한을 갖는다.
부총주방장 (Executive chef)	조리사 조직의 실질적인 업무에 최고 책임자로서 총주방장을 보좌하고 부재시 그 역할을 대행한다. 상품의 개발과 정보수집, 교육훈련 계획과 집행 등 조리사 조직의 운영에 대한 실질적인 지휘와 감독을 한다.
단위 주방장 (Sous chef)	조리에 대한 이론과 기술을 바탕으로 현장에서 조리과정을 전반적으로 지휘하고 통제한다. 총부방장과 부총주방장으로부터 업무와 관련된 명령을 하달 받고 이를 집행하며, 아울러 담당 부서의 각종 업무에 대한 사항을 보고 한다. 경우에 따라서 단위 업무에 대한 교육 및 훈련을 실시한다.
수석조리장 (Chef de parties)	단위 조리장의 부재시 그 역할을 대신하고 지시에 따라서 단위 업무의 실무적인 조리행위를 지휘 감독한다. 업무에 있어서 기술과 경험을 겸비하여 상황변화에 따라서 능동적으로 대처할 수 있는 직무를 수행한다.
부조리장 (Demi chef de partie)	조리사와 조리장의 중간 단계로서 고급조리기술을 갖추고 있으면서 조직의 리더로서 견습을 하는 과정의 단계이다. 따라서 현장 생산라인에 활동하며 조직의 지휘와 업무 대처에 대한 지식을 습득한다.
1급 조리사(1st cook)	조리사 조직에서 실질적인 업무를 수행하는 기술을 소유한 직급으로써 자신이 소속된 분야에 대한 최고의 기술을 가지고 생산의 핵심을 담당하고 있다.
2급 조리사(2nd cook)	1급 조리사와 함께 생산업무에서 핵심을 담당하고 요리생산에 전반적인 준비과정과 직접적으로 조리과정에 임한다.
3급 조리사(3rd cook)	단순한 조리작업을 반복적으로 수행하여 기술을 습득한다. 1급 조리사와 2급 조리사를 도와 생산의 준비와 조리과정에서 조리기술을 숙달되도록 익힌다.
견습생(Apprentice)	조리과정의 보조 역할을 하며, 이론과 실무교육에 성실이 참여할 의무를 가진다. 직접적인 조리보다는 조리를 하기 위한 1차적인 손질이나 가공을 담당한다.

이와 같이 조리사 조직체 속에서 직급의 발생은 필요에 의해서 만들어지고 직위의 수는 고용된 조리사 수만큼 있게 된다. 호텔 조리사들의 직급은 우선적으로 일정한 라인을 기준으로 배열되어 있으며, 라인의 아래로 향할수록 수평적으로 같은 층의 직급이 횡적 형성을 하고 있다.

직급에 따른 직무는 매우 가변적이다. 이것은 일반적으로 고유의 직무 이외에 두 가지 이상의 일들을 겸하고 있는 경우가 많고, 업무의 성격상 명확한 경계선을 둘 수 없는 유기적 관계를 형성하게 된다. 전체적인 직무를 분석해 볼 때, 수직적인 직무에서 셰프(chef)와 쿡(cook)으로 구분할 수 있다.

쿡은 조직 내에서 기능적 업무수행에 초점이 맞추어져 있는 반면, 셰프는 조직의 관리와 지휘를 담당하는 리더의 역할에 초점이 맞추어져 있다. 따라서 수평적인 스텝에서 보면 셰프는 수평 배열이 짧은 반면, 쿡의 수평 배열은 넓게 분포하고 있다. 다시 말하면 셰프의 권한 반경은 넓은 데 반하여 소수이고, 쿡의 권한은 좁은 데 반하여 다수이다. 이러한 시스템은 각 업무의 크기에 따라 약간의 변화는 있으나, 기본적인 원리는 거의 동일하게 적용되고 있다.

4. 한국과 외국의 조리사 고용제도 사례비교

외국의 조리사 고용제도 사례분석을 보면, <표 2>와 같다. 먼저 일본의 경우 조리사법을 별도로 설치

하여 일반접객업소의 면적이나 집단급식소(중소기업), 상시 인원 제한이 없이 모든 업소에 의무고용제를 실시하고 있다.

미국의 경우는 조리사 관련법이 식품위생법에 포함되어 자율고용제를 택하고 있는데, 이는 영업주의 경제적 부담, 조리사의 수급부족 등에 따라 시행된 것이 아니고, 국민의 식생활수준의 향상으로 음식물 조리는 조리사가 맡는다는 불문율이 형성되어 있기 때문이다. 미국의 경우 조리를 하는 사람이 조리전공 자라는 것은 당연한 일이다.

중국의 경우도 조리사법은 식품위생법에 포함되어 있으며, 의무고용제보다 더욱 강화된 의미의 지정고용제를 택하고 있다. 즉, 면허받은 조리사를 업소 규모, 환경 등을 고려하여 국가에서 지정하는 고용제를 실시하고 있다.

그러나 한국에서는 1981년 <조리사에 관한 규칙>이 폐지되고, 2000년 조리사 의무고용제가 폐지됨으로써 국민건강과 식품위생에 위협을 초래하고 있으므로, 향후 조리사 자격증 또한 미국, 일본, 중국과 같이 지정된 조리사 양성시설과 학교(전문대 과정)를 이수한 자, 또는 수료자에게 면허를 부여하는 제도가 도입될 필요가 있다.

<표 2> 외국의 조리사 고용제도

구분	일 본	미 국	중 국
조리사 관련법	조리사법 별도 설치	식품위생법에 조리사를 포함	식품위생법에 조리사를 포함
면허 부여	지정된 조리사 양성 시설에서 1년 이상 조리기능과정 수료자 / 조리경력 2년 이상 경력자로서 시도지사가 실시하는 소정의 조리과정 강습회 이수자/ 조리경력 2년 이상자로서 국가가 (고등학교 입학자격) 실시하는 조리사 시험에 합격한 자	인가된 조리사 양성 기술학교(전문대 과정) 이수자 또는 지정된 조리사 양성시설에서 조리기능 과정 수료자/ 조리 경력 있는 자로서 국가 조리사 시험에 합격한 자	지정된 조리사 양성 시설에서 소정의 조리기능 과정 이수자/ 조리사 경력이 있는 자로서 국가가 실시하는 조리사 시험에 합격한 자
고용 관계	의무고용제: 음식물을 제공하는 시설에서 판매하는 음식물 조리는 면허된 조리사만이 취급해야 함/ 일반 접객업소의 면적이나 집단 급식소(중소기업) 상시 인원 제한이 없이 모든 업소가 해당됨	자율고용제: 음식물 조리는 면허 받은 조리사가 취급하는 것이 불문율로 되고 있어 의무고용제와 같은 여건임/ 영업주의 경제적 부담, 조리사의 수급 부족 등의 원인으로 시행된 것이 아니고 국민의식수준 형성이 되었기(음식물 조리=조리사)에 시행하는 것임	지정고용제: 면허받은 조리사를 업소규모, 환경 등을 고려하여 국가에서 지정하는 고용제를 실시/ 의무고용제보다도 더욱 강화된 의미임

5. 조리사의 직무분석

인적자원에 대한 관심은 국내의 모든 분야에서 그 관심도가 커가고 있으며, 특히 노동집약적이며 무형성의 서비스 상품을 취급하는 분야의 인적자원에 대한 비중은 매우 높다. 우리의 기본생활인 음식이 외래의 환경변화에 대응하고 치열한 경쟁환경 내에서 국제적인 경쟁력을 갖기 위해선 인적자원 관리에 대한 노력과 효율적 운영이 중요하다.

그렇지만 학교급식의 경우 인적자원 관리에 대한 이해도가 낮으며, 인적자원에 대한 계획 및 관리 등이 단편적이고 비통합적이다. 이러한 현황 속에서 향후 학교급식의 인적자원 관리는 개별 종사자의 직무를 정확히 파악하고, 이들의 현재 직무와 앞으로의 계발 계획에 필요한 요인에 대한 연구가 필요하다.

직무분석이란 “직무의 내용을 체계적으로 분석하여 조직에서의 인적자원을 합목적적으로 관리하도록 인력관리의 방향을 전환하는 과정에서의 가장 기본적 작업”이라고 할 수 있다. 다시 말하면 직무에 대한 정보를 수집하고 수집된 정보를 분석하여 직무의 내용을 파악한 다음 각 직무의 수행에 필요한 지식, 능력, 숙련 등의 제 요건을 명확히 하는 일련의 과정을 말한다. 이와 같은 직무분석은 일반기업체의 경영 및 인사관리의 출발점이 되며, 사람과 일을 연결시키는 중요한 도구이다.

주방 조직이란 요리의 생산, 식자재의 구매, 인력관리, 메뉴 개발, 주방 설비의 시설 관리 등 요리 상품의 생산과 개발 및 주방 운영에 관계되는 전반적인 업무를 효율적으로 운영하기 위한 일체의 인적·물적 구성을 의미한다.

다시 말해, 조리업무란 식재료의 구매, 상품의 생산, 판매 서비스에 이르는 전 공정에서 발생하는 제반 업무를 말하며, 여기에 인사관리 및 주방 시설관리 등이 포함된 것이다. 또한 이러한 업무를 수행함은 합리적인 조리업무를 통하여 상품가치를 극대화시키고, 이를 통하여 고객 욕구를 만족시키는 것이다.

조리사의 일반적 직무를 몇 가지로 나누어 설명하면 다음과 같다.

첫째, 메뉴관리이다. 과거의 ‘차림표’의 개념에서 벗어나 강력한 마케팅 도구로서 그 역할이 중요시되고 있다. 성공적인 외식업체를 운영하기 위해서는 구매관리, 원가관리, 인사관리, 시설관리 등과 함께 메뉴관리도 유기적인 관계를 유지하여 효율적으로 그 기능을 발휘함으로써 비용을 최소화하고, 품질과 서비스를 최대화하여 고객의 만족을 극대화한다. 조리사는 메뉴마케팅의 필요성을 인식하고, 경영효율성을 증대시킬 수 있는 메뉴관리가 필수적인 역할로 대두되고 있다.

둘째는 원가관리이다. 원가관리는 외식기업이든 그렇지 않은 기업이든 기업을 운영함에 있어 그 기업 경영에 궁극적인 목적과 관련이 깊은 사실상의 경영활동을 의미한다. 과거 조리사의 직무가 조리를 생산하는 업무에 한정되었다면, 현대사회에서 조리사는 경영관리자로서의 역할의 전환을 요구받고 있다. 따라서 조리사의 직무 중 상당 부분은 원가 관리의 영향을 받고 있다. 외식기업의 경영활동은 크게 원활하고 경제적인 식자재 구입을 위한 구매활동, 상품을 생산하는 조리활동, 그리고 고객이나 소비자에게 상품을 구매하고 소비하게 하는 판매활동의 3요소로 형성되어 있으며 조리활동은 기업의 이익을 창출하는 원가 계산의 핵심이라고 볼 수 있다.²⁾

셋째는 위생관리이다. 조리사는 메뉴 상품의 생산을 생산하기 위해 확보된 원재료를 식품의 영양적 가치를 손상시키지 않도록 보호해야 하며, 더 나아가 영양성을 증강시키는 노력을 하여야 한다. 따라서 조리사는 식재료의 생산에서 섭취까지의 모든 부분을 이해하고 관리하여야 하며, 직무수행 중에 식품 및 사람, 시설 등으로 인한 건강상의 이해와 그것을 예방할 수 있는 원리와 실천적 방법, 그리고 나아가 영양의 질적 향상을 위한 직무를 수행하여야 한다. 특히 근래에 들어 환경오염 문제와 더불어 외식업체 내에 제조물책임법에 대한 관심이 높아지면서 더욱 관심이 필요하다.

넷째는 구매관리이다. 조리사는 좋은 음식 서비스를 고객에게 제공하기 위하여 적정의 질을 가진 상품을 적기에 구매하여 최적의 상태로 확보, 보관하여 이를 적기에 고객에게 제공하여 영업을 활성화시키는 직무를 수행하여야 한다.

다섯째, 품질관리이다. 외식기업의 품질관리란 눈에 보이는 식음료 상품의 품질관리와 눈에 보이지 않는 서비스 품질관리에 만전을 기울여야 한다. 품질관리의 기초가 되는 물적 상품인 식음료 상품은 조리 종사자들이 가장 신경을 써야 하는 기초적 직무라 할 수 있다. 하지만 이와 더불어 서비스 품질관리 또한 고객만족을 위해서 지속적인 관리가 필요한 업무라 할 수 있다.

위의 직무 이외에 미래지향적인 조리사는 현장에서 조리뿐만 아니라 외식기업 전체를 넓게 포괄적으로 볼 수 있는 안목과 미래 지향적 사고를 가져야 하며, 조직을 이끌 수 있는 기본적 직무지식의 개발이 필

2) 진양호 외, 2000, 『원가관리론』, 지구문화사, 17쪽.

요하다고 할 수 있다.

학생에게 제공하는 급식은 성장 발육기의 아동들에게 심신발달에 필요한 영양공급과 합리적인 식생활에 관한 지식 및 올바른 식습관 형성을 위하여, 학교에서 일정한 지도목표를 설정함으로써 계획적으로 실시하는 단체급식을 의미한다.³⁾

아울러 단체급식 중 학교급식은 많은 대상자에게 일정한 영양을 공급한다는 점에서는 ‘일반급식’과 동일하지만, ‘영양급식’에만 그치지 않고 식사를 매체로 하여 명량한 사회성을 육성하는 한편, 식사를 통하여 식사에 대한 올바른 이해와 습관을 기르고, 편식을 교정하여 신체의 균형적 발육을 도모하여, 나아가서는 국민의 식생활 개선에 이바지하는 교육적인 활동이라는 점에 그 특성이 있다.⁴⁾

이러한 학교급식은 합리적인 영양섭취로 아동의 건강증진과 체위·체력 향상에 기여, 학교급식의 체험을 통한 아동들의 올바른 식사태도와 식습관의 형성, 지역사회에서의 선도적인 식생활 개선에 기여, 예의범절이나 생활태도의 학습, 아동들 간에 우정과 협동심의 양양, 사제시간의 간격을 메워줄 수도 있는 도덕교육의 실습장 역할, 한국전통음식에 대한 올바른 계승과 유지 발전으로 정체성 확립(세계 여러나라에서 자국의 고유 음식에 대한 맛의 기억(미각교육)을 앞다투어 학교급식에 적용하는 것은 각 나라 고유 음식의 맛의 기억이 국가 정체성의 확립에 중요한 역할을 하기 때문), 급식을 통한 식생활 관리교육으로 학교가 주체적으로 자라나는 어린이들의 건강과 영양관리를 맡으며, 정부의 식량정책 및 영양정책을 몸소 익혀 차세대에 그 이해도를 전달시킬 수 있는 신체적, 사회적 역할을 수행할 수 있다.

<표 3> 학교급식을 통한 교육목표의 구현⁵⁾

항 목	교육 덕 목
심신의 건강	건강의 유지 및 증진, 영양적인 심신(체력, 체위)의 발달
신체교정	가방무게의 경감으로 신체의 균형적 발달
식습관 교정	올바른 식생활 습관의 정착 및 편식교정
정부 정책협조	잉여 농산물의 처리(쌀의 과잉생산 등)
지역사회 선도	지역사회 식습관의 변화 및 주도적 역할
기사부담 경감	학부모의 도시락 부담 해소 및 가사경감
공동체의식	배식 및 회수를 통한 학우간의 공동체의식 함양
협동정신	배식 등을 통한 단체 및 협동정신 함양
봉사정신	빈곤가정의 결식아동에 대한 후원으로 나눔의 사랑 실천

한 끼의 급식이 학생들에게 제공되기 위해서는 일련의 과정이 필요하게 된다. 즉, 식단의 결정, 식단의 결정 그리고 구매, 검수 등의 과정이 불가결하다. 아래 <표 4>는 조리공정상의 급식과정이다. 표에서 인지할 수 있듯이 직무의 내용은 행정적, 정책적인 영역과 실제 조리 기술 및 그와 연관된 내용으로 구분됨을 알 수 있다. 업무 수행 내용은 관여하는 요원의 사전 교육정도와 능력의 발휘로 구성된다.

<표 4> 급식과정도

3) 신동주 외, 1999, 『단체급식관리』, 지구문화사, 267쪽.

4) 김규태·전세열, 1998, 『급식경영학』, 지구문화사, 30쪽.

5) 김상철, 2001, “초등학교 단체급식 종사원의 직무실태에 관한 분석”, 『한국조리학회지』 7:3

순 위	업 무	실 행 지 침
1	식단작성	식수인원파악, 식단가결정, 시장조사, 영양요소고려
2	식단결정	재료, 조리법, 위생요인 검토
3	재료선정	품질, 규격, 가격협외
4	식재료구입 및 검수	수량, 품질, 선도, 기능검토
5	조 리	세척, 절단, 분할, 가공, 조리, 저장 등의 행위
6	배 송	급식장소로의 식사 이동
7	배식 및 식사	음식의 제공 및 취식행위(배식 및 식사)
8	회 수	식사후의 용기 회수
9	세척 및 정리정돈	위생적인 세척, 차기 배식을 위한 정리정돈 및 청소

조리사의 직무를 살펴보면, <국가기술자격법>에 의거한 한국산업인력공단 고시 자료에 “각 조리부문에 제공될 음식에 대한 계획을 세우고 재료선정, 구입, 검수하고 선정된 재료를 적정한 조리기구를 사용해 조리업무 수행, 또 음식 제공 장소에서 조리시설 및 기구를 위생적으로 관리·유지, 필요한 각종 재료 구입, 위생학적·영양학적으로 저장 관리하면서 제공될 음식을 조리하여 제공하는 직종”이라고 하였다. 또 미국의 최고 조리교육기관인 CIA에서는 “메뉴 작성과 발주, 주방의 모든 부분에 대한 지휘감독 등 주방을 전체적으로 책임지는 주방장 또는 총주방장”으로 표시하고 있다.

현재 학교급식에 종사하는 조리사는 현행 노동부 소속 산업인력공단에서 실시하는 조리사시험(1차 학과시험과목: 공중보건학, 식품위생학, 영양학, 식품학, 조리과학, 원가계산; 2차시험 : 전공관련 실기시험)에 합격하여 국가 기술 자격증을 교부받은 사람으로서 조리부문에 대한 전문 지식과 조리실무를 겸비한 사람으로서 식품위생법에 의해 의무적으로 고용된 사람을 의미한다. 이들은 식품위생법, 학교급식법이나 교육부의 위생관리지침에 명확한 직무의 범위를 설정하지 않고 있으나 학교급식소의 중심적 역할인 실질적 주방장(조리장)의 역할을 수행하고 있다.

Ⅲ. 학교급식의 현황과 조리사의 역할

1. 학교급식의 현황과 문제점

학교급식은 “학생 심신의 건전한 발달을 도모하고 국민식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다”고 <학교급식법>에 그 근본취지를 담고 있다. 학교급식은 학교보건과 건강교육, 학생의 식습관 개선 및 효과적인 조리·조리개발을 통한 영양 섭취면에서 꼭 필요하다.

학교급식은 시행 직후부터 성장기 청소년에게 건강교육을 인지시킴으로써 교육적 효과를 거두었을 뿐만 아니라, 학생의 식습관 개선과 확립을 도모했던 것으로 나타났다. 분석자료에 따르면, 초등학교의 점심 급식은 학생의 신체 성장과 식습관 개선을 유도하고 학습 태도와 지적 능력에도 긍정적인 영향을 준 것으로 보고된 바 있다.⁶⁾

1981년 1월과 9월 <학교급식법>, <학교급식법 시행령>이 연이어 제정됨으로써, 학교급식의 실시범위, 관리기준, 시설·설비기준, 전담직원 배치, 경비부담 등이 규정되었다. 1980년대 복지국가 건설에 발맞춰 확대 시행된 학교급식은 종래의 구호적 급식에서 건전한 심신 발달을 위한 영양급식으로 전환되었다.

한국의 학교급식은 1953년 외국 원조에 의한 구호급식으로 시작되었으며, 1973년 정부 예산에 의한 빵과 우유 급식 등으로 추진되어 왔다. 1981년 <학교급식법>의 제정으로 자활급식, 자체조리 급식이 시범적으로

6) 서울시교육청, 1989, “학교급식 효과 분석(1986~1989)”; 전라남도 교육위원회, 1994, “학교급식 효과 분석자료”.

운영되었으며, 1992년 특수학교, 1997년 초등학교, 1999년 고등학교, 2003년 중학교 급식이 확대 완료단계에 있다.

외국의 경우, 선진국에 가까울수록 학교급식이 국가의 주요사업으로 인식되어 왔다. 일본은 1889년 학교급식을 시작하였으며, 1954년 <학교급식법>(School Lunch Law)이 제정된 이래 1982년에 전체 초등학교생의 99.4%, 1991년에는 100%가 제공받고 있다. 미국도 1894년 보스턴에서 리처드(Richards)에 의해 소개된 이래, 1938년 <농업법>과 1946년 <학교급식 연방법>(National School Lunch Act)으로 학교급식을 확대 실시해 오고 있다.

2004년 12월 기준으로, 학교급식은 다음 <표 5>와 같이 1만여 학교에서 722여만 명의 학생들에게 시행되고 있다. 전체 급식비에 대한 학부모 부담은 79.4%에 이른다.

<표 5> 급식의 학교 수와 학생 수

구분	학교 수(교)			학생 수(천명)			운영 형태
	전체학교	급식학교	비율(%)	전체학생	급식학생	비율(%)	
전국	10,689	10,586	99.0	7,812	7,228	92.5	5,550
초	5,580	5,572	99.9	4,106	3,872	94.3	2,041
중	2,890	2,829	97.8	1,940	1,838	94.7	1,073
고	2,078	2,052	98.7	1,743	1,496	85.8	129
특수	141	133	94.3	23	22	95.7	4

자료: 교육인적자원부, 2005 국정감사, 국회의원 요구자료 답변서.

그러나 한국의 학교급식 현황은 2004년 12월 기준으로 초등학교의 99.9%, 중학교의 97.8%, 고등학교의 98.7% 실시로 양적으로는 급속한 성장을 보였으나, 이에 따른 다양한 식단의 제공과 쾌적한 식사환경, 위생적이고 안전한 식사공급 등 질적인 면은 절대적으로 부족한 실정이다.⁷⁾

요컨대, 학교급식의 중요성은 성장기의 학생들이 주 5일, 연 180회에 이르는 학교급식을 제공받는 것이며, 이는 연간 식사회수의 약 1/6에 이른다. 학교급식은 첫째 보건학적 측면에서, 신체 발육과 건강 관리에 도움을 주어서 그 실시 여부에 따라 신장은 평균 0.74cm 크게, 체중은 0.8kg 높게, 질병 발생률은 상대적으로 6.1% 낮게 조사되었다.⁸⁾ 둘째 교육적 측면에서, 바람직한 식생활지도와 영양교육은 청소년의 인성 발달에 긍정적인 효과를 주며, 균형있는 영양 공급이 지능 발달에 막대한 영향을 주고 있다. 셋째 사회적 측면에서, 산업화도시화에 따른 외식문화의 범람에 몰주체적이었던 급식아동의 가정과 지역사회의 식생활 개선에 파급효과가 컸다.⁹⁾

좋은 학교급식이 되려면 제공된 음식의 잔반(잔식)이 없도록 기쁜 마음으로 식사하고, 가정에서의 식사 이상으로 즐길 수 있도록 하는 연구가 필요하다. 아무리 영양학적으로 우수한 식단이라 하여도 먹지 않는 급식이란 무의미하다. 학교급식의 잔반 여부는 70% 이상의 학생이 음식을 남기는 것으로 나타났고, 그 중 음식을 남기는 가장 큰 이유가 “음식이 맛이 없어서”로 지적되었다.¹⁰⁾

위생과 맛의 향상 및 개선에 관한 1차적 책임은 조리사에게 있다. 신선하고 질 좋은 식재료를 사용했는지, 제대로 된 조리과정을 거쳐서 조리를 완성했는지, 온도와 시간관리는 철저히 하였는지, 소독은 완전했는지, 또 창의적인 조리개발을 위해 실험조리는 얼마나 하였는지 스스로 자문해야 한다. 이 책임을 수행할

7) 엄애선이현옥, 2003, “학교급식의 위생관리”, (사)학교급식연구회, 『학교급식 개선을 위한 정책연구 국제세미나 자료집』.

8) 체육부, 1991, “1985 학교급식운영연구협의회 자료”; 전라남도 교육위원회, 1994, “학교급식 효과 분석자료”.

9) 이규봉, 1999, “용인시 초등학교 학교급식 실태 및 개선에 관한 연구”, 경희대학교 산업정보대학원 석사학위논문.

10) 김주은·고성화·김지영·김혜영, “초등학교에서 제공된 음식의 잔식량과 영양섭취 실태에 관한 연구”, 『한국식생활문화학회지』.

제도적 장치는 어떠한가?

학교급식 종사자는 크게 영양 관리 등 문서업무를 담당하는 영양사, 조리과 조리개발 등 현장업무를 전담하는 조리사로 구분된다. 학교급식이라는 큰 울타리하에서 상호보완적인 영양사와 조리사는 견제와 균형(check and balance) 관계에 있어야 하지만, 지금까지는 영양사가 학교급식소의 운영 전반에서 '독과점'적 위치를 누려왔다.

아래에서는 전국학교조리사회장으로서 필자가 인식하는 학교조리사의 역할과 그 중요성을 다시금 새로이 부각시키고자 한다.

2. 한국 고유음식의 맛을 지키고 전승하는 조리장(匠)

많은 가정에서 한국의 전래음식에 대한 의식을 잃어가는 한편으로, 바쁜 현대생활 속에서 전통음식을 찾지 못한 여간 쉽지가 않다. 그러나 전통음식에 대한 올바른 계승과 유지·발전은 반드시 이루어져야 한다. 학교급식이 단순히 음식을 제공하는 이외에 교육적 측면을 강조하는 방안의 하나로서, 학생들에게 한국의 전통음식을 제공하고 우리의 맛을 교육하는 것이 필요하다. 우리 학생들은 지금까지 획일적인 영양교육에 매몰된 감이 없지 않다.

한국 고유의 세시음식은 시식(時食)과 절식(節食)으로 나뉘는데, 시식은 춘하추동 사계절에 따라 나오는 식품으로 만드는 음식을 말하며, 절식은 다달이 있는 명절에 차려먹는 음식을 말한다. 이러한 시식과 절식의 관행은 사계절 자연의 영향을 받고 역사의 변천에 따라 자연스럽게 형성되어 온 전통적인 식생활 문화의 한 단면으로, 우리의 정신적·신체적 건강을 조절하는 데 도움이 되었다.

향토음식이란 “지방에서 생산되는 재료를 그 지방의 조리법으로 조리하여, 과거로부터 현재까지 지방사람들이 먹고 있는 것”이다. 한국의 전통음식은 사계절 자연의 영향을 받고 역사의 변천에 따라 자연스럽게 형성돼 왔으며, 조상들이 다양한 조리법으로 만들어 즐겨 왔다. 한국 음식의 특징은 세계 어디에도 유래를 찾아볼 수 없는 고유한 발효음식이 많으며, ‘약식동원(藥食同源)’이라 하여 음식이 곧 약이라는 개념으로 건강과 직결시키고 있다.

전통향토음식의 종류는 ① 지방에서만 생산되는 특산재료를 사용하여 그것에 적합한 조리법에 의해 발전시킨 음식(영광 굴비), ② 지방에서 많이 생산되거나 타 지방으로부터 많이 공급받을 수 있는 재료를 사용하여 적합한 조리법에 의해 발전시킨 음식(춘천 막국수, 속초 오징어순대), ③ 각지 어디에나 있는 흔한 재료를 사용하더라도 조상들의 생활형태·기후·풍토 등 지역적 특성이 반영된 특유의 조리법이나 타 지방과 차별적으로 발전한 가공기술을 이용하여 발전시킨 음식(충무 김밥), ④ 옛날부터 지방 행사와 관련하여 만든 음식으로 오늘날까지 전해져 오는 음식(설령탕) 등으로 살펴볼 수 있다.¹¹⁾

한국의 전통음식은 우리 토양에서 나는 우리의 식품을 제철에 맞게 조리하여 먹을 때, 우리의 몸에서 면역체가 생성되어 질병을 예방하며, 아울러 순수 고유의 한국적 심성을 함양하는 기반이 되는 것이다.

학교조리사는 우리 고유음식의 탁월한 맛과 아름다운 맛을 가까이서 공부해 오고 있으며, 전통향토음식을 학생들에게 학교급식으로 제공할 필요가 있다. 특히 각급 학교와 지역 환경에 맞는 전통음식을 조리하고 조리개발하는 장인(匠人)정신을 소유해 나가야 할 것이다. 이것은 학교조리사가 전문성을 강화하는 하나의 방편이기도 하다.

3. 창의적 조리 개발로 급식 질의 향상에 절대적으로 기여

조리방법의 다양성에 대해서도 고려되어야 한다. 현재 주방의 기기나 설비가 다양한 조리를 행하기에는

11) 임미자, 2003, “우리나라 음식 문화의 이해”, 경기도교육과학연구원, 『조리업무과정 직무연수』.

적당하지 못한 구조이기 때문에, 성장기에 예민한 학생들이 반복되는 조리음식에 대하여 싫증을 내게 되고 학교급식에 대한 신뢰성을 잃어가는 형편이다. 이는 학교급식이 전면 확대 실시됨에도 불구하고, 일부의 학생들이 학교급식을 기피하고 도시락을 지참하는 경우에서 찾을 수 있다.

따라서 다양하고 창의적인 조리와 조리개발을 위해, 학교급식시설인 주방에 다양한 설비를 제공하는 하드웨어적 접근이 필요하다. 학교급식의 운영방식인 직영·위탁급식 모두 급식시설에 대하여서는 시급히 개선되어야 한다. 또한 이것에 병행하여, 식단의 구성에서 반복되는 조리법과 조리형태, 조리 양념류의 단순·무미건조함을 피하여 학생들의 인성이나 지능 발달에 영향을 미치는 식품조리 개발에 최대한 많은 노력을 기울여야 할 것이다. 학교조리사에 의해 수행되는 창의적인 조리개발은 학교급식의 질적 향상에 절대적으로 기여할 것이다.

4. 급식기기를 이용하여 식품을 직접 취급하는 위생관리 책임자

학교급식시설에 대한 보건위생의 철저화를 위해, 교육인적자원부에서는 2000년 12월 『학교급식위생관리 지침서』를 제작하여 각급 학교에 HACCP(‘해셋’·식품위해요소 중점관리기준, Hazard Analysis & Critical Control Point) 시스템을 도입하였고, 또한 지역별로 상이하게 운영되고 있는 학교급식 위생점검 사항, 점검 방법 등을 학교급식 위생관리 수준향상에 목표를 두고 통일하여 학교급식 위생 및 안전점검 기준을 제시하였다.

과학적인 위생관리 시스템인 HACCP 제도는 식재의 구매로부터 저장·조리·판매의 과정에 존재하는 식중독 미생물의 생존, 오염 및 증식을 알아내어 이들을 완전히 제거하거나 위험수준 이하로 감소시킬 수 있도록 관리할 수 있는 과정·절차 및 장소를 중점관리점(CCP)으로 정하여, 이곳에서 확실히 관리하여 만들어지는 음식이 위생적으로 안전하게 보장할 수 있도록 하는 탁월한 제도이다.¹²⁾

학교급식 조리사의 절대명제인 식중독 사고의 예방을 위한 HACCP 제도는 안전한 식품생산을 보장받기 위해 사후검사보다 사전예방에 중점을 둔 것으로서, 그 핵심은 식품의 온도관리와 시간관리에 있다. 식품안전의 중요한 원칙으로서, 첫째 온도관리는 올바른 가열조리(72℃ 이상), 신속한 냉각(5℃ 이하), 그리고 더운 음식은 뜨겁게(60℃ 이상), 찬 음식은 차갑게(5℃ 이하) 하여 식품을 보관하고 배송한다는 것이다. 둘째 시간관리는, 미생물이 이분법에 의해 기하급수적으로 증식한다는 점을 감안하여 취식시간을 기준으로 생산계획을 잘 수립하여 조리된 식품이 실온에 장시간 방치되는 일이 없도록 하는 것이다.

HACCP 제도에 대한 학교급식 종사자의 역할을 살펴보면, 학교급식 영양사는 식단을 조성할 때 무엇이 잠재적으로 위험한 식품인지 파악하고 위생관리상 교차오염과 위험온도 노출시간을 최소화하는 것에 비중을 둔 반면에, 조리사는 이 제도에 대하여 잘 이해하고 안전한 식품 제조에 기본이 되는 일반위생 원칙을 준수하여야 한다.

학교조리사의 기본적인 소독·청소관리, 개인위생의 원칙은 HACCP 제도 이전에 지켜야 한다. 조리사는 급식기기를 이용하여 식품을 직접 취급하는 위생관리 책임자인 것이다. 그리고 식품 취급시 무엇이 중점관리점(CCP)인지, 무엇을 반드시 지켜야 하는지, 측정 기구를 어떻게 사용하고 어떻게 확인해야 하는지, 또한 만약 원칙에 어긋난 것이 발견되었을 때 어떻게 조치해야 하는지 정확히 알고 수행해야 한다. 그리고 기록지에 정확히 기록하는 것도 중요하다. 측정하지 않은 내용을 허위로 기재하거나 실제 측정치가 한계기준과 다를 때 한계기준대로 기록하는 일은 결코 없어야 한다. 정확한 기록은 잘못된 부분을 파악하고 개선할 수 있기 때문이다.

요컨대, 조리사는 급식현장에서 취식시간을 기준으로 조리공정을 계획하고, 음식을 올바르게 가열 조리

12) 강영재, 2003, “HACCP 제도의 이해와 시스템 운영”, 경기도교육연구원, 『조리업무과정 직무연수』.

하여 온도관리, 시간관리를 하는 직무를 담당하고 있다. 조리사는 공중보건학, 식품학, 조리과학 및 원가계산, 식품위생학, 식품위생법 등의 시험과목과 한식·양식·일식·중식·복어조리 등 전공 실기고사를 거친 국가시험 면허자로서 개인위생, 환경위생, 식품위생에 관한 교육을 조리원에게 실시할 수 있다.

이 같은 배경 하에 조리사를 학교급식 위생관리 책임자로 지정하는 것이 타당하며, 이로써 조리실무자가 학교급식 위생관리의 권한에 따른 책임과 소신을 갖고 식중독 예방에 최선을 다하며, 학교급식 위생관리의 효율적이고도 실질적인 직무를 수행할 수 있다.

IV. 맺음말

1. 학교급식 조리사의 직무 개선방안

학교급식의 핵심인력은 조리사와 영양사이며, 학교급식에서 위생사고 예방의 핵심은 조리과 환경에 있다. 그런데 전국 703,984개의 식품접객업소와 18,307개의 집단급식소에서 근무하는 조리사는 식중독 사고시에 책임을 지고 면허취소를 받고 직권면직된 경우가 허다하다.

즉, 조리사는 조리업무에서 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 예방하기 위한 위생관리 권한은 없으면서 책임만 있고, 영양사는 위생관리 권한을 갖는 대신에 책임이 경미하다. 따라서 식품을 직접 다루고 조리·조리개발하며, 급식기기를 직접 취급하여 안전하고 맛있는 음식을 만드는 조리사에게 위생관리 책임·권한을 동시에 주어야 한다.

요컨대, 필자는 <식품위생법>에서 조리·조리지도, 급식시설의 위생적 관리, 종업원에 대한 위생교육, 그리고 <학교급식법>에서 위생관리, 식품의 조리지도 및 검식, 조리실 총괄관리, 최종적으로 식중독 관련 업무를 조리사의 직무로 변경하는 것도 유의미하다고 지적하고 싶다. 조리사가 조리 책임과 위생 책임을 함께 지녀야 한다는 것이다. 영양사는 전공부분이 아닌 조리·조리지도까지 한다는 것은 비현실적이며, 위생관리를 조리사와 상호보완하고 견제해 나가자는 취지에서다.

학교급식의 실수요자인 학생과 학부모는 급식의 질적 개선, 즉 음식맛의 향상과 철저한 위생을 요구하는 것이 현실이다. 이는 학교급식이 전문조리사에 의한 급식서비스로 이행되어야 함을 요망하는 것이다. 전문조리사는 직무의 권한과 책임을 가지고 음식문화에 대한 깊은 애정과 소명의식 속에서 일하는 사람을 말한다.

학교급식은 적절한 식재료를 맛있게 안전하며 영양가가 있게 조리하여 학생들에게 공급하는 것이다. 학생은 잔반 없이 학교급식을 다 먹어야 영양기준량을 섭취할 수 있다. 즉 잔반을 남기면 영양기준량에 미달되어, 학교급식의 목표를 충족시키지 못하는 것이다. 전문조리사는 잔반을 최소화하기 위한 파수꾼으로서, 조리·조리개발에 역점을 두어야 한다. 이를 위해, 학교급식 유관 정부부처와 입법기관 담당자들은 학교급식 종사원에 대한 효율적인 인력시스템을 가동할 필요성이 있다.

2. '조리보국'(調理報國: 우리음식 사랑운동)을 위한 사회적 과제

학교급식의 품질 향상을 위해 조리사 및 조리사의 역할인 '조리보국'(調理報國: 우리음식 사랑운동)에의 인식 전환이 필요하다. 조리사가 스스로 전문성을 키우는 것은 물론이거니와, 사회적으로도 깊은 관심과 노력이 필요할 것이다.

첫째, 조리 전문가로 인식될 필요가 있다. 조리사는 학교급식의 품질 향상과 안전성 확보에 가장 큰 영

향을 끼치고 있는 현장 책임 급식담당자이다. 둘째, 학생들의 건강 향상에 이바지하는 주요 역할자이다. 조리사는 학생들의 맛있는 급식과 국민건강 향상에 지대한 영향을 끼치고 있다.

셋째, 전통음식 보급의 주요 전승자이다. 조리사는 우리의 우수한 전통음식을 어린 성장기의 학생들이 맛있게 먹을 수 있도록 학교급식에 보급할 수 있는 주요 임무자이다. 넷째, 조리사는 HACCP 등 위생확보의 현장책임 확인점검자이다. 학교급식은 위생확보의 최일선에 있는 조리사의 의견수렴 과정을 통해 위생사고 예방의 현실성을 더욱 높일 수 있다.

다섯째, 조리사는 학교급식 정책연구의 주요 연구대상자로서 자리매김되어야 한다. 지금까지 여러 정책 연구에서 조리사가 설문대상 및 의견수렴 대상에서 제외되어 학교급식 개선에 영향을 미치지 못하였다. 정부부처든 학계든 조리사를 대상으로 한 학교급식 정책연구가 수행되어야 할 것이다. 여섯째, 조리사는 음식물 쓰레기 등 환경문제의 적극적 대응자이다. 급식의 품질 향상을 위해 학생들에게는 맛있는 급식을 제공하고 음식의 소중함을 인지시켜, 음식물 쓰레기를 최대한 줄이는데 크게 기여할 수 있다.

일곱째, 조리사는 학교급식의 메뉴 개발 및 관리의 역할자인데, 학생들의 만족도를 높일 수 있는 메뉴, 창의적인 조리개발과 실험조리로 학교급식의 품질 향상에 기여할 수 있다.

<참고문헌>

- 강영재, 2003, "HACCP 제도의 이해와 시스템 운영", 경기도올곡교육연수원, 『조리업무과정 직무연수』.
- 교육인적자원부, 2004, 『학교급식개선 종합대책』.
- 국회의원 구논희·전국학교조리사회 외, 『안전하고 질 높은 학교급식을 위한 정책과제』(2004년도 정책자료집).
- 김규태·전세열, 1998, 『급식경영학』, 지구문화사.
- 김상철, 2001, "초등학교 단체급식 종사원의 직무실태에 관한 분석", 『한국조리학회지』 7:3.
- 김주는·고성화·김지영·김혜영, "초등학교에서 제공된 음식의 잔식량과 영양섭취 실태에 관한 연구", 『한국식생활문화학회지』.
- 박계홍·오석태, "호텔기업의 조리사 경력개발에 관한 연구", 대한경영학회 춘계세미나 자료집.
- 서울특별시교육청, 1989, "학교급식 효과 분석(1986~1989)."
- 신동주 외, 1999, 『단체급식관리』, 지구문화사.
- 엄애선·이현옥, 2003, "학교급식의 위생관리", (사)학교급식연구회, 『학교급식 개선을 위한 정책연구 국제세미나 자료집』.
- 이규봉, 1999, "용인시 초등학교 학교급식 실태 및 개선에 관한 연구", 경희대학교 산업정보대학원 석사학위논문.
- 이숙희, 2006, "학교급식 조리사의 직무만족에 관한 연구", 순천대 조리교육전공 석사학위논문.
- 임미자, 2003, "우리나라 음식 문화의 이해", 경기도올곡교육연수원, 『조리업무과정 직무연수』.
- 전라남도교육위원회, 1994, "학교급식 효과 분석자료".
- 진양호 외, 2000, 『원가관리론』, 지구문화사.
- 체육부, 1991, "1985 학교급식운영연구협의회 자료."
- 한국조리사회중앙회·한국식품연구원, 2004, 『한국의 전통음식, 학교급식에 어떻게 전승할 것인가』(식품개발-조리 유관단체 학교급식 연합세미나 자료집).
- 한국조리사회중앙회·한국조리학회·전국대학교조리과교수협의회, 2005, 『국민 건강 증진과 급식 품질 향상을 위한 학교급식 인적자원 선진화 방안』(조리사회-조리학회 학교급식 연합세미나 자료집).

보건복지부 제출용

**환자 식대의 건강보험 적용과
병원 조리사의 가산금 적합성**

병원 조리사 현황
병원 치료식과 조리사의 역할
병원 조리사 대표자, 자문 교수 선정
'병원 조리사 인력가산 적합성' 법률적·학술적 근거

2006. 4.

한국조리사회중앙회
한국조리학회
전국대학조리과교수협의회

병원 조리사 현황

□ 개요

- 조리사와 조리사단체(보건복지부 인가 사단법인 한국조리사회중앙회)는 식품조리, 외식산업의 질적 향상과 국민보건의 증진을 위해 식품위생 및 안전문제에 집중하고 있음.
- 한국조리사회중앙회는 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고, 식품조리·외식산업의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지하고 있음. 특히 식품으로 인한 식중독사고, 전염병 예방을 위하여 조리사로 하여금 식품위생 및 보수교육을 수행하고 있으며, 조리사 직업군의 발전을 위해 학회, 산업체 등 관련단체와 노력하고 있음.
- 조리사는 식품접객업소(호텔·일반음식점 등)와 집단급식소(단체급식·병원 등)에 종사하는 핵심인력임.

☛ <식품위생법 시행령>에 규정된 '병원 조리사'의 의무 배치

- ▶ 제18조 (조리사를 두어야 하는 영업 등) ①제7조제8호의 식품접객업종 복어를 조리·판매하는 영업과 다음 각호의 자가 설립·운영하는 집단급식소의 경우에는 법 제34조의 규정에 의한 조리사를 두어야 한다. <개정 2005.7.27>

1. 국가·지방자치단체
2. 학교·병원·사회복지시설
3. 「정부투자기관 관리기본법」 제2조의 규정에 의한 정부투자기관
4. 「지방공기업법」에 의한 지방공사 및 지방공단
5. 특별법에 의하여 설립된 법인

②제1항의 규정에 불구하고 복어를 조리·판매하는 영업자 또는 동항 각호의 자가 두는 영양사가 조리사의 면허를 받은 자인 경우에는 조리사를 따로 두지 아니할 수 있다. [전문개정 2000.12.30]

- ▶ 제19조 (영양사를 두어야 할 집단급식소 등) ①법 제35조의 규정에 의하여 영양사를 두어야 하는 집단급식소는 다음 각호의 자가 설립·운영하는 상시 1회 50인이상에게 식사를 제공하는 집단급식소로 한다. <개정 2005.7.27>

1. 국가·지방자치단체
2. 학교·병원·사회복지시설
3. 「정부투자기관 관리기본법」 제2조의 규정에 의한 정부투자기관
4. 「지방공기업법」에 의한 지방공사 및 지방공단
5. 특별법에 의하여 설립된 법인

②제1항의 규정에 불구하고 집단급식소에 두는 조리사가 영양사의 면허를 받은 자인 경우에는 영양사를 따로 두지 아니할 수 있다. [전문개정 2000.7.27]

□ 병원 조리사의 현황 자료

- 70만여 개의 식품접객업소와 집단급식소 규모, 100만 명 미만의 조리사자격증 소지자 및 그 배치, 개별 직무, 업무 매뉴얼은 법·제도적으로 미비한 상황에 있으며, 각 작업장의 규모·환경에 따라 운용되고 있음.
- 병원 조리사의 경우, <식품위생법 시행령> 제18조(조리사를 두어야 하는 영업 등)에 따라 병원에 의무 배치되고 있음. 병원 조리사의 규모는 전국 병원 현황에 의한 병원의 직원급식, 환자식수 인원에 따라 가능될 것으로 보임.

- 따라서 2005년 7월 개정 <식품위생법 시행규칙>에 따른 '조리사 선임·해임신고' 등의 방법으로 병원 조리사의 전체 규모가 파악될 수 있을 것임. 다만, 현재까지의 병원 조리사는 관련 연구자의 개별적 연구에 의해 병원 규모당 급식인력의 윤곽을 가능할 수 있음.

☞ 서울 소재 6개 병원의 급식 규모와 인력 현황

▶ 근거 자료

최윤정·곽동경·장혜자, “병원급식의 선택식단제 시행이 환자 급식만족도에 미치는 영향”, <생활환경대학원논문총>, 연세대 생활환경대학원, 2000, 94쪽. (곽동경 연세대 교수는 현 대한영양사협회장임)

병원 명	병상 수	급식 규모 (식 / 1일)	인력 현황 (명)					계
			영양사	수습 영양사	조리사	조리원	기타	
K 병원	604	1200	8	3	4	50	2	67
L 병원	590	1150	6	1	2	37	1	47
S 병원	1252	2700	6	1	12	104	4	127
Y 병원	749	1600	7	6	9	45	3	70
C 병원	650	1500	3	2	3	47	-	55
J 병원	2200	4500	19	7	16	177	-	219

▶ 분석

위의 6개 병원 기준으로, 영양사 총 49명 평균 8.16명, 수습 영양사 20명 평균 3.33명, 조리사 46명 평균 7.66명, 조리원 460명 평균 76.66명임. 규모가 월등히 큰 J 병원을 제외한 5개 병원은 평균적으로 영양사 6명, 수습 영양사 2.6명, 조리사 6명, 조리원 56.6명이 배치되어 있음.

- 위의 자료에 의거해, 대형급 J 병원을 제외하고는 일반적 중-대형급 크기의 병원당 차이는 있을 것이지만, 대체로 영양사 8명, 조리사 6명, 조리원 56명꼴로 급식인력을 운영하는 상황인 것으로 보임.
- 한편, 2001년 서울·경기지역 400병상 이상 규모의 종합병원(직영·위탁 각 5곳)을 사례 연구한 논문 에 의할 경우에도, 위의 분석자료와 대동소이함.

▶ 근거 자료

김순실, “병원 영양부서의 서비스경영 도입을 위한 경영평가요인 분석”, 가톨릭대 식품영양학과 석사학위논문, 2001, 2쪽.

“조사대상 병원 급식종사자의 일반적인 특성은 여자가 95.3%, 남자가 4.7%이고, 직위는 조리원(51.7%), 배선원(16.7), 영양사(8.6), 조리사(8.1), 일반보조원(6.0), 반장(3.8), 과장(2.4), 주임(1.9), 계장(1.0) 순이었고, 현 직장 근무경력은 74.83개월이었으며, 전 직장 근무경력은 14.50개월이었다.”

- 세브란스 병원을 대상으로 1998년 수행된 연구에서도, 조리사 배치 규모는 비슷하게 운용되고 있음.

▶ 근거 자료

김형미·양일선·박은철·임현숙, “대학병원 급식업무 개선 사례 연구”, <한국의료QA학회지>, 2000, 249쪽. (양일선 연세대 교수는 전 대한영양사협회장임)

분류		(세브란스) 병원 영양과	D 영양실	합계
병상 수(개)		1404	139	1543
면적(평)		355.8	57.5	413.3
급식 규모 (3회/1일)	일반식	600식	100식	700식
	치료식	380식	20식	400식
직원	영양사	12	1	13
	사무원	2	-	2
	조리사	15	1	16
	조리원	83	10	93
	용원	4	-	4
	보조원	4	1	5
계		120	13	133

▶ 분석

1998년 세브란스병원의 경우 조리사 16명, 영양사 13명이 배치되어 있는데, 앞선 자료의 S 병원(조리사 12명, 영양사 7명)에처럼 조리사의 규모가 영양사보다 높게 배치되어 있어서 그 업무 비중을 가능해 볼 수 있다.

병원 치료식과 조리사의 역할

□ 개요

- 병원급식의 목적은 “입원 중인 환자에게 자연 치유력을 높이기 위해 균형 잡힌 식사를 제공하고, 환자 질병 치료의 일환으로 치료식을 제공하여 질병으로부터 환자를 빠르게 회복시키는 데 기여하는 것”이고, 병원급식 조리인력은 병원 내에서 환자 치료식을 전문적으로 다루는 중요한 직능을 수행하고 있음(김혜숙, “병원급식 조리종사원의 직무만족과 이직의도 영향요인”, 연세대학교 보건행정학과 석사학위논문, 2004, 2쪽).
- 병원 식수는 일반식, 치료식, 직원식 등으로 결정되며, 이를 위한 조리인력은 일반적으로 조리실장(반장 또는 주방장·책임조리사), 조리사, 일반 조리원, 기타로 구성되어 있으며, 그 담당 업무는 일반식 조리, 치료식 조리, 직원식 조리, 배선, 취사, 기타 등으로 구분됨.
- 병원 조리사의 직무 만족도는 교육수준, 연령, 고용형태, 소득, 직무 다양성, 직무 범위, 상사의 지원, 직장의 지원, 직업 안정성, 보상, 외부 취업기회 등에 의해 살펴볼 수 있으며, 실제 대다수의 연구자료는 이에 대한 설문분석 기법을 활용하고 있음.

□ 병원 치료식과 조리사의 비중

- 조리사는 식품접객업소 및 집단급식소(병원급식) 등에 종사하는 인력으로서 식자재의 검수·위생·안전관리, 식품의 조리·검식, 조리직무 보수 및 위생교육 등의 관련 급식업무를 수행하고 있음.

☞ <국가기술자격법>에 따른 조리사의 직무와 단체급식 조리사의 업무 매뉴얼

▶ 조리사 업무 정의

(1) <국가기술자격법>에 의거한 한국산업인력공단 고시: 각 조리부문에 제공될 음식에 대한 계획을 세우고 재료선정, 구입, 검수하고 선정된 재료를 적정한 조리기구를 사용하여 조리업무 수행, 또 음식 제공 장소에서 조리시설 및 기구를 위생적으로 관리, 유지, 필요한 각종 재료구입, 위생학적, 영양학적으로 저장 관리하면서 제공될 음식을 조리하여 제공하는 직종임.

(2) 산업체 E사 조리사 업무 매뉴얼: 메뉴와 조리에 대한 체계적인 이론과 창의력을 현장

에 적용하며 서비스에 대한 이해와 실천력을 바탕으로 맛, 위생, 서비스, 경영 등 전반적인 사업장 운영을 담당한다.

▶ 조리사 업무 매뉴얼

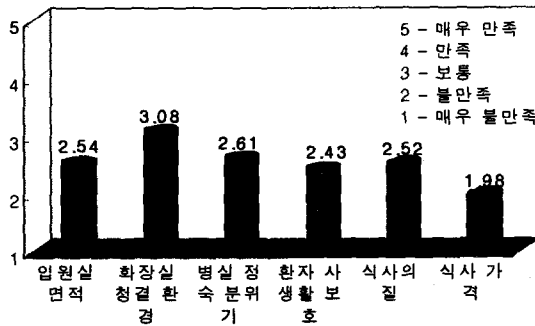
(1) 일일 업무: 작업장 점검(메뉴확인 등) / 야간근무상태 확인(식자재 점검 등) / 조식 배식 상태 확인(식수인원 확인 등) / 검수(식자재 검수, 클레임 처리) / 조회(위생·안전, 서비스 관련 등) / 메뉴·조리회의 / 조리공정관리(메뉴별 검식, 음식의 외형과 맛 점검 등) / 조리(책임 조리 실시) / 검식 및 보존식관리(배식 전 검식 실시 등) / 배식 전 식당관리(메뉴게시 상태 확인 등) / 배식관리(배식 참여 등) / 잔반량 파악 / 서류관리 / 식권관리 / 시설기기관리 / 재고관리 / 정리·정돈

(2) 주간 업무: 주간 업무보고

(3) 월간 업무: 근태관리 / 조리 소모임 / 근무스케줄 작성 / 위생·안전교육(전 직원을 대상으로 위생·안전교육 실시) / 회의 참석 / 잔반 분석 및 파악 / 신메뉴 개발

(4) 수시 업무: 인사, 노무관리(조리원 면담실시) / 교육 참석(직무교육 및 위생·안전교육 참석) / 고객사와 업무협의 / 기구 점검 / 인력관리(조리원의 사기, 건강상태, 피로유무 확인 및 관리 등)

○ 시민·환자 중심의 보건의료제도 모니터링 시민단체인 '건강세상네트워크'의 2004년 "입원환경에 대한 환자 만족도 조사"에서 환자들은 식사의 질, 식사 가격에 매우 불만족하거나 불만족 경향을 나타내고 있음. 환자들의 불만족 사항인 식사의 질은 조리부문의 신장과 조리사의 역할과 직결되는 사항으로서, 조리사의 직무 역량을 강화하면 할수록 불만 경향은 축소될 것임.



<그림> 입원환경에 대한 환자만족도 조사

- 보건복지부가 추진하고 있는 '병원 식대의 건강보험 적용'은 국민적 관심사의 반영이자, 병원급식 관련 시설·인력 등의 조건을 충족하는 병원식당을 지원·관리하는 것에 맥락을 갖춘 것임. 병원급식에서의 조리사 역할과 비중을 충분히 감안하고, 국민적 관심사인 급식 품질 향상을 위해 일반식·치료식·열균식 등을 불문하고 '조리사 가산금 적용'이 이루어져야 할 것임.
- 이 경우에 환자들은 안심하고 먹을 것이며, 병원은 급식인력의 안정적인 운용과 그에 따른 건강보험 손실보전을 충당할 수 있을 것임.
- 병원의 급식관리 업무와 경영 합리화를 연구한 나영아 교수 등의 연구에 따르면, 노동생산성 영역에서 급식인력 즉 조리사 등의 능동적 참여증진을 통한 권능 부여의 중요성을 언급하였음. 이 연구에서는 음식과 관련된 지표로 환자식의 정시 배식, 음식의 온도, 식단의 정확성 순을 밝혀 식단 작성을 하는 영양사에 앞서, 음식의 시간온도관리와 조리 등의 실무적 업무를 담당하는 조리사의 역할을 비중있게 다루었음(나영아·윤은숙·김정환, "병원식당 직원급식을 위한 조리방법의 개선",

<서울보건대학 부설 병원경영연구소 논문집> 2:1, 1996).

- 한국조리학회 편집위원장인 나영아 교수 등의 연구에서는 특히, 병원의 급식업무 중 가장 많은 비율을 차지하는 것이 직접 작업기능인 운반 및 배식, 배선, 조리, 세척으로 전체의 70%라며, 전반적으로 병원 조리사(원)들의 전체적인 주방관리 의식(저장시설관리·위생관리·안전관리)이 높다고 진단하였음. 이와 함께 경력이 높은 조리사들은 표준조리법에 의한 병원급식을 수행하고 있다고 밝혀, 병원 경영 합리화를 위한 급식서비스 만족도와 조리사 활용 간의 상관관계가 큰 점을 시사하고 있음.
- 한편, 대한영양사협회장·이사 등을 지낸 양일선·이보숙 교수 등에 의해 수행된 연구에서는 조리사와 치료식 업무 간의 직무성과 및 직무만족도를 단적으로 보여주고 있음(양일선·이화진·강해련·김성혜·이보숙, “병원급식 조리종사원의 직무 특성과 직무 만족도 분석”, <한국식생활문화학회지> 9, 1995).

▶ 병원급식 조리종사원의 개인적 특성 (부분 발췌)

개인적 특성	구분	빈도	백분율(%)
직업 종류	책임조리사	4	5.26
	조리사	5	6.58
	조리원	67	88.16
업무 항목	일반식 조리원	28	36.84
	치료식 조리원	22	28.95
	배선 조리원	26	34.21

- 양일선 교수 등이 수행한 이 연구에서는 ‘병원급식 조리종사원들의 직무 특성’으로 직무의 다양성, 직무의 자율성, 피드백, 직무상 다른 사람들과의 관계, 직무 파악, 친교 등을 제시하였음. 이에 관한 양 교수의 분석은 “직무특성 요소 중 직무파악(3.93; 측정단위는 1-5 수준임) 점수가 높게 나타난 것은 병원급식 조리종사원 자신들이 이행해야 할 업무를 완전히 이해하고 있다는 것을 의미하며, 직무의 다양성(3.35)은 병원급식 조리종사원들의 업무 자체를 조리종사원들이 느끼기에 다양한 특성을 갖고 있다는 것을 시사한다”고 하여, 대한영양사협회 소속 연구자로서 병원급식 조리사의 역할을 비중 있게 다루었음.

□ 전문가 의견

- 나영선 한국조리학회장, “전국 120여 개 대학의 조리학, 외식산업 관련학과에 주목하여야 한다. 이들 조리 관련 학문분과에서는 치료식과 관련한 식이요법, 식품학, 영양학 등을 기본 교과과정으로 편성해 운영하고 있다.”
- 차은정 영산대 교수, “병원급식 중 환자식에 대한 비중을 높여, 차체에 식품치료학 및 약선학 등을 연구개발하고, 치료식 조리사 등을 배출하는 정부의 다각적인 정책방안을 강구하여야 한다.”

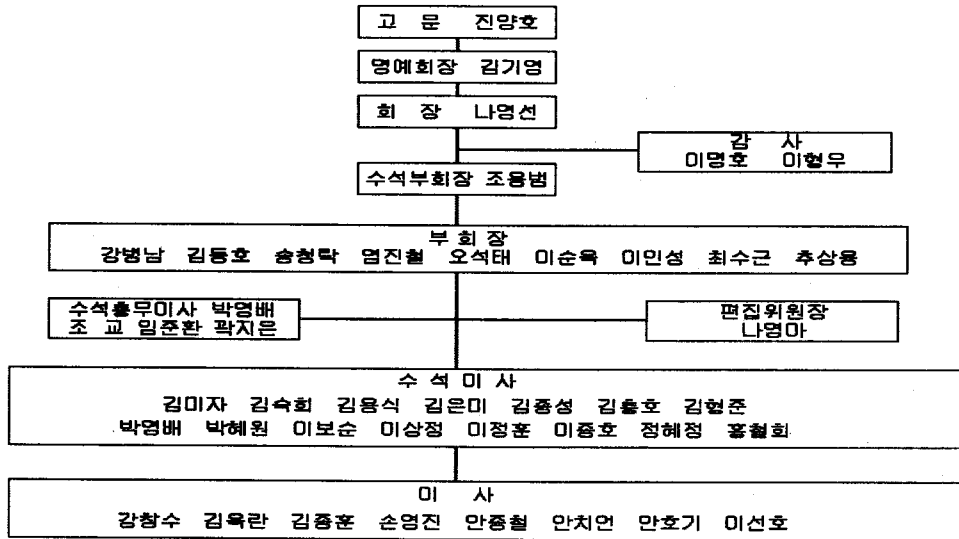
병원 조리사 대표자, 자문 교수 선정

□ ‘병원급식 환자식 조리사 가산’ 관련, 조리사회 대표자 선정

- 실무 조리사
 - 이인자 조리사, 전국학교조리사회장
 - 최도환 조리실장, (주)현대G-NET 서울아산병원점
 - 조용정 전임, 서울아산병원 영양팀
- 자문 교수
 - 김기영 교수, 전국대학조리과교수협의회회장
 - 나영선 교수, 한국조리학회 회장

- 나영아 교수, 한국조리학회 편집위원장

<한국조리학회 임원진 구성도>



‘병원 조리사 인력가산 적합성’ 법률적·학술적 근거

□ 법률적 근거

○ 병원급식에서 조리사의 정당한 역할을 인정하고 있는 법적·제도적 근거는 분명히 제시되어 있음. <국민건강보험법> 제43조 제7항, <국민건강보험법 시행규칙> 제12조 제3항 및 제4항의 규정의 의할 때, 요양기관이 요양급여비용의 청구를 하고자 하는 경우에, 해당 요양기관은 요양급여비용을 최초로 청구하는 때에는 별지 제10호 서식에 의한 ‘요양기관 현황통보서’를 심사평가원에 제출하도록 되어 있음.

▶ 국민건강보험법 [일부개정 2005.7.13 법률 7590호]

제43조 (요양급여비용의 청구와 지급 등) ①요양기관은 요양급여비용의 지급을 공단에 청구할 수 있다. 이 경우 제2항의 규정에 의한 심사청구는 이를 공단에 대한 요양급여비용의 청구로 본다.

②-⑥ (생략)

⑦제1항 내지 제5항의 규정에 의한 요양급여비용의 청구·심사·지급 등의 방법 및 절차에 관하여 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다. <개정 2002.12.18>

▶ 국민건강보험법 시행규칙 [일부개정 2005.12.30 보건복지부령 제342호]

제12조 (요양급여비용의 청구 등) ①-② (생략)

③요양기관은 요양급여비용을 최초로 청구하는 때에는 별지 제10호서식(한방의료기관은 별지 제10호의2서식, 약국 및 한국희귀의약품센터는 별지 제10호의3서식)에 의한 요양기관현황통보서(전자문서로 된 통보서를 포함한다)에 다음 각호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 심사평가원에 제출하여야 한다. 다만, 법 제40조제1항제4호 및 제5호의 규정에 의한 보건소·보건의원·보건지소 및 보건진료소는 다음 각호의 서류를 첨부하지 아니한다. <개정

2001.6.30, 2004.3.30, 2005.7.1, 2005.10.17>

1. 의료기관개설신고필증·의료기관개설허가증·약국개설등록증 또는 한국회귀의약품센터설립 허가증 사본 1부
2. 사업자등록증 사본 1부

④제3항의 규정에 의하여 통보한 요양기관의 인력·시설·장비 등의 내용에 변경사항이 있는 때에는 변경한 날부터 15일 이내에 별지 제11호서식에 의한 요양기관변경사항통보서에 그 변경을 증명하는 서류를 첨부하여 심사평가원에 제출하여야 한다. 다만, 계좌변경의 경우에는 개설자 또는 대표자의인감증명서(법인인 경우에는 법인인감증명서를 말한다)를 첨부하여야 하며, 요양기관변경사항통보서에 그 등록된 인감을 날인하여야 한다. <개정 2001.12.31> ⑤-⑥ (생략)

- 또한, 이렇게 한번 통보한 요양기관의 인력·시설·장비 등의 내용에 변경사항이 있는 때에는 변경한 날부터 15일 이내에 별지 제11호 서식에 의한 '요양기관 변경사항통보서'에 그 변경을 증명하는 서류를 첨부하여 심사평가원에 제출하여야 함.
- 이처럼 중요한 '요양기관 현황통보서'에 바로 "조리사"가 인원현황란에 의사, 간호사, 영양사, 사회복지사와 같이 기재 항목으로 규정되어 있음(위 별지 서식 제10호). 이를 보더라도 조리사의 업무 내용은 환자 치료식과 관계가 깊으며, 일부 단체의 조리사를 배제하는 시각과 주장은 법적 근거가 약하다고 판단됨.
 - ▶ 국민건강보험법 시행규칙 (별지 서식 제10호)

▶ 일본 전국병원조리사협회, <치료식 조리교본>, 동경: 제일출판, 1996.

▶ 일본 <조리사법> (부분 발췌)

(목적) 제1조 이 법률은 조리사의 자격 등을 정해 조리의 업무에 종사하는 사람의 자질을 향상시키는 것에 의해 조리 기술의 합리적인 발달을 생각하고, 국민의 식생활의 향상에 이바지하는 것을 목적으로 한다.

(정의) 제2조 이 법률에서 「조리사」는 조리사의 명칭을 이용해 조리의 업무에 종사할 수 있는 사람으로서 도도부현 지사의 면허를 받은 사람을 말한다.

(조리사의 설치) 제8 의 2 다수인에 대해 음식물을 조리해 공여하는 시설 또는 영업으로 후생성이 정하는 것의 설치자 또는 영업자는 해당 시설 또는 영업에 있어서의 조리의 업무를 하게 하기 때문에, 해당 시설 또는 영업의 시설마다 조리사를 두도록 노력하지 않으면 안 된다.


○ 한국의 현실은 조리사 단독의 <조리사법>이 없으며, 현행 <식품위생법 시행규칙> 등에 식품접객업소·집단급식소의 조리사 직위가 규정되어 있지 않음. 이에 반해, 영양사의 경우 <식품위생법 시행규칙>에 영양사 직위가 입법되어 있고, <영양사에 관한 규칙> 등 법제적 준비가 잘 갖추어져 있는 편임. 따라서 식품위생 및 급식인력에 대한 '등가주의' 방식에 따라 상대적으로 차별받고 있는 조리사의 직무, <조리사에 관한 규칙> 부활, <조리사법> 제정 등이 심도있게 논의되어야 할 것임.

○ 한편, 대한영양사협회 임원인 양일선, 곽동경, 이보숙 교수 등의 연구에서 살펴본 바와 같이, 병원급식에서의 조리사 현황과 환자식 업무 비중은 영양사 못지않게 높게 나타났음. 따라서 급식인력 중 어느 일방의 전폭적인 법제적·정책적 배려는 불가한 것인데, 이는 영양부문이 급식 전체를 대표할 수 없는 것과 같은 맥락임. 영양사를 대상으로 한 설문자료에 기초한 연구에서도, 영양사 스스로 병원급식 전문인으로서의 역할 부족이 제기된 바 있음.

▶ 대한보건협회, "우리나라 영양사직의 일반적 특성에 관한 연구", <대한보건협회 학술지> 23, 1997.

위 연구는 대한영양사협회의 영양사 재교육에 참가한 전국 영양사들에게 설문지를 배부해 회수된 2987명을 대상으로 파악된 내용으로서, "영양교육, 영양상담, 건강관리와 같은 업무는 제대로 수행되지 않고 있어 환자와 일반인에 대한 건강관리 전문인으로서의 역할이 부족함"을 적시하고 있다.

○ 요컨대, 보건복지부는 급식인력 간 견제와 균형 원리에 입각한 상호협력관계를 구축하는 것이 마땅하며, 이번 병원급식 환자식(일반식·치료식)에서의 조리사 기여도를 적극 반영하여야 할 것임. 더불어 급식인력에 대한 법·제도의 정비와 학술적 연구조사의 강화를 요청함.

 보건복지부 <small>MINISTRY OF HEALTH & WELFARE</small>	보도자료	자료배포일	4월 10일	매 수	총8매	
		보도일시	4월 10일 석간부터 보도해 주십시오.			
	보험급여 기획팀	팀 장	박 인 석	전화	129	
		사 무 관	이 상 진		2110-6368	

입원환자 식사비 부담 크게 줄어든다

건강심에서 기본가격 3,390원, 가산금 포함 최대 5,680원으로 결정

<주요 내용>

- ◇ 오는 6월 1일부터 입원환자들이 부담하는 식대가 현재보다 최대 80% 이상 줄어들게 된다.
- ◇ 보건복지부는 4월 10일(월) 건강보험정책심의위원회를 열어, 입원환자 식대 급여화를 위한 환자식별 가격을 정하고, 금년 6월부터 시행하기로 결정하였다.
- 보건복지부에 따르면 입원환자 식사는 일반식, 치료식, 멸균식, 분유로 구분하여 보험을 적용하며, 일반식과 치료식은 기본식 가격을 낮게 설정하고, 식사서비스의 질에 영향을 미치는 요소를 고려하여 가산금액을 부가하는 방식으로 운영하게 된다.
 - 일반식의 기본식 가격은 3,390원으로 하고, 가산금액은 선택메뉴 가산 620원, 직영 가산 620원, 영양사 가산 550원, 조리사 가산 500원으로 구성하여 운영 (최고 5,680원)
 - 치료식의 경우 기본식은 4,030원으로 하고, 가산금액은 직영 가산 620원, 영양사 가산(620원, 830원, 960원, 1,100원)과 조리사 가산(520원, 620원)으로 등급을 나누어 지급 (최고 6,370원)
 - 멸균식과 분유는 각각 9,950원, 1,900원의 정액으로 설정
- ◇ 한편, 환자 일부본인부담률은 기본식대에 대해서는 20%, 가산금액에 대해서는 50%를 각각 적용하여 운영하기로 하였다.
- 이와 같이 할 경우 환자가 부담할 비용은 최대 1,825원, 최소 680원 이하가 되고 나머지 비용은 건강보험에서 부담하게 되어 현재보다 부담이 대폭 경감된다.
 - ※ 현재 대형병원에 입원하여 8,000원의 식사를 전액 본인부담하던 환자의 경우 해당요양기관이 가산항목을 모두 충족하게 되면 식대 5,680원 중 본인부담금은 1,825원(3,390원의 20%, 2,290원의 50%)
- 또한, 식대 급여화에 따라 발생하는 본인부담금도 본인부담상한제에 포함하여 장기입원환자의 본인부담비용을 더욱 경감하기로 결정하였다.
- 다만, 건강보험에서 급여하는 식사 외에 환자의 선택에 의한 고급식은 전액 본인이 부담토록 하여 건강보험재정을 보호하면서 환자의 선택권도 보장되도록 하였다.
- ◇ 보건복지부는 국민건강보험공단을 통해 환자 식사의 가격과 서비스 수준에 대한 상시적인 모니터링을 실시하는 한편, 전문가로 구성된 점검단으로 하여금 정기적인 점검을 실시하여 환자들이 양질의 식사를 제공받을 수 있도록 하겠다고 밝혔다.
- ◇ 환자식대에 대한 보험적용은 건강보험법 시행령등 관련 법령 개정과 세부 준비를 거쳐서 6월 1일부터 시행된다.

입원환자식사 건강보험 급여화 방안

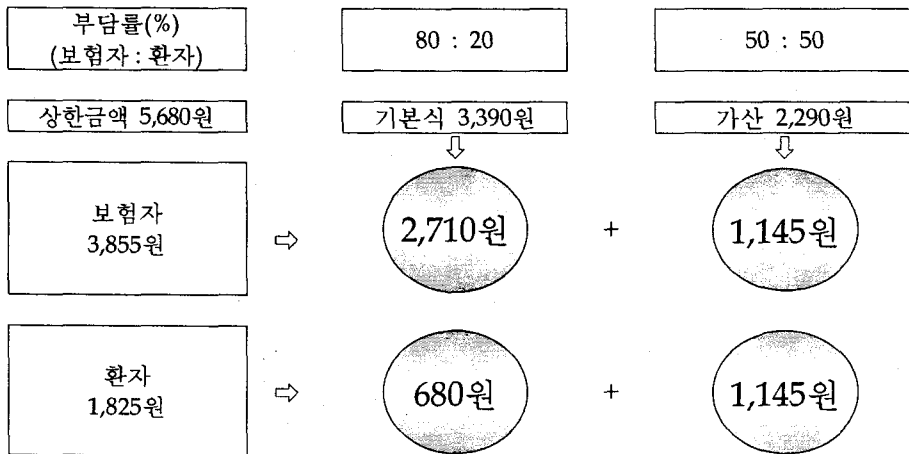
< 추진 원칙 >

- ▷ 입원 환자들의 의료비 부담 경감
- ▷ 환자식 종류의 다양성 및 가격 편차의 현실을 고려하여 요양기관의 수용성 제고
- ▷ 요양기관에서 제공되는 환자식에 대한 관리방안 마련

1. 가격적용방식

- 기본식 가격을 설정하고, 특정 조건을 충족하는 요양기관에 대해 일정금액을 가산
 예시) 기본식 가격을 3,390원으로 설정시 원칙적으로 모든 요양기관은 동 가격에 의해 환자식 제공. 다만 가산항목에 따라 환자식 가격 차등
- 환자식의 질 및 서비스에 영향을 미치는 요소를 영양사조리사수, 적영, 선택메뉴로 설정하고 항목별 가산금액 설정
- 기본식에 대한 본인부담률은 입원환자부담률(20%)을 적용하되, 가산금액은 50%본인부담

<예시>



※기본식의 경우 -

- 자연분만6세미만 입원자 본인부담 면제, 암·뇌혈관심장질환자 본인부담10%

- 입원환자 식대는 본인부담상한제에 포함하여 운영

2. 식사분류 및 가격 산정방법

- Ⅹ 일반식, 치료식, 멸균식 : 끼당 가격 산정
- Ⅱ 분유 : 일당 가격 산정
- ① 환자가 원하여 고급식을 선택하는 경우 비급여

3. 식사종류별 가산 적용방법

구분	일반식	치료식	멸균식	분유
기본가격설정	○	○	○	○
가산	영양사	○	-	-
	조리사	○	-	-
	선택메뉴	○	-	-
	직영	○	○	-

4. 식사종류별 산정가격

※ 조건 : 일반식의 기본가격을 정하고 가산을 적용하되, 최대 가격 설정

※ 기본가격구성

단위(원)

구분	일반식	치료식	멸균식	분유(일당)
가격	3,390	4,030	9,950	1,900

※ 가산가격구성

단위(원)

구분	일반식	치료식	비고	
기본가격	3,390	4,030		
최대가격	5,680	6,370		
최대가산가격	2,290	2,340		
가산	선택메뉴	620	-	
	직영	620	620	
	영양사	550	1등급 620 2등급 830 3등급 960 4등급 1,100	
		□ 기본조건 - 의원급(1명 이상) - 병원급 이상(2명 이상)	□ 영양사수에 의한 등급가산 - 1등급: 3~5명 - 2등급: 6~9명 - 3등급: 10~14명 - 4등급: 15명 이상	
	조리사	500	1등급 520 2등급 620	
		□ 기본조건 - 의원급(1명 이상) - 병원급 이상(2명 이상) - 적시급식	□ 조리사수에 의한 등급가산 - 1등급: 3~4명 - 2등급: 5명 이상 - 적시급식	

5. (사례별) 환자부담 경감효과

Ⅹ 급성 골수성 백혈병 환자가 평균식 식사를 하며 34일간 입원한 경우

☞ 시행전 1,642,200원(평균식 16,100원×3끼×34일) 전액본인부담

⇒ 시행이후 본인부담금 101,490원

⇒ 본인부담경감효과 1,540,710(45,320원/일)

Ⅱ 간암환자가 일반식 식사를 하며 9일간 입원한 경우

☞ 시행전 207,900원(일반식 7,700원×3끼×9일=207,900원) 전액본인부담

⇒ 시행이후 본인부담금 40,068원,

⇒ 본인부담경감효과 167,832원(18,650원/일)

Ⅲ 위암환자가 일반식 식사를 하며 10일간 입원한 경우

☞ 시행전 165,000원(일반식 5,500원×3끼×10일=165,000원) 전액본인부담

⇒ 시행이후 본인부담금 44,520원,

⇒ 본인부담경감효과 120,480원(12,050원/일)

Ⅳ 당뇨병으로 치료식 식사를 하며 4일간 입원한 경우

☞ 시행전 97,200원(치료식 8,100원×3끼×4일=97,200원) 전액본인부담

⇒ 시행이후 본인부담금 23,712원,

⇒ 본인부담경감효과 73,488원(18,372원/일)

6. 환자식 관리방안

○ 입원 환자식에 대한 급여기준 설정

- 의료법상 의료기관의 음식관리기준을 토대로 환자식의 최소 질 확보를 위한 기본원칙 규정

○ 영양기관별 환자식 가격의 공시 및 관리

- 영양기관이 식대의 가격을 보건복지부장관에게 사전에 신고하도록 하고, 신고된 가격은 건강보험공단 및 건강보험심사평가원의 홈페이지에 공개

○ 입원환자식 사후 관리 체계 구축

상시 모니터링 체계 구축

- 건강보험공단 지사별 지역내 영양기관에 대한 상시 모니터링

(가산항목요건의 충족여부, 환자식 급여기준의 준수 여부, 가격공시 등)



- 건강보험공단 주관으로 소비자단체 및 대한영양사협회 등 의료소비자 및 관련 전문가로 구성된 점검단을 구성하여 운영

V. 향후 추진계획

□ 관련법령 개정

- 국민건강보험법 시행령, 국민건강보험법 시행규칙, 국민건강보험 요양급여 기준에 관한 규칙 등 개정
- 「입원환자의 식대에 관한 규정」(보건복지부장관 고시) 제정

□ 관계 기관 추진사항

- 공단 : 사후 관리를 위한 체계, 관계 직원 충원 및 교육 등
- 심평원 : 요양기관 현황 신고, 청구 프로그램 마련 및 서식 개정 등
- 요양기관 : 식대 신고, 청구 프로그램 수정
- 보건복지부 : 법령 개정, 관련 고시 제정, 가격 공시, 관련 시스템 구축 확인

□ 시행시기

- 2006. 6. 1