

학교급식 위생·안전 점검결과

법령시행일

2016년03월23일

> 학교급식 위생·안전 점검표

[학교관리번호 :

사고

]

1. 학교 현황

학교명	설립별	학교장 성명	학급 수	학생 수	교직 원수	집단 급식소 신고번호	급식종사자 현황					
							영양 (교)사 성명	조리사 (성명)	조리원		기타	계
									교특	자체		
세화고등학교	사립	김재운	36	1,126	90	서초구청 제 719호	김지숙	황선휘		7	26	35

※ 영양사·조리사는 집단급식소 신고자를 기재

2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 일수	급식형태		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교 직영	위탁구분(업체명)	식당	교실	병행 (식당+ 교실)	
	1,186	170	1,356	5	○		○			

3. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

4. 점검결과 (A) 등급

5. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

가. 학교급식법령 준수사항 및 직전위생·안전점검 지적사항 개선 여부 등

학교급식법령 준수사항	직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 등
조리실 내 식기구(반드, 밥솥 등) 60cm 이하 보관	

나. 지도 및 권장사항

지도 및 권장사항	우수(모범)사례 및 특이(건의)사항
(현장지도) 세척실 호스 밸브 누수 관리 요함	

점검일자 :

2019.12.04

점검자	소속	강남서초교육지원청	직급	주무관	성명	정미오
점검자	소속		직급		성명	(서명)
확인자	소속	세화고등학교	직급	교장	성명	김재운代
확인자	소속	세화고등학교	직급	영양사	성명	김지숙

〉 학교급식 위생·안전점검 항목별 평점표

(1) 학교급식위생·안전관리기준 점검항목

◆ 배점 : 22개 항목 * 3점 = 66점

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
시설관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량	적합	
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행공수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우	적합	
	3. 조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	지하수 소독·살균 미 실시, 상수도가 있음에도 지하수사용 * 상수도 사용은 3점	적합	
개인위생	4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미 실시, 2년간 기록 미보관	적합	
	5. 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	적합	
식재료관리	6. 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리가 필요한 경우 공정관리를 철저히 하는지 여부	CCP1의 올바른 확인 및 CCP2의 공정관리를 실시하지 않았을 경우	적합	
	7. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 CCP3의 기록관리가 미흡한 경우	적합	
작업위생	8. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	CCP4 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미 실시	적합	
	9. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	부적합	조리실 내 식기구(발드, 밥솥 등) 60cm 이하 보관
	10. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관 관리 상태가 미흡한 경우	적합	
	11. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인저 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하	냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해	적합	

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
작업위생)에서 실시하는지 여부	동하는 경우		
	12. 해동된 식품은 즉시 사용하는지 여부	재냉동 및 재사용 여부	적합	
	13. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하는지 여부	CCP4 충분한 세척 및 소독 미실시	적합	
	14. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	CCP4 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미실시	적합	
	15. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간 관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하는지 여부	CCP5 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간 관리 미흡	적합	
배식 및 검 식	16. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부	운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우	적합	
	17. 조리된 식품에 대하여 조리 완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우	적합	
세척 및 소독	18. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	적합	
	19. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	정기방역을 미실시 한 경우	적합	
안전관리	20. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·덤웨어터검사 등)를 실시하는지 여부	정기 안전검사를 미실시한 경우	적합	
	21. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법 게시 및 교육 실시, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하는지 여부	안전사고 예방을 위한 조치(게시, 교육, 지정, 부착, 관리)를 모두 하지 않은 경우	적합	
	22. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄러움 방지 관리하는지 여부	미끄러운 바닥 미관리	적합	

(2) 학교급식 지도 및 권장사항 점검항목

◆ 배점 : 21개 항목 * (1~2점) = 34점

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 (□에 √표)	평점
시설관리	23. 조리장이 일반작업구역과 청결작업 구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결 작업구역 구분 (1점) ■보통 : 작업구역은 이 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (0.5점) ■미흡 : 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점) 	우수
	24. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(2점) ■보통 : 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음(수리의뢰) (1점) ■미흡 : 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점) 	보통
	25. 검수장소및조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 검수장소540 Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔등) 220 Lux 이상 (1점) ■보통 : 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (0.5점) ■미흡 : 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점) 	우수
	26. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (2점) ■보통 : 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (1점) ■미흡 : 배기팬 고장 또는 환기불량 (0점) 	우수
	27. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (2점) ■보통 : 조리장의 온·습도관리 보통 (1점) ■미흡 : 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점) 	우수
	28. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (1점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) 	우수
	29. 조리원 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 조리원 전용화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (1점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) 	우수
	30. 조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온도, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (2점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) 	우수
	31. 조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) ■보통 : 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) 	보통
	32. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (2점) ■보통 : 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1점) 	보통

구분	정 검 항 목	점검척도 및 평가결과 (□에 √표)	평정
		▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	
시설관리	33. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	▪우수 : 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (1점) ▪보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	우수
	34. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	▪우수 : 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품 외 보관하는 것 없음 (2점) ▪보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	우수
개인위생	35. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	▪우수 : 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (2점) ▪보통 : 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	우수
	36. 종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	▪우수 : 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (1점) ▪미흡 : 일부 교육 노력 및 미실시(0점)	우수
배식	37. 배식 시 위생복장을 적정하게 착용하는지 여부	▪우수 : 모든 배식요원이 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (1점) ▪보통 : 일부 미착용 (0.5점) ▪미흡 : 모두 미착용 (0점)	우수
환경위생관리	38. 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는지 여부	▪우수 : 표식(구분표시), 식품과 분리보관 하며 오염·혼입의 우려가 없음 (2점) ▪보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ▪미흡 : 관리실태 불량 (0점)	보통
	39. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	▪우수 : 조리실 내·외부의 쓰레기는 덮개 사용 등 청결관리 (1점) ▪보통 : 덮개 미사용 등 청결관리 일부 미흡 (0.5점) ▪미흡 : 관리실태 불량 (0점)	보통
HACCP	40. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부	▪우수 : HACCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (2점) ▪보통 : 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1점) ▪미흡 : 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)	우수
	41. CCP확인표를 전원이 올바르게 이해하고, 담당자가 적절한 시기에 현장기록을 실시하고 있는지 여부	▪우수 : CCP 올바르게 이해, 담당자 적절한 시기에 현장기록 철저 (2점) ▪보통 : CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1점) ▪미흡 : CCP 현장기록 미이행 (0점)	보통
안전관리	42. 학교자체에서 일일 위생안전 점검을 실시하고 있는지 여부	▪우수 : 점검실시 및 기록유지 (2점) ▪미흡 : 점검미실시 또는 기록 미유지 (0점)	우수
	43. 학교급식소 위험성 평가 및 근골격계 유해요인조사를 실시하고 위험(유해)요인을 개선하였는지 여부	▪우수 : 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선계획 수립 후 개선완료 또는 대부분 개선 (2점) ▪보통 : 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선 계획수립 또는 일부만 개선 (1점) ▪미흡 : 평가 및 조사 미실시 또는 위험(유해)요인 개선 계획 미수립 (0점)	우수

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선 여부 등 점검항목

◆ 배점 : 부적합 항목당 5~10점씩 감점

구분	점 검 항 목	평점	비고
1. 직전 점검 시 학교 급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 10점) ※ 관계교직원은 관할 교육청 징계위원회에 징계 요구 	적합	
2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보) 	적합	
3. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하지 않아 문서로 시정 조치를 받은 이후에 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 현장지도 사항에 대한 확인평가 시 이행하지 않아 문서로 통보 받았음에도 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 10점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 	적합	
4. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식 관련 식품위생법, 산업안전보건법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영 	적합	
5. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 학교인 경우(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영 	적합	

》 학교급식 운영평가 점검항목 및 배점기준

(1) 학교급식법령 준수사항 (평점 25 점)

◆ 배점 : 5개 항목 25점(적합5점, 부적합 0점)

평가항목	관련법규	평가점검내용	중점 확인사항	평점
식재료품질관리	법 제10조 규칙 제4조(별표2)	1. 학교급식 식재료의 품질관리 기준을 준수하고 있는가?	· 식재료 품질관리기준 준수여부 - 검수일지, 거래명세표, 축산물 등급판정확인서, 수입신고필증 등 확인	5
영양관리	법 제11조 시행령 제2조 규칙 제5조(별표3)	2. 학교급식의 영양관리기준을 준수하고 있는가?	· 학교급식영양관리기준준수여부 - 학년별·성별 에너지공급기준±10%이내 - 탄수화물(55~70%), 단백질(7~20%), 지방(15~30%)의 공급비율 - 단백질 상한비율(20%) - 비타민, 무기질의 평균필요량	5
급식운영원칙	시행령 제2조	3. 학교급식관련 중요사항은 학교운영위원회 상의(자문)를 거쳐서 결정하였는가?	· 학교운영위원회상의(자문)여부	5
급식관리운영	시행령 제4조	4. 학교급식 운영계획의 수립 및 이행상황을 학교운영위원회에 보고하고 있는가?	· 학교급식 운영계획 수립여부 - 급식계획, 영양·위생·식재료, 작업·예산관리및식생활지도등의 포함여부 - 학교운영위원회에 연1회 이상 이행상황보고 여부	5
품질및안전을위한준수사항	규칙 제7조	5. 품질 및 안전을 위하여 필요한 준수사항을 지키고 있는가?	· 품질 및 안전을 위한 준수사항 이행 여부 - 매학기별 보호자 부담 급식비용 식품비 사용 비율 공개 - 학교급식일지, 검수일지 및 거래명세표의 작성·비치·보관여부 · 알레르기 유발식품을 사용하는 경우 공지 및 표시이행 여부 - 알레르기를 유발할수있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 홈페이지에 게재 - 동 내용이 표시된 주간식단표를 식당 및 교실에 게시	5

(2) 급식운영 지도 및 권장 사항 (평점 64 점)

◆ 배점 : 15개 항목 75점(우수5점, 보통 3점, 미흡 0점)

평가항목	평가점검내용	평가척도	평점
NEIS를 이용한 급식관리	6. NEIS를 활용하여, 급식관련 보고 및 업무를 수행하고 있는가? - 급식개시 및 급식현황보고 등 관련보고 이행여부	· 우수 : 모든영역 활용 · 보통 : 3영역 이상 활용 · 미흡 : 2영역 이하 활용	3

평가항목	평가점검내용	평가척도	평점
NEIS를 이용한 급식관리	- 학교급식일지, 주간식단의 NEIS 작성 관리 여부		
식중독 비상대책반 운영	7. 식중독비상대책반은 구성되어있는가? - 식중독 대책반 구성여부 - 담당자 임무 숙지 여부	· 우수 : 대책반 구성, 담당자 임무숙지 · 보통 : 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지 · 미흡 : 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지	5
급식종사자 대체인력풀 운영	8. 학교단위 '조리종사자 대체인력 풀' 예산확보 및 계획수립·운영여부?	· 우수 : 예산편성 및 계획수립·운영 · 보통 : 예산은 편성했으나 사유가 있음에도 미운영 · 미흡 : 예산 미편성	0
식단관리	9. 식단작성시 다음사항을 고려하여, 화학조미료 또는 튀김류 사용을 제한하는가? - 전통식문화(食文化)의 계승·발전 - 다양한 종류의 식품을 사용할것 - 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용제한 - 자연식품과 계절식품의 사용 - 다양한 조리법을 활용	· 우수 : 최근 1개월간 화학조 미료 미사용, 튀김류 주2회이하 사용(중식기준), 당류 및 나트륨 저감화 계획 수립 · 보통 : 최근 1개월간 화학조 미료 미사용, 튀김류 주3회이하 사용(중식기준), 당류 및 나트륨 저감화 계획 수립 · 미흡 : 최근 1개월간 화학조 미료 사용 또는 튀김류 주3회초과 사용(중식기준), 당류 및 나트륨 저감화 계획 미수립	3
학교급식 식재료 원산지 및 영양량 표시제 시행	10. 식단에 대한 주요식재료 원산지 및 영양량 표시제를 시행하고 있는가? - 주요 식재료의 원산지 및 1식당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지하는지 여부	· 우수 : 모두 실시 · 미흡 : 1개라도 미실시	5
식생활지도 및 영양상담	11. 급식 및 식생활지도를 실시하고 있는가? - 지도계획수립 및 이행여부	· 우수 : 지도계획 수립 및 이행 · 보통 : 지도계획은 수립하였으나 미이행 · 미흡 : 계획 미수립	3
	12. 영양상담을 실시하고 있는가? - 영양상담계획수립, 상담대상자관리, 영양상담 창구운영 등	· 우수 : 계획 수립, 월2회이상 상담실시 · 보통 : 계획은 수립했으나 상담은 미실시 · 미흡 : 계획 미수립	5
	13. '음식물쓰레기줄이기'를 위한 교육활동 및 정보제공 등을 시행하고있는가? - 매주 1회이상'잔반통없는날'운영, '우수학급표창', 잔반 안녕기기 지도 및 교육자료제공 등시행여부	· 우수 : 학교자체 강량화 계획수립 및 우수학급표창 등 강량화를 위한 적극적 활동 · 보통 : 홈페이지 교육자료 게시 등 정보제공 활동 · 미흡 : 강량화를 위한 활동사항 없음	5
	14. 학생, 교직원, 학부모에게 식생활관련정보를 제공하는가? - 간행물, 홈페이지 게시판 등을 이용한 정보제공 여부	· 우수 : 분기별 1회이상 정기적 정보제공 · 보통 : 비정기적인 정보제공 · 미흡 : 관련정보 미제공	5
수요자 참여유도	15. 학교 급식소위원회 구성 및 활동은 적절한가? - 소위원회 구성 및 활동여부, 회의록 기록관리 여부	· 우수 : 소위원회 조직 구성, 연2회이상 활동함 · 보통 : 소위원회 구성은 했으나, 활동사항 없음 · 미흡 : 소위원회 미구성	5

평가항목	평가점검내용	평가척도	평점
수요자 참여유도	16. 학부모 검수참여 및 학교급식 모니터링은 이루어지고 있는가? - 학부모 검수 외 모니터링 계획수립 및 이행여부	· 우수 : 계획수립 및 이행 · 보통 : 계획은 수립했으나, 이행사항 없음 · 미흡 : 계획 미수립	5
수요자 만족도 제고	17. 학교홈페이지의 급식게시판 운영 등 의견수렴으로 만족도 향상에 노력하고 있는가? - 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 및 건의항, 어린이화.학생회 의견수렴 활동여부 등	· 우수 : 쌍방향 급식게시판 운영 등 의견수렴, 개선에 반영 · 보통 : 쌍방향 급식게시판 운영 등 의견을 수렴하나 미개선 · 미흡 : 급식개선 의견수렴 활동 미실시	5
	18. 학교급식관련 설문조사를 실시하고 그결과를 공개 하는가? - 설문조사(기호도.만족도)계획수립, 설문실시, 결과분석후 조치 및 공개	· 우수 : 설문조사 실시 및 분석 결과 공개 · 보통 : 설문조사는 실시하였으나, 미분석·미공개 · 미흡 : 설문조사 미실시	5
수익자 부담 급식경비 관리	19. 급식비징수 및 관리는 적정하게 이루어지고 있는가? - 학생급식비 미납액 및 조치사항 - 교직원 급식비는 학생급식비 이상으로 부담여부	· 우수 : 최근 3개월 미납률이 2%이내로 낮고, 교직원 급식비는 학생급식비 이상을 부담 · 보통 : 미납자가 일부있으나, 징수 대책강구, 교직원 급식비는 학생급식비 이상으로 부담 · 미흡 : 미납자가 있음에도 관리 미흡, 교직원 급식비를 학생보다 적게 부담	5
설립·경영자부담 급식경비 관리	20. 학교공통운영비에 학교급식시설·설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확보되어 있는가? - 학교설립·경영자가 부담할 예산의 적정한 확보 및 집행여부	· 우수 : 급식예산 확보 및 집행상황이 적정함 · 보통 : 급식예산 확보는 적정하나, 집행상황은 부적정 · 미흡 : 소요예산 미확보	5