

【P3-16】

보육시설 급식관리 실태 조사

백미향*, 이미숙
한남대학교 식품영양학과

Assessment of foodservice management practices in child care center

Mee Hyang Paik*, Mee Sook Lee
Department of Food and Nutrition, Hannam University, Daejeon, Korea

가족 구조의 변화, 여성의 경제활동 참여 증가와 교육비의 증가 등에 따른 저출산은 우리나라 인구구조에 심각한 불균형을 초래하고 있기 때문에 이를 해결하기 위해 최근 국가에서 마련한 방안 중의 하나가 보육시설의 확충과 보육환경의 개선, 보육서비스 질 향상에 관한 것이다. 그러나 이러한 보육시설의 양적인 팽창이 보육의 질적 향상과 병행되지 못하였기 때문에 최근 보육시설의 안전, 건강과 급식관련 사고가 증가하고 있으므로 보육시설의 안전 및 급식관리의 현황 및 문제점을 파악하는 것은 무엇보다 시급한 일이다. 이에 따라 전국 보육시설 100개소를 직접 현장 방문하여 급식관리 실태를 조사한 결과는 다음과 같다. 조사 대상 보육시설의 77%가 보육실에서 급식함으로써 위생관리, 안전관리 문제의 발생 소지가 있었다. 급식관리 점수의 평균이 31.2점(60점 만점)으로 전반적으로 미흡한 수준이었다. 위생 관리에 있어서 전염병과 식중독을 예방하기 위한 기본 사항 중 조리 및 배식시 위생복 착용(20%), 손, 장갑, 신발 소독 철저(37%), 생채소 소독(22%), 가열식품의 중심온도 측정(23%) 등의 준수율이 매우 낮았다. 식재료 입고날짜 라벨 부착(26%), 식재료 검수일지 작성·보관(17%), 식재료 재고관리 기록 및 유지(11%) 등 식재료관리 역시 매우 미흡한 수준이었다. 작업관리에 있어서도 표준레시피 작성이 10%, 검식일지 작성 및 배식점검이 14%에 불과한 것으로 나타났다. 시설·설비 관리에 있어서 손 및 신발소독 시설이 구비되어 있는 곳은 19%, 칼·도마 소독시설과 위생보관 설비가 구비되어 있는 곳은 39%였고, 생수기·자외선소독기 구비되어 있는 곳도 19%에 불과하였다. 조리기계의 안전작동법 게시 및 교육을 실시하고 있는 곳도 19% 수준이었다. 급식경영관리에 있어서 관련증서 게시 비율이 25%, 급식조직위원회가 있는 곳이 10%밖에 없었으며, 급식일지를 작성 및 보관하는 곳도 22%에 불과했다. 이와 같이 현재 보육시설의 급식과 관련된 위생 및 안전관리는 매우 미흡한 것으로 나타나 이에 대한 대책이 시급한 것으로 사료된다.