

〈토론 5〉

학교급식 현장 실무자들이 바라본 학교급식의 현주소

김 미 오 부회장
(전국학교조리사회)

1. 현 학교급식의 문제점

□ 사회 전체의 식품관련 안전망의 취약

- 식품과 밀접하게 연관되어 있는 학교급식 문제는 교육인적자원부, 농림부, 보건복지부, 식품의약품안전청, 지방자치단체 등에 산발적으로 분산 편성돼, 정부부처의 관계당국간 유기적인 협력체계 구축과 운영관리상 일원화가 절실히 필요
- 좋은 학교급식은 안전한 우리농산물 식재료의 제공으로 제대로 된 조리과정을 거쳐 훈이 깃든 맛있는 음식의 공급
- 음식의 잔반, 잔채가 없는 즐기는 식사문화를 정착시키는 역할 필요
- 단체급식의 질 향상을 위해 학교급식용 식재료 인증제 도입

□ 학교급식 안전성 확보를 위한 정부의 지원과 관리체계 허술

- 안전성 확보를 위한 식품안전 행정체계와 법령의 우선 정비 절실
- 현장의 학교급식시설, 설비는 현대화된 조리기구 확충으로 안전성의 기본 마련
- 학생, 학부모 등 수요자 중심, 학교급식 종사자에 대한 생산적 복지중심으로 재편성 필요
- 조리의 전문성 중시, 위생교육프로그램의 적극적이고 구체적인 활용 대안

(위로부터의 위생관리 지도감독 강화보다 우선사항으로 실질적인 조리실무자의 자발적 위생관리 의지가 무엇보다 중요

- 식중독사고 예방은 책임있는 조리, 조리개발과 환경의 개선으로 가능

□ **급식 관련 종사자들의 효율적인 인력관리체계 구축 필요**

- 교육재정 부족, 구조조정 등으로 조리사의 인력충원 미흡
- 적절한 인력배치는 종사자 노동강도 경감, 안전사고 예방
- 급식 종사자의 근무여건 개선을 위한 열악한 근무환경 실태조사, 조리실 환경안전기술 등 포괄적 직무 전반에 관한 정책연구 필요
- 학교급식 비정규직 종사자(상시근로자 형태)에 대한 복지지원체계 마련과 일관성있는 근무지침 마련으로 전국이 통일성 있게 반영

2. 학교급식의 현장 실무자인 조리사

□ **학교급식 운영에는 다양하고 전문적인 지식과 관리기술 필요**

- 교육부 학교급식 관리지침 중 HACCP(식품위해요소 중점관리기준)제도는 실질적 주도자인 조리사에 의해 수행
- 성공적인 HACCP제도의 정착과 결과를 기대한다면 학교급식 조리사의 효율적인 활용이 절대적으로 필요
- 급식 전담직원간 상호협력체계 필요

3. 학교급식 조리사의 역할과 책임

- 조리사의 직무를 명확히 규정할 것
- 조리실의 총괄운영자
- 조리 및 위생관리의 직무를 실질적으로 수행

- 방학을 이용한 학교급식과 관련된 실질적인 교육 기회 확대
- 책임과 권한의 일원화

4. 학교급식법 개정 원칙과 방향

- 조리사는 국가기술자격법에 의한 자격 취득자이므로, 국가는 충분히 보장해야
- 학교급식 관계직원에 조리사, 조리원을 명기해야
- 학교급식에서 조리사의 역할과 중요도를 볼 때 조리사를 학교급식 조리·위생관리 책임자로 지정하여 권한과 책임을 일원화해야
- 학교급식법의 위생관리, 식품의 조리지도 및 검식, 식중독 예방업무를 조리사의 직무로 변경하면, 조리과 위생 책임을 함께 함으로써 학교급식 식중독을 능동적으로 예방

5. 학교급식법의 종사자 조항 법제화의 기본틀

- 학교급식의 안전성과 질을 보장하는 조리에 대한 법적 규율의 근거규정 마련
- 실제 담당하는 학교급식 관계직원(영양사, 조리사, 조리원 등)을 규정
- 관계직원 상호협력체계 시스템 구축으로 학교급식 인적자원 선진화 기반 마련
- 조리 및 위생업무 중요성을 인정하고, 조리사의 업무 규정을 신설
- 비정규직 인력에 대해 형평성에 맞는 처우개선안 마련

6. 조리보국(우리음식 사랑운동)을 위한 인식 전환

- Well-being에 맞는 조리법 개발과 활용
- 학교급식에 슬로우 푸드를 접목한 '약식동원'의 조리법
- 패스트푸드화되는 우리 고유의 근본 맛 찾아주기 운동
- 친환경 정책에 일조하여 잔반문제 해결

7. 안전한 학교급식과 우리 음식문화의 올바른 전승을 위한 학교 조리사들의 소망

- 안전하고 질 높은 학교급식 제공
- 효율적 인력관리체계 구축
- 전문 조리사의 적극 활용
- 안전한 식재료, 우리농산물 사용
- 조리환경 개선, 급식시설 보강