

단체급식의 조리질 향상 및 운영실태에 관한 연구

대구 동덕초등학교
교사 우 숙 이

목 차

1. 우리나라 학교급식의 현실
2. 외국의 학교급식운영현실- 일본의 사례
3. 우리나라 학교급식의 개선점과 발전방안

1. 우리나라 학교급식의 현실

바야흐로 이제 학교급식도 양적인 성장과 확대보다는 질적인 내실화를 통해 하나 하나 급식의 차별화를 만들어가야 할 때이다. 2000년대에 위탁급식이 확산되어 단체급식은 곧 비영리로 운영된다는 통념이 사라지고 단체급식에서도 이윤 창출을 위한 적극적인 방안이 모색되고 있다 또한 음식의 질이나 서비스가 외식업소에 비해 뒤떨어진다는 인식에서 벗어나 고급 음식점과 같은 환경, 분위기에서 질 좋은 서비스를 제공하기 위해 노력해야한다.

또한 각종 음식과 관련된 행사는 이루 말할 수 없이 많지만 학교급식과 관련된 행사는 이제껏 공식적으로 교육청과 교육관계협조로 이루어진 행사는 좀처럼 보기 힘들다.

지난 2004년 4월 30일 사단법인 학교급식연구회에서 개최한 “학교급식 프로그램 및 공모전 및 건강식단” 공모전은 학교급식의 표준화 작업 속에 전통음식에 대한 방향이 제시되어야 한다고 중요성을 새삼 강조한 좋은 행사였다.

음식의 중요성은 새삼 강조할 필요가 없겠으나 그 음식을 통해 자라나는 새싹들에게 신체적 건강에 직접적 영향을 끼칠 뿐 아니라 민족정체성과도 깊은 연관이 있다는 점에서 이 사회의 구성원들이 고민의 고민을 거듭해야 할 부분이다. 어떻게 하면 학생들이 싫어하는 음식들을 좋아할 수 있는 음식으로 거듭나게 하는지의 연구의 필요성이 무엇보다 중요한 것이다. 우리는 개인 1인 분량의 레시피는 현재까지 책자를 통해서 또는 인터넷 검색상에서도 많이 찾아볼 수 있지만 단체급식에서의 조리 레시피는 현재까지 어디에서도 찾아볼 수 없는 현실이다.

이에 현재 대구학교급식조리사협의회에서 단체급식 레시피를 준비 중에 있으며 단체급식에 맞는 조리기법 등이 2004년 말 책으로 출판될 예정이다.

2. 외국의 학교급식 - 일본

목적

안전·양질로서 저렴한 학교급식용 물자를 일정으로 공급하는 것과 함께, 학교급식에 관한 연수회, 강습회, 정보의 수집·제공, 식품검사를 행함으로 인하여, 학교급식의 질적 향상과 보호자 부담 급식비의 경감을 추구하고, 보급충실을 목적으로 하고 있다.

물자 유통개선 대책사업(반찬용 식재료)

① 목표

연간 일정의 급식비로 실시 운영되고 있는 학교급식은, 물가의 변동에 좌우되지 않는 물질의 안정 공급이 장기적·식단작성의 받침으로서 필요 되고 있다.

이러한 관점에서부터, 보호자부담 급식비의 경감을 추구하고는 것을 목적으로 쇼와(昭和) 49년 이래, 국가 및 현의 지도와 운영자금의 대부분을 받아, 일반물자의 연간

예약제도로, 학교 등지에서 신청된 총수요량을 기초로 하여, 가격의 염가(廉價)안정, 품질의 상승유지, 수량의 확보 안정이라고 하는 「3요소의 안정」을 추구하고 있다.

② 간접적효과

。 학교 등은, 식재료를 그 도(都)에서 구입하는 것으로부터 해방되어, 장기적 계획적인 식단작성이 가능하게 된다.

。 구입가격이 매년을 통해 안정되며, 특히 저렴하게 된다.

。 수요량에 기초하여 계획생산, 계획적 가공이 가능하게 되며, 품질의 향상과 안정성이 높아진다.

매년 초기에 공표되는 연간 통일가격이 현내시 마을, 학교 등에 있어 지역에서의 구입가격의 지표로서 이용되며, 또한 품질가격과 지역물자의 품질 지표가 된다.

이를 위해, 현 이하 학교급식의 경비절감과 품질 향상에 영향을 미치는 간접적인 효과 역시 눈에 보이지 않는 커다란 것이 있다.

③ 대상품목의 추이(推移)

쇼와(昭和) 49년도 개척시의 46품목으로부터, 사업 이해의 보급과 함께, 쇼와 50년에는 60품목, 쇼와 51년에는 99품목으로 순차적으로 확대, 헤이세이(平成) 14년에는 146품목에 이르고 있다.

○ 물자규격위원회활동

물자규격위원회에서는,

① 학교급식용에 사용되는 독자물자의 개발(開發)

② 사용되는 물자 전반에 대한 규격, 품질, 안전, 조리성 등에 검사 및 개량, 품질 향상과 안전의 확보를 추진하고 있다.

○ 물자선정위원회 활동

냉동조리가공품에 대한, 그 내용확인이 중요하다. 이를 위해, 큐슈 8현에서는, 매 학기에 합동선정회를 개최하여, 각 학기의 선정품을 정하고 있다.

합동선정회에서는 각 현 위원에 의한 품질, 맛, 원료, 조리성, 가격 등의 체크가 행해지고 있는 것과 함께, 사전에 본회 식품검사실에 의해 안전점검을 행하고 있다. 큐슈 8현 공통 선정품은 8현의 수요를 결정짓는 것과 함께, 더불어 정가(定價)에 이용하는 경제적 효과를 상승하고 있다.

또한, 큐슈 8현의 각각 세균 검사 등을 실행 검사 안정확보를 위해 노력하고 있다.

○ 일본의 학교급식 운영실태

일본의 경우 위탁급식의 경우 본점에서 영양사 2명 정도가 단체급식장의 4개 점포 정도를 관할하고, 각 업장의 점장은 대부분 조리사로 시간제 조리사를 하기도 한다. 인건비와 전쟁을 치르고 있는 일본의 경우 정직원으로는 조리사이며 점장인 한명뿐이고 그 외의 직원은 아르바이트 직원도 정직원처럼 근무시가에 근무하게끔 운영하고 있으며 HACCP의 실무책임자는 조리사로 하여금 그 임무를 수행하게 하고 있다.

3. 우리나라 학교급식의 개선점과 발전방안

좋은 학교급식은 성장기 아동들의 식습관에 중요한 영향을 미친다. 좋은 학교급식이란 제공된 음식의 잔반, 잔채가 없도록 기쁜 마음으로 식사하고 가정에서의 식사 이상으로 즐길 수 있도록 하는 것을 말한다. 이를 위해서 먹고 싶은 욕구가 생길 수 있는 식단을 구성하고, 제대로 된 조리과정을 거쳐 맛있는 음식을 제공해야 한다. 학교에서 맛있는 음식을 만드는 주체는 학교급식 전담조리사들로, 학교급식의 질 향상을 위한 조리사들의 끊임없는 조리개발과 실험조리가 이루어져야 잔식 없는 급식이 가능하다.

효율적인 조리 업무를 하기 위해서는 우선 시스템화가 중요한데, 단체급식으로서의 학교급식은 대량조리의 표준화, 작업환경에 맞는 시설, 설비 등이 갖추어져야 급식의 질을 향상시키고 생산성을 증진시킬 수 있다. 이를 지속적으로 개발하고 보급하기 위해서는 정책적으로 ‘학교급식 조리개발연구팀’을 설립하여 학교급식에 대한 메뉴개발 및 급식관리의 시스템화, 조리방법, 급식방법 개발 및 개선에 관한 연구, 급식시설개선 및 표준화 등을 우선 시행하여야 하겠다.

1) 조리 업무의 개선점

(1) 메뉴얼화된 조리지침서

보다 정확성이 중요한 학교급식에서 정확하게 계량된 수치보다는 수년간의 경험에서 우리나라의 자신만의 노하우로 학교급식을 만들어 내는 것이다. 특별한 레시피가 없이 어깨너머로 오랜 경험에 의해 맛을 익혀가며 나만의 ‘손맛’으로 대강 맛을 내도된다는 인식. 내가 아는 조리비법만으로 조리법을 배우는 주먹구구식의 시스템이 음식 맛을 내는 비결에서 하루빨리 벗어나야한다.

일을 시스템으로 가동하면 재료를 신속하고 효율적으로 사용 할 수 있을 뿐만 아니라 음식의 맛도 일정하게 유지될 수가 있다.

(2) 대량조리로에 맞는 양념장 개발

음식은 양념장에 의해 결정되어지고, 양념에 의해 그 맛이 좌우되기 때문에 다양한 양념의 사용이 학교급식에서 어려움을 가져오는 것은 사실이다. 그러나 여러 가지 양념을 이용하여 언제나 맛을 일정하게 해주는 양념군별의 개발은 학교급식 발전에 더욱 박차를 가할 것이다.

(3) 식품의 계량

요리를 할 때 식품의 분량을 감각적으로 하거나, 또 분량을 일일이 달아서 요리하기에는 너무 번거롭고 복잡하다.

평소 우리가 일상적으로 접하는 식품에 대해 기본적인 분량과 계량을 기억하고 있다면 매우 손쉽게 요리할 수 있을 것이다. 능률적이며 합리적인 조리를 위해서는 정확한 계량이 우선되어야 하겠다.

(4) 정책적 지원

① 조리사의 기술 연수 및 직무 만족도 상승기회 제공

학교급식은 질이 좋은 식 재료를 맛있고 안전하며 영양가 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 조리 및 조리개발에 역점을 두어야 한다.

이를 위해 조리사의 기술연수 기회 및 직무 만족도를 높일 수 있도록 제도적 보완이 필요하다.

② 학교급식 조리개발연구팀 신설

국가적 차원에서 조리법을 연구·개발하는 등 학교급식조리에 대한 연구의 중추적 기능을 담당하고 학계, 연구기관 및 산업체 간의 상호 유기적 협조체제를 유지 발전시키며 이들을 지원하는 조리개발연구팀을 신설하여

- 학교급식 조리개발 및 연구
- 학교급식의 조리과학화와 표준화연구
- 학교급식에 관한 조리교육 콘텐츠 개발 및 보급
- 메뉴개발 및 급식관리의 시스템화
- 조리방법, 급식방법개발 및 개선에 관한 연구
- 급식시설개선 및 표준화한다.

③ 학교급식 종사자의 직무분석으로 합리적인 업무분장 법제화

학교급식 종사자인 영양사, 조리사, 조리원 등에 대한 직무분석으로 합리적인 업무 분장을 법제화한다면 효율적인 인력운영관리체계를 구축하게 되어 급식의 안전성 확보 및 급식품질 향상에 기여하게 될 것이다.

④ 체험 프로그램 개설

최근 초등학생들로 하여금 특별활동시간 이용을 통한 실과반, 가사반, 식생활 문화반, 리틀 요리부 등의 개설은 좋은 반향을 불러일으키고 있으며, 아울러 학교현장에서의 체험프로그램을 만들어 정기적으로 경험할 수 있는 기회를 준다. 이러한 체험은 정서적으로 안정감을 주며 공동체 의식, 전통의 식문화 및 세계 식문화의 체험 등 생산과 소비에 대한 올바른 이해에 기여할 수 있는 계기가 되므로 세계 여러 나라에서 미래의 건강과 국민 육성 및 삶의 질을 높이는 차원에서 정책적으로 실시하고 있다.

학교급식조리의 발전방안(향후 과제)

조리 및 조리기술 개발에 역점을 두어야 하겠다. 이렇게 맛있는 음식을 만들기 위한 질 좋은 식재료의 확보, 시설, 설비 보완 및 근무환경 개선과 조리사의 조리역량을 발휘할수 있는 제도적 보완이 필요하다.

즉, 제도적 보완이란 학교급식 종사자인 영양사, 조리사, 조리원 등에 대한 직무분석으로 합리적인 업무 분장을 법제화하여 효율적인 인력운영관리체계를 구축하는 것이며, 이로써 급식의 안전성 확보 및 급식품질 향상이 이루어질 것이다.

그리고 교육청과 조리사협의회에서는 여름 방학과 겨울방학을 이용하여 이론과

실습을 통한 각종 요리 강좌를 개설하여 조리사들의 자질을 향상시켜 음식의 맛과 질 향상에 기여하도록 하여야 한다.

아울러 각종 전람회나 공모전에 출품토록 권장하여 입상자에게는 인사상 인센티브를 부여하는 것도 검토 할 과제다. 그리고 학부모에게 전통음식 조리방법에 대한 유인물을 배포하거나 학교 홈페이지를 이용하여 홍보하고 또한 실습이나 강습회, 퀴즈대회 등과 같이 실천적 활동이 참여도나 효과면에서 긍정적이며 효과적인 교사 연수를 위해서는 연수의 방법보다 내용 선정에 유의하여야 한다.

조리사의 자질과 책임감 그리고 자긍심 함양은 바로 학교급식의 질 향상과도 직결된다고 해도 틀린 말은 아니다.

그러나 현실을 살펴보면 조리사의 직급이 초등학교에는 기능직으로 위생원, 중·고등학교에는 대부분 일용직인 학교회계직원으로 되어있어 말은 책무에 비하여 너무나 열악한 대우를 받고 있다.

요즘 학교급식 과정은 영양사가 식단을 작성하고 조리사는 위생에만 주의하면서 조리를 함으로써 맛과 질이 떨어져 학생들은 학교급식에 대한 불만이 많아지고 있다.

음식의 개발에는 조리 실무자인 조리사의 역할이 매우 중요하다. 다양한 식재료와 조리사의 손맛에 따라서 요리의 맛과 질에 큰 차이가 나기 때문이다. 그러기 위해서는 학교급식 계획 단계인 식단 작성에서 영양사와 조리사가 식재료 선정과 요리 재료 배합량, 조리방법 등을 면밀히 검토, 협의하여 식단을 작성하는 것이 바람직하다.

영양사 혼자만이 식단을 작성한다면 영양사가 알고 있는 요리만 식단에 포함시키기 쉽기 때문이다. 왜냐하면 요리가 제대로 되지 못할 경우를 우려하기 때문이다. 영양사와 조리사가 서로 이마를 맞대고 급식 할 요리의 재료와 조리방법 등을 살펴보고 지금까지는 급식하지는 않았지만 학생들이 즐겨먹을 수 있고 균형된 영양이 있는 새로운 요리를 개발, 제공하여야 한다.

현행 학교급식법에는 학교급식전담직원으로 영양사를 두도록 명시되어 있으나 조리사에 대해서는 아무런 조문이 없는 형편이다. 실질적으로 조리를 담당하면서도 법적으로는 담당직무나 조리사를 두어야한다는 조항이 없는 것이다. 이는 식품위생법과는 배치되는 사항이다. 식품위생법 제63조 제1항 제2호에는 『조리사가 그 조리업무에 있어서 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발생하게 한때』에는 면허를 취소하거나 6월 이내의 기간을 정하여 그 업무의 정지를 명할 수 있도록 되어있다. 이는 그만큼 조리사 업무의 중요성을 의미하는 것이다. 이러함에도 학교급식법에는 조리사에 대한 하나의 언급 없이 책임만 부과하고 있는 실정이다.

말은 직무에 합당하는 직명과 대우를 하여야 한다. 하루속히 학교급식법에 조리사의 직무를 표기하고 직명도 바르게 부여하여 학교에 근무하는 조리사들에게 사명감과 자부심을 갖도록 하는 것이야말로 학교급식의 질을 향상시키는 최선의 방안이다.

최선의 방안에 있어 조리사의 영역 표기도 바람직하게 개선되어야 한다.

조리사의 직무에 포함되어야 할 내용으로는,

1. 조리, 조리개발 및 검식.

- 조리사의 기본 직무

2. HACCP제도 개발과 실무 적용관리

- 식중독 방지 및 위생적 조리를 위한 필수적 임무

3. 급식 시설과 기자재 발주 및 검수

- 시설, 기자재에 대해서는 실제 사용하는 자가 시설, 기자재의 좋은 점과 잘못된 점을 제일 잘 알고 있으며 사용의 편리성과 안전성을 심도 있게 검토함

4. 조리실 시설 안전관리

- 현장에서 급식기와 기구를 직접 다루고 취급하는 실무자에게 책임을 부여하고 책임 부여에 앞서 연수 실시

5. 조리실 인력관리 및 조리보조자의 조리 교육

- 제한된 시간, 재료, 인력이 결합된 학교 급식은 조리사 이외에 조리보조원이 여러 명 필요하다. 조리를 보조하는 보조자에게 위생교육, 조리교육, 안전 교육은 필수다. 효율적인 인력관리는 실무책임자인 조리사가 담당하는 것이 제일 적합하다. 식중독 발생에 책임을 지고 있는 조리사가 보조자에게 위생교육을 시킬 수 없다면 책임도 부과하지 않는 것은 당연하며, 품질 향상과 맛있는 요리를 만들려면 요리에 전문적인 조리사와 협의하는 것은 당연하다.

6. 식품의 실무자 발주 및 실무자 검수

- 식재료의 종류와 규격은 요리의 기본이다. 식 재료에 따라서 요리의 기본이 결정된다. 이러한 중요한 과정에 조리 실무자인 조리사가 배제되는 것은 바람직하지 않다.

그리고 식재료 신선도 여부에 따라서 음식 맛의 차이가 상당히 큰 것은 누구나 잘 알고 있다. 가정에서도 시장을 볼 때 신선도를 으뚝으로 따진다.

이러함에도 현재 학교에서는 식재료 검수에서 조리사는 제외되어 있다. 조리사는 그냥 재료의 양과 품질 신선도를 무시하고 공급하여 주는 대로 요리를 만들고 있다. 요리를 만드는 실무자가 식재료의 규격과 신선도를 무시한다면 양질의 요리가 탄생하는 것은 불가능한 일이다.

7. 식단 작성 협의

식단은 영양사가 작성하고 요리는 조리사가 한다. 식단에 맞는 식재료와 조미료의 종류 및 양 등을 조리사와 협의함으로써 맛의 향상과 더불어 식재료가 남거나 부족한 경우를 방지할 수 있어서 보다 상승된 학교급식의 질을 약속할 수 있을 것이다.