2023학년도 특수학급 방과후학교 운영계획(안)

안건번호	1

제안년월일 : 2023. 01. 09.
제 안 자 : 청명고등학교장
담 당 자 : 유선아

□ 제안이유

1. 제안이유 : 특수학급 학생들의 잠재적 능력 계발과 기초 신체능력, 일상생활 기술을 향상하고 학교 교육 기능을 보완하고자 함
   지난 연도 방과후학교 운영 만족도조사 결과에 따라 수요자중심의 방과후학교를 운영하고자 함
2. 제안근거 : 2023 경기 특수교육 기본계획, 2023 경기 특수교육 방과후학교 운영계획

□ 주요내용 및 심의사항

2023학년도 특수학급 교내 방과후학교를 아래와 같이 운영하고자 함.

1. 실시 기간 : 2023. 3. 1. ~ 2023. 12. 31.(1,2학기 중 운영)
2. 개설 강좌

순	강좌명	세부내용	운영 요일 및 시간		강사
강좌1	컴퓨터활용	컴퓨터 활용에 대한 기초 지식과 기능 습득	수	15:50 ~ 16:40	외부강사 공고 후 채용 (외부강사 지원자가 없을 경우 내부강사 채용)
강좌2	특수체육	신체활동을 통한 심신의 건강증진	화,목	16:50 ~ 17:40	
강좌3	미술(드로잉)	기초 회화 기능을 익힘으로써 심미적, 정서적 발달 및 향상	월	16:50 ~ 17:40	

3. 대　　상 : 특수학급 1· 2· 3학년(14명) 학생 중 희망하는 학생
4. 강좌운영비 : 학생 1인당 월 15만원의 경기도교육청 지원금(목적사업비)의 예산 범위 내에서 강사비와 운영비를 집행함.(3월중 교육청으로 예산 신청 예정)
   가) 강 사 비 : 내부강사 시간당 40,000원, 외부강사 시간당 45,000원
   나) 운 영 비 : 전체 수강료의 10%(방과후학교 교재교구비)
5. 추진 과정

추진 내용	세부 실천내용	시 기	운영 주체	비 고
기초조사 및 분석	만족도 및 수요조사	1월중	학생, 학부모	가정통신문
운영계획안 수립	학교운영위원회 심의	2월중	학교운영위원회	강좌 확정
방과후학교 운영비 신청	소요 경비 신청	3월	경기도교육청	강사료, 운영비 산출
강좌별 지도계획 수립	지도계획, 출석부 작성	3월	담당강사	학생능력을 고려한 계획 수립
프로그램 운영	강사에 의한 수업 실시	3월-12월	담당강사	학생의 능력과 요구별 수업 실시
개인별 평가	강사에 의한 학생별 평가	12월	담당강사	가정통신문 배부
결과에 대한 만족도 조사	평가 및 만족도 조사	2024년 1월중	학부모	가정통신문 배부

. 끝.

2022학년도 학교급식 운영사항 이행보고 및 2023학년도 학교급식 운영계획(안)

안건번호	2

제안년월일 : 2022. 1. 18
제 안 자 : 청명고등학교장
담 당 자 : 박정민

1. 제안 이유

학교급식법 시행령 제2조 2항, 제4조에 의거 매 학년도 시작 전까지 학교운영위회 심의 또는 자문을 거쳐 운영계획을 수립토록 되어있는 바, 우리학교 급식의 2022년도 학교급식 운영사항 이행보고 및 2023학년도 학교급식운영 계획을 수립하여 심의 받고자 함.

2. 주요 내용

가. 2022학년도 학교급식 운영사항(이행보고)

나. 2023학년도 학교급식 운영계획

1) 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2) 학교급식 운영계획 및 예산.결산에 관한 사항
3) 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4) 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5) 무상급식비 기준 및 교직원 급식비의 결정에 관한 사항
6) 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7) 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8) 학교우유 급식실시에 관한 사항
9) 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

3. 붙임 자료

2022학년도 학교급식 운영사항 이행보고 및 2023학년도 학교급식운영계획(안)

2022학년도 학교급식 운영사항 이행보고 및 2023학년도 학교급식 운영계획(안)

1. 2022학년도 학교급식운영 이행사항

가. 학교급식 대상, 급식횟수, 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항

1) 급식대상 및 급식횟수

	급식일수	급식 대상
1분기 (3.4.5월)	59일	전 학년 재학생 (학사 일정에 따라 등교하는 학생)
2분기(6월~8월)	45일	
3분기(9월~11월)	50일	
4분기(12월~1월)	24일	
총 급식 운영일수	178일	

2) 영양관리(2022년 3월~12월 발췌)

청명고등학교

점검기간1 : 2022.03.21 ~ 2022.03.25 점검기간2 : 2023.06.05 ~ 2023.06.09

점검기간3 : 2022.09.19 ~ 2022.09.23 점검기간4 : 2022.11.28 ~ 2022.12.02

구분	에너지	탄수화물	단백질	지방	비타민A	티아민	리보플라빈	비타민C	칼슘	철
평균필요량	775.88	0.00	19.87	0.00	176.46	0.34	0.39	26.51	236.91	3.65
권장섭취량	775.88	0.00	19.87	0.00	248.42	0.40	0.48	33.40	279.17	4.64
점검기간1	889.57	129.82	43.42	20.93	185.04	0.67	0.73	14.23	208.43	3.81
점검기간2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
점검기간3	824.55	124.10	36.37	21.63	272.64	0.57	0.76	21.44	302.47	6.37
점검기간4	815.00	114.33	37.24	24.92	241.77	0.63	0.75	28.06	205.33	4.03
점검기간평균	843.04	122.75	39.01	22.49	233.15	0.62	0.75	21.24	238.74	4.74
비율	8.7%	57.8%	18.4%	23.8%	준수범위 - 열량(+-)10%, 탄수화물:단백질:지방 = 55~65% : 7~20% : 15~30%					

* 준수 범위 평균필요량 이상으로 3대영양소 외 미량영양소 모두 충족

- 칼슘의 공급을 위해 칼슘강화찹쌀, 국 멸치, 유제품 등을 이용하여 식단 구성함
- 염분, 유지류, 단순당류를 과다하게 사용하지 않으며 화학조미료를 사용하지 않음
- 나트륨 저감화 계획의 일환으로 염도계를 사용하여 국의 염도를 낮춤
- 당류 저감화를 위하여 양파와, 사과 등 천연재료 이용해 단맛을 내려고 함
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하였으며 다양한 조리방법을 활용하였음

나. 학교급식비 예.결산 사항

1) 학교급식비 중 식품비 사용 비율 공개 – 상반기, 하반기 학교홈페이지 공개

2) 학교급식비 항목별 사용 비율 및 결산 사항

가) 급식 실시 현황

세입				세출	
학생	교육청식품비	교육청 운영비	시청지원금 (식품비)	식품비	운영비
	352,963,290	57,233,450	241,396,640	605,205,160	57,373,570
교직원	68,218,800				
최종합	662,578,730				662,578,730

* 학생 무상급식비 단가 (전체 학생수에 따라 무상급식비 지원)
- 1.2분기 식품비 3,520원 운영비 370원
- 3.4분기 식품비 3,850원 운영비 390원

* 교직원 급식비 5,200원

다. 식재료 품질 및 식재료 조달 업체 현황

1) 법령에 따른 식재료품질기준 준수 이행

2) 식재료 조달업체 현황 (학교급식 전자조달 시스템 활용)

구 분	쌀	농산물	공산품	축산물	수산물	김치류
조달 방법	공동구매 (수원시, 교육청)	소액수의 (월1회)	소액수의 (월1회)	소액수의 (월1회)	공동구매 (수원시, 교육청)	공동구매 (수원시, 교육청)
	경기 효원미	식재료품질 관리기준 준수	식재료품질 관리기준 준수	-식재료품질관리 기준 준수 - 축산물 품질관리원에 등록 확인 (품목 및 학교 등록)	식재료품질 관리기준 준수	-식재료품질관리 기준 준수 -업체: 세광식품(주) 도미솔식품, 한울김치, ㈜ 한성식품

라. 급식관련 모니터링 활동

- 소위원회 조직 구성 후 활동 진행

마. 영양 . 식생활 식생활지도 및 급식 안전관리

- 월1회 월간 식단계획표, 영양, 위생, 식생활교육 가정통신문 발송 및 일일 급식사진 공개
- 배식지도 및 식사예절지도 : 교사 임장지도 및 영양교사 순회지도
- 식품 알레르기 상담(온라인운영) 및 알레르기 식품 제거 조리식 일부 제공
- 월 1회 이상 이벤트식단 운영, 보조식 (과일, 음료 등)은 주 2~3회 정도 반영
- 주 2회 이상 튀김류 식단 배제하여 고열량식을 섭취하지 않도록 고려함
- 점심시간 현장 순회하며 음식물 쓰레기 줄이기, 식사예절, 잔반 정리, 개인위생 지도
- 원산지 표시 및 영양량 표시, 알레르기식품 표시제 적용 게시
- 당일 급식이 어려운 학생 수요조사를 통하여 해당 학생에게 죽 제공
- 학교급식 만족도 실시 후 급식운영 반영 및 학교 홈페이지 공개
- 급식실 소통함을 설치해서 학생과의 소통에 힘쓰며 학생 추천 식단을 반영 함

바. 위생안전관리 내용

*1학기 급식실 현대화 공사실시

구분	횟수	내용	비고
HACCP팀 자체 검증 및 회의	2회	CCP별 기록 사항 및 위생점검활동	조리실 조회·종례시간 이용 HACCP실무팀 회의
CCP 및 CP 기록 운영	6회	매월 CCP 및 CP 기록지 작성, 점검	일일 CCP현장기록 지도 감독
조리원 위생. 안전교육	6회	매월 1회 지면교육	일일수시교육
업체위생관리	업체변경시	업체변경 및 필요시마다 위생관리	납품업체 직원 및 납품원 보건증 비치
급식실 소독	3회	6회 실시 3/27 5/26 7/28 9/28 11/16 11/18	학교 방역 일정에 맞춰 진행
보건증 발급	1회	11명	코로나 19 바이러스로 인해 연 1회 진행
식중독 비상대책반 구성 운영	2회	식중독 미발생	1학기 중 구성 운영 2학기 중 변경 운영
위생운영 점검 실시	2회	학교급식 위생 안전 점검	상반기 교육지원청 점검 하반기 자체 점검

사. 학교급식 위생안전점검 및 운영평가 실시

- 하반기 학교급식 위생안전점검 및 운영평가 A등급(우수)

2. 2023학년도 학교급식 운영 관련 심의사항 검토

▶ **주요내용**

1) 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2) 학교급식 운영계획 및 예산. 결산에 관한 사항
3) 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4) 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5) 무상급식비 기준 및 교직원 급식비의 결정에 관한 사항
6) 급식실 조리실무사 배치
7) 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
8) 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
9) 학교우유 급식실시에 관한 사항
10) 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

□ 안건 1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항

가. 운영방식 : 직영급식, 식당배식

나. 급식대상 및 급식횟수

급식대상	주 급식일수	무상급식 지원일수	시간
전학년 (1~3학년) 교직원	주 5 회(중식)	185일	12:50~13:00 (일과 운영에 따른 시간 변동 가능)

<급식 미실시일>

① 여름방학식

② 대학수학능력 예비소집일

③ 졸업식 및 종업식

④ 지필평가 마지막 고사일

* 시험기간 희망조사 실시 후 진행 (고사 마지막일 위생관리 및 운영 효율을 위해 미급식)

* 학사일정에 따라 변동 될 가능성 있음, 무상급식 지원일수 범위 내 급식진행

라. 구체적 영양기준

1) 학교급식법령을 준수 영양기준량

구분	성별	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (mg)	
				평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장
고등학생	남성	900	21.7	207	284	0.37	0.44	0.47	0.57	26.7	33.4	250	300	3.70	4.70	1,300	1,300
	여성	670	18.4	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	26.7	33.4	234	267	3.70	4.70	1,300	1,300
교직원및기타	남성	840	21.7	187	267	0.34	0.40	0.44	0.50	25	33.4	217	267	2.70	3.40	1,300	1,300
	여성	640	16.7	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	25	33.4	184	234	3.70	4.70	1,300	1,300

2) 우리학교의 영양기준량 : 급식대상(교직원포함)의 남.여인원수 비율 적용하여 평균 영양기준을 산출.
학교급식의 영양관리기준(제5조제1항 관련)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (mg)	
		평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장
777.81	19.9	176	249	0.33	0.40	0.40	0.49	26.39	33.41	234	277	3.6	4.59	13,00	1,300

※ 학교급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.

※. 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위 (교직원포함)
- 에너지는 학교급식의 영양관리기준 **에너지의 ±10%**로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
- 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
- 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

□ 안건 2. 학교급식 운영계획 및 예산.결산에 관한 사항

가. 학교급식 운영계획 – 운영위원회 심의결과 및 학교급식 기본방향 지침을 적용하여 계획수립

나. 학교급식 예산 및 결산
- 2022학년도 학교회계 결산 및 2023학년도 학교회계 예산안에 포함

□ 안건 3. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항

가. 학교급식법 제16조 및 학교급식법시행규칙 제4조 1항의 식재료의 품질관리 기준을 준수

학교급식 식재료의 품질관리기준 (학교급식법 시행규칙 제4조제1항관련)

1. 농산물

가. 「농산물품질관리법」 제15조 및 「대외무역법」 제23조에 따라 "원산지"표시가 된 농산물로 한다. 다만, "원산지" 표시대상 식재료가 아닌 농산물은 그렇지 않다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

(1)「친환경농업육성법」 제17조에 따른 "친환경농산물인증품"

(2) 「농산물품질관리법」 제5조에 따른 "품질인증품"

(3) 「농산물품질관리법」 제7조의2에 따른 "우수농산물인증품"

(4) 「농산물품질관리법」제7조의5에 따른 "이력추적관리품"

(5) 「농산물품질관리법」 제8조에 따른 "지리적특산품"

(6) 「농산물품질관리법」제4조에 따른 "표준규격품" 중 농산물표준규격이 "상"등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용하도록 한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된것으로 한다.

(1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

(2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

(3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

(4) 전처리 하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

(5) 내용량

(6) 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고, 나목 내지 라목에 상당하는 품질을 갖추어야 한다.

2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물가공처리법」 제2조제5호에 따른 식용란(食用卵)은 공통기준을 적용하지 않는다.

(1) 「축산물가공처리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육으로 한다.

(2) 「축산물가공처리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)로 한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기 및 계란의 경우에는 등급제도 전면시행 전까지는 권장사항으로 한다.

(1) 쇠고기 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 육질등급이 3등급 이상인 한우 및 육우

(2) 돼지고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상

(3) 닭고기 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 1등급 이상

(4) 계란 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 2등급 이상

(5) 수입축산물 : 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물가공처리법」 등 관련법령에 적합하며, (1) 내지 (4)에 상당하는 품질을 갖춘 것

3. 수산물

가. 「수산물품질관리법」 제10조 및 「대외무역법」 제23조에 따른 "원산지" 표시가 된 수산물로 한다.

나. 「수산물품질관리법」 제6조에 따른 "품질인증품", 동법 제9조에 따른 "지리적표시품" 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것으로 한다.

다. 전처리수산물

(1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공처리하는 경우에도 동일하게 적용)된 것으로 한다. 다만, 「식품위생법」 제32조의2에 따른 위해요소중점관리기준 적용이 의무적으로 시행되기 전까지는 권장사항으로다.

(가) 「수산물품질관리법」 제25조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장으로서 해양수산부장관에게 등록한 생산.가공시설

(나)「식품위생법」 제32조의2에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서「식품위생법 시행규칙」 제43조의2제1항제2호 중 냉동수산식품중 어류.연체류 식품제조.가공업소

(2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

(가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

(나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

(다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

(라) 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

(마) 내용량

(바) 보관 및 취급방법

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

(1)「농산물가공산업육성법」 제6조에 따른 전통식품

(2)「산업표준화법」 제4조에 따른 농축수산물 가공품의 산업표준 인증품

(3)「농산물품질관리법」 제8조에 따른 "지리적 특산품"

(4)「수산물품질관리법」 제2조제6호에 따른 수산전통식품

(5)「수산물품질관리법」 제9조에 따른 "지리적 표시품"

(6)「식품위생법」 제32조의2에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품라. 수입수산물은「대외무역법」,「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것

(7)「식품위생법」 제22조에 따라 영업신고된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품

(8)「축산물가공처리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품

(9)「축산물가공처리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 수입 가공식품은「대외무역법」,「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것으로 한다.

다. 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것으로 한다.

5. 예외

가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

나. 본교 식재료 품질관리 기준

구 분		식재료 규격 관리 기준
농산물	일반사항	▪ 원산지 표시(표시대상 식재료에 한함)-거래명세서 표시
		▪ 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적특산품, 또는 표준규격(상품가치)가 "상"등급 이상 ▪ 국내산 : "국산 "또는 "시.도명" 이나 "시.군.구명" ▪ 수입산 : "수입국가명"
	쌀	▪ 국내산, 일반미 상품, 수학연도가 1년 이내
	전처리농산물	▪ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 내용량, 보관 및 취급방법 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질증급, 생산연도)
	수입 농산물	▪ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합
축산물	공통사항	▪ 위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 또는 작업장 (축산물가공장 또는 식육포장처리장)에서 처리된 축산물
	쇠고기 돼지고기 닭고기 계란	① [축산물가공처리법] 제9조 제2항, 제3항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장, 축산물가공장 또는 식육 포장처리장에서 처리된 축산물 이용. HACCP 인증 업체 제품 사용. ② [축산법] 제35조에 따른 등급판정 결과 쇠고기 육질 등급 3등급 이상, 돼지고기 육질 등급 2등급 이상, 닭고기 품질 등급 1등급 이상, 계란 품질 등급 1등급 이상인 제품 이용.
수산물	일반사항	▪ 학교급식식재료 품질관리 준수, 원산지 표시
		▪ 품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 "상"이상
	전처리 수산물	▪ 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소에서 생산.가공처리 (세척, 선별, 절단 등) 한 것.
		▪ 표시사항(제품명, 업소명,제조연월일, 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지,품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법)
	수입 수산물	▪ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합
가공식품 및 기타		▪ 전통식품, 산업표준 인증품, 지리적 특산품, 수산전통식품, 지리적 표시품
		▪ 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
		▪ 식품위생법에 따라 영업신고된 업소에서 생산된 가공식품
		▪ 축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

다. 완제품 사용 승인

1) 학교에서 직접 조리하기 어려운 식품이나 기타 사정으로 인하여 조리가 어려운 아래 품목을 완제품으로 제공하고자 함. (학교급식법령 제3조 제2항)

품 목	종 류
우유 및 유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등
떡류	경단, 송편, 절편, 백설기 등
제과 제빵류	쿠키,토스트,모닝빵, 제과점빵, 치아바타빵, 옥수수빵, 핫도그빵, 햄버거빵, 도넛류 등의 생지 및 완제품
과일류	건과류 및 바나나, 파인애플, 오렌지, 블루베리, 레몬, ,망고 등
장류 및 소스류	간장, 된장, 고추장, 케찹, 드레싱, 마요네즈, 머스터드소스. 스테이크소스 등 각종 소스류
쨈 및 통조림류	참치캔, 골뱅이통조림,(파우치류 포함) 묵류, 각종 과일잼, 과일푸딩, 과일통조림 등
기타가공품	황태채, 조미김, 건오징어채, 어육가공품, 두부류, 묵류,면류,제분류,어묵류, 깐메추리알, 유지류 등
주스류	각종 과채주스류 등
절임식품	단무지, 오이지, 오이피클 등
김치류	배추김치, 총각김치, 깍두기, 석박지, 오이김치, 배추겉절이, 보쌈김치,깻잎김치, 열무김치 등
완제품류	구이김, 젓갈류, 핫도그, 어육가공품, 한과 등

라. 식재료 원산지 승인에 관한 사항

학교급식에 사용하는 식품은 국내산 사용을 원칙으로 하나 부득이하게 국내에서 생산되지 않거나 시기적으로 소량 생산되어 단가가 너무 높은 경우에는 수입산을 사용한다.

품 목	세 부 식 품
농산물(과일포함)	레몬, 오렌지, 키위, 마늘쫑, 단호박, 바나나, 호두, 아몬드, 캐슈넛, 통계피, 해바라기씨, 호박씨, 망고 등
공산품	겨자가루,계피분,건포도,골뱅이캔,두반장,각종소스류,레몬즙,카놀라유,식초,각종면류,당류,옥수수캔,오렌지쥬스,각종향신류및허브류,올리브유,치즈류,참치캔,토마토케찹류,파인애플캔,후르츠칵테일,파스타류,하이스가루, 카레가루,복숭아캔,커피,튀김가루,부침가루,치킨가루,케이퍼,파슬리가루,어묵류,묵류,두류,빵가루,식초류,도넛츠가루,핫케익가루,장류,게맛살, 크랜베리,가스오브시, 꽁치캔, 빵류 등
수산물 및 가공품	명란젓, 명란, 참치살, 가자미살, 조기순살, 대구포, 낙지채, 쭈꾸미채, 임연수, 적우럭, 코다리, 칵테일새우, 재첩, 참치, 연어, 민어, 해파리, 동태, 북어채, 명엽채, 쥐포 등

□ 안건 4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

가. 조달방법

품목	2021년도		2022년도		비 고
	계약방법	기간	계약방법	기간	
농산품 공산품 축산품	소액수의	월1회	소액수의	월1회	※방학이 있는 7~8월 및 12~2월은 급식일수를 고려하여 묶어서 계약 ※ 계약관련 : 학교급전자조달시스템 이용
수산품 김치	공동구매 (수원시,교육청주관)	연1회 연1회	공동구매 (수원시,교육청주관)	연1회 연1회	
쌀	공동구매(수원시, 교육청) : 농협, 효원미	연1회	공동구매(수원시,교육청주관) : 농협, 효원미	연1회	

□ 안건 5. 무상급식비 기준 및 교직원 급식비의 결정에 관한 사항

가. 2023학년도 급식비 책정 기준

1) 학생

❍ **지원대상:** 공·사립 유·초·중·고·특수학교 전 학년 재학생

(학년별 외부 현장체험학습, 수학여행, 수련회 등의 경우 학교에 남아 학교 급식을 실시하는 급식학생에 대해서만 급식비 지원)

❍ **지원범위:** 학기 중 중식

❍ 지원일수: 고등학교 185일

❍ 학교급식지원단가: 4,190원 (식품비 3810원, 운영비 380원)

* 학생 수 변동에 따라 지원 단가 변동 될 수 있음

* 운영비 잔액 발생 시 식품비 집행 가능 (단, 식품비는 운영비로 집행 불가)

학생수 / 구분	801 ~ 900	901 ~ 1000	1,001 ~ 이상
식품비	3,880	3,810	3,780
운영비	400	380	360

(2023학년도 예정 재적학생 수 929명 교직원 102명 약 1033명)

2) 교직원 : 5490원

* 2023년도 식품비, 운영비 평균단가 + 지자체지원금, 물가상승분 반영

(2023학년도 유초중고특수기타학교급식경비 지원 계획 반영)

□ 안건6. 급식실 조리실무사 배치

1) 급식실 조리실무사 배치기준

구분	급식 구분	급별	급식인원수별 조리종사자 배치기준(단위:명)											
			50명 이하	51 ~ 100	101 ~ 300	301 ~ 500	501 ~ 650	651 ~ 800	801 ~ 1,000	1,001 ~ 1,200	1,201 ~ 1,400	1,401 ~ 1,600	1,601 ~ 2,600	2,601명이상
배치 기준	중식	고	1인	2인	3인	4인	5~6인	7~8인	9인	10인	11~12인	13인	※급식인원 200명 초과시 마다 1인을 추가	※급식인원 300명 초과시 마다 1인을 추가
※ 교육공무직원(조리사) 및 일반직 조리사 인원 포함														

(2023학년도 예정 재적학생 수 929명 교직원 102명 약 1033명)

□ 안건 7. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항

1) 조리종사자(10명) 급식비 면제

(학교급식기본방향) 학교급식에 종사하는 교육공무직의 경우에는 현재 학교급식실 근무여건의 특성을 고려하여 복리후생 차원에서 학교급식법시행령 제2조 2항 9호에 의거 학교운영위원회 심의(자문) 후 급식비 면제 여부 결정 가능

2) 보존식 1식의 급식비 면제

3) 학교급식소위원회 및 학교급식모니터링에서 급식 참관 시 급식비 면제

□ 안건 8. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

가. 학교급식소위원회 구성 운영 및 규정(안) 심의

1) 학교급식소위원회 구성 운영

가) 학교급식 모니터 활동 운영 점검

: 코로나 19 방역 지침에 따라 운영예정

모니터링 활동 가능시 학급별로 학부모의 신청서를 통해 신청 (학부모 총회 시 결정) 인원에 따라 급식 식재료 검수와 조리 및 위생 등 점검

나) 기타 급식운영 관련사항 사전심의 : 2023학년도 학교운영위원회가 구성된 후 운영실시.

2) 학교급식소위원회 운영 규정(안)

제1조(목적) 이 규정은 경기도립학교운영위원회설치.운영에관한조례 제16조 단서의 규정에 따라 청명고등학교 학교운영위원회에 "학교급식소위원회"(이하 '위원회'라 한다.)의 설치.운영에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(기능) 학교급식법 시행규칙 제2조에 근거하여 다음 각 호의 기능을 수행한다.

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예.결산에 관한 사항
3. 식재료의 품질 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자(학부모)가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항
9. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

제3조(구성)

① 위원회는 위원장.부위원장 각 1인을 포함한 5인 내외로 한다

② 위원회의 위원장은 학교운영위원회 위원이어야 하며, 학교운영위원회 위원 중에서 호선한다.

③ 위원은 다음 각 호의 자중에서 학교운영위원장이 위촉한다. 단, 학부모위원이 과반수를 넘어야 한다.

1. 교직원 – 1~2명
2. 학부모 (학년대표) - 3명
3. 학교운영위원회 위원(위원장) - 1명

제4조(위원의 임기) 위원회 위원의 임기는 1년으로 하며, 연임할 수 있다.

제5조(위원장 등의 직무)

① 위원장은 위원회를 대표하고, 위원회의 업무를 통할한다.
② 부위원장은 위원장을 보좌하며, 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없는 때에는 그 직무를 대행한다.

제6조(회의 등)

① 회의는 정기회와 임시회로 구분하여 운영하며, 정기회의는 연2회 이상 개최한다.
②임시회 소집은 위원회 위원장 또는 재적위원 3분의 1이상의 요구가 있을 때 위원장이 소집한다.
③위원회 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

제7조(간사) 위원회의 사무를 처리하기 위하여 위원회에 간사 1인을 두되, 간사는 영양교사가 참여한다.

제8조(회의록 작성 등) 회의록을 작성하고 회의의 내용과 결과를 학교운영위원회에 서면 보고한다.

제9조(운영세칙) 이 영에 규정한 이외의 위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 위원회의 심의를 거쳐 학교운영위원회에서 정한다.

(시행일) 본 규정은 2023 년 4 월부터 시행한다.

□ 안건 9. 우유급식에 대한 사항

가. 근거

학교급식법 시행령 제 2조의 2항 9호 (학교급식의 운영원칙) 에 의거 우유급식 실시에 관한 사항은 학교 운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다.

나. 유의사항

우유급식은 가급적 전체학생을 대상으로 실시하되, 희망여부를 연 1회 이상 실시하고 알러지,

소화장애 등 체질적인 문제로 학생이 우유급식을 희망하지 않는 경우에는 우유급식 대상에서 제외

마. 비고.

- 현황 (2022학년도) : 점심 급식으로 학교급식영양권장량 이상 충족, 식단제공에 있어 칼슘, 무기질 등 미량 영양소 영양량이 부족하지 않음.
- 백색유는 잔유발생이 많고 유제품, 가공유에 대한 선호도가 높아 선택적으로 식단에 제공하여 영양량 충족과 함께 급식만족도면에서 효율적으로 운영

라. 실시 방법 우유 급식 실시 희망여부는 **학생의 수요조사를 통하여 최종 실시여부를 결정**함

의견 수렴 방법으로는 학기 초 전체 재학생의 의견을 수렴하여 **희망자가 80% 이상일 경우**

(* 수익자 부담으로 별도 운영 – 우유 값 별도 징수)

□ 안건 10. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

가. 갑작스런 단전, 단수 발생에 따른 급식운영(안)

1) 학교장의 재량으로 완제품으로 급식 대체
2) 급식변경 가능일 전에 공지된 경우 일일 급식단가에 준하는 대체품 공급하거나 물량공급이 원활하지 않은 경우 사전 조율하여 수업 단축 등의 방안을 강구

나. 전국학교비정규직연대회의 노동쟁의(파업)에 따른 급식운영 (안)

1) 교육청 지침 사항에 따라 운영

2) 파업인원수에 따른 대처방안 (안)

파업 인원수	사전 예고 시 급식 조달 대처방법 (안)	예고 없이 당일 파업 시 대처방법(안)
20%미만 (2명미만 참여)	조리인력을 감안한 간편 조리 식단 변경제공	o 완제품 중 당일 발주 공급 가능한 품목에 한하여 제공 o 완제품 수급이 불가능할 경우 급식 불가 o 단축수업 등 대책방안 강구
20%~50%미만 (2~4명 참여)	일부 완제품, 반제품, 간편식 등으로 식단 간소화	
50%이상~ (5명 이상)	급식대용품(빵, 떡, 우유 등) 구입 가능한 경우 제공 또는 학생도시락 지참	

3) 파업에 따른 당일 식재료 관리 방안

- 업체 반품 불가시 폐기처분하고, 사용가능한 식재료는 다음 급식에 사용 (학교장 권한으로 학교식단 변경 가능)

다. 교직원 급식비 징수 및 환불규정(안)

제1조(목적) 교직원의 급식비를 징수함에 있어 내규를 만들어 징수 및 환불을 용이하게 함이다.

제2조(대상) 본교 교직원을 대상으로 한다.

제3조(급식비의 신청 및 징수) 급식신청은 희망자에 한하여 징수하고, 전월 신청을 원칙으로 한다.

(변경) **제4조(교직원의 연수 .출장 및 기타 사유시 급식비 환불)** 교직원의 연수, 출장 및 기타사유로 인하여 급식을 하지 못할 경우에는 **급식미실시일기준 일주일 전 급식미실시확인서를 제출한 경우에만 환불** (법정감염병에 의거 격리의무가 동반되는 질병이 발생하여 긴급하게 격리된 경우, 학사일정에 따른 외부 체험학습 및 수학여행 또는 상중일때에는 신청서를 제출하지 못했어도 환불처리)한다. **단, 모든 환불의 조건은 급식미실시일 연속 3일 이상이어야 한다.** (예외 학사일정에 따른 외부체험학습 및 수학여행)

본 규정은 2023년 4월부터 시행한다.

(기존)**제4조(교직원의 연수 .출장 및 기타 사유시 급식비 환불)** 교직원의 연수, 출장 및 기타사유로 인하여 급식을 하지 못할 경우에는 **급식미실시일 연속 3일이상**이고 **급식실시 전월 까지 교사의 청구가 있을 경우에만 환불**한다. 3일 미만일 경우에는 환불하지 않는다.

교직원 급식 변경(희망, 중단) 신청서

대상자	소 속	청명고등학교 (부서:)
	성 명	
	반환계좌 (급여계좌)	(은행) 예금주:
급식 변경 요구일		**20 년 월 일부터 20 년 월 일까지**
변 경 사 유		❀ 사유 : ❀ 급식 : 중식-( )식 ( )식×5,200원= 원
중단 및 희망 확인		직: 성명: (인)

20 년 월 일

신청인: (서명)

청명고등학교장 귀하