

초등학교 급식소에서 급식종사원 (영양사와 조리원)의 대량조리기기에 관한 인식도 조사
이영미, 이옥진*. 경원대학교 식품영양학과

A Study of Employees' Need for Equipments in Elementary School Foodservice.

Young-Mee Lee, Wook-Jin Lee. Department of food and nutrition, Kyungwon University,
Sungnam, Korea

단체급식에서 특정 다수인을 대상으로 지속적인 식사를 제공하기 위해 대량조리기기를 이용한 대량조리기법을 사용하고 있으나, 단체급식의 역사가 짧은 우리나라는 식단의 효율적 운영을 위해 급식인원에 따른 주방 면적 및 대량조리시설 기준의 연구와 개선이 미비한 실정이다. 특히 한끼 식사 구성이 대부분 1식 3찬 1국의 형태이므로 주방조리기구는 다양한 작업의 능률향상을 위해 계속 보완·개선되어야 한다. 이에 본 연구는 초등학교 급식소를 대상으로 대량조리기기의 구비율과 필요도 및 인식도를 조사함으로써 초등학교 급식소의 대량조리기기의 구비실태를 알아보고 각 기기의 필요도와 인식도를 밝혀 향후 학교급식의 질적 향상을 위한 대량조리기기 구매의 기초자료를 제공하고자 하였다.

연구는 서울 및 경기 지역에 있는 12개의 초등학교에 근무하는 영양사(n=12)와 조리원(n=96)을 대상으로 이들의 급식업무 종사와 관련된 일반사항, 대량조리기기에 대한 인식도, 대량조리기기의 구비정도 및 필요도에 관하여 설문조사를 하였다. 조사대상자 108명 모두는 여성이었으며, 근무기간은 평균 50.2개월(최소 1, 최대 129개월)이고, 근무시간은 하루 평균 7.8시간(최소 6, 최대 10시간)이었다. 조사학교의 급식규모는 식수인원이 평균 1330.3명(최소 490, 최대 1500명)이며 조리인원은 한 학교 당 평균 8.7명(최소 3, 최대 13명)이었다. 대량조리기기의 보유율(%)은 전처리기기로는 세미기와 야채절단기(77.9%), 식품분쇄기(75.0%), 구근탈피기(18.3%) 순으로 나타났으며 조리기기로는 튀김기(90.5%), 번철(69.2%), 찜기(52.4%), 회전식 후라이팬(38.5%), 콤비스팀오븐(7.7%), 가스그릴(4.8%) 순으로 나타났다. 후처리기기로는 식기세척기(96.2%), 잔반처리기(73.1%) 순으로 보유하고 있는 나타났다. 기기의 필요도에 대하여서는 5점 Likert 척도(5점:가장 필요함-1점:전혀 필요하지 않음)로 조사한 결과 전처리기기에서 세미기(4.31±1.22)가, 조리기기에서는 튀김기(4.38±1.03), 후처리기기에서는 식기세척기(4.43±0.89) 등 그 필요도가 가장 높게 나타났다. 대량조리기기에 대한 조리종사원의 인식도 조사 결과로는 인력관리의 효율성과 메뉴제공면에서 영양사가 조리원에 비해 유의적으로 긍정적인 인식을 가지고 있는 것으로 나타났으며(p<0.005), 현실적인 배치 운영면·공간차지면에서는 영양사가 조리원에 비하여 보다 부정적인 인식을 가지고 있는 것으로 나타났으며 집단간 유의적인 차이가 있는 것으로 조사되었다(p<0.05). '사용방법이 어렵다.'(2.52±0.65), '유지관리가 어렵다.'(3.13±0.78), '고장이 자주 난다.'(3.01±0.75)의 질문사항에서는 영양사와 조리원간의 유의적 차이가 없는 것으로 나타났다. 또한 전체 12개 문항 중 '많은 양의 조리물 한번에 할 수 있다.'(3.51±0.77)의 대량조리기기의 효율성 평가문항에 가장 높게 동의하였으며, '사용방법이 어렵다.'(2.52±0.654)라는 평가문항에 가장 동의하지 않는 것으로 나타났다.