

한국 노인 복지정책 개선을 위한 양로·요양시설 급식관리체계 및 급식서비스 현황 조사*

양일선·이진미·채인숙·윤진**

연세대학교 식품영양학과, 연세대학교 심리학과**

Foodservice Management Systems at Elder-Care Sites for the Improvement of Elderly Welfare Policies in Korea

Yang, Il Sun · Lee, Jin Mee · Chai, In Sook · Yoon, Gene**

Department of Food and Nutrition, Yonsei University, Seoul, Korea

*Department of Psychology,** Yonsei University, Seoul, Korea*

ABSTRACT

The purpose of this study were to : a) examine the current foodservice management practices by different types of elder-care sites, b) evaluate the attitudes of recipients of meal service programs, and c) provide feedback for the efficient and effective foodservice management of elder-care sites in Korea. A total of 91 elderly congregate sites was analyzed in Survey 1 and opinions of 190 recipients were surveyed in Survey 2. According to the result of meal cost analysis, the meal cost per a day was ranged from ₩728 to ₩5,500. Only 16.5% elder-care sites had one dietitian due to the lack of budgets and the isolated geographical location of sites. These results suggested that financial and systematic supports by the government would be very necessary to meet the goal of nutritional-balanced meal services at congregate sites. The survey results of recipients at sites, the mean of meal satisfaction score was rated 3.63 at the five-point scales. Significant differences were found between dependent variables(foods, convenience, atmosphere, menu, facility, and service) and independent variables(site type, gender, living years at sites, and health status). Thus, foodservice managers must consider characteristics of participants for menu planning, service, and distribution. (*Korean J Nutrition* 29(7) : 830~838, 1996)

KEY WORDS : elder-care sites · nutritional-balanced meal service · effective and efficient foodservice management.

서론

최근 우리나라는 지속적인 경제성장으로 전반적인 생활수준이 향상되고 의료보험제도와 의료시설의 확충, 영
채택일 : 1996년 7월 10일

*본 연구는 1995년 보건복지부에서 지원받은 "한국인의 영양개선을 통한 건강증진 방안에 관한 연구"의 세부과제로 이루어졌음.

양상태 및 생활환경 등의 개선에 의해 국민의 평균수명이 높아짐에 따라 1996년 현재 65세 이상의 노인인구는 2,643,000명으로 전체인구의 5.8%이며 인구의 고령화 비율은 더욱 증가될 전망이다¹⁾. 1993년 11월에 개정된 노인 복지법 제 18 조에 의하면, 양로시설은 노인을 입소시켜 급식 및 기타 일상생활에 필요한 편의를 제공하는 시설로 규정되어 있으며, 양로시설과 노인요양시설은 각 각 입소노인의 소득수준이나 입소비용의 부담 수준에 따

라 무료, 실비, 유료시설로 구분되어 운영되고 있다. 한편, 1993년 11월 노인복지법 개정이후 민간에 의한 유료 노인복지사업이 허용되어 최근 민간기업들이 복합주거단지(실버타운)의 형태로 이 사업을 추진하는 경향을 보이고 있다. 1996년 3월을 기준으로 할 때, 전국 146개소 시설(무료 : 125, 실비 : 14, 유료 : 7)에 65세 이상 노인 8,396명이 입소되어 있다.

미국의 경우에는 1965년 미국노인헌장(Old Americans Act : OAA)의 제정 이후, 계속적인 개정을 통해 국가차원에서 지원개발을 추진하여 1978년에 통합된 Title III 영양프로그램이 설정되었으며, 그 설립 목적은 연방정부, 주정부, 주지역단체의 보조를 받아 60세 이상의 모든 노인들에게 사회적으로 안정된 환경에서 적어도 1일 영양권장량의 80%를 만족시킬 수 있는 식사를 1회 제공하는데 있다^{2,4)}. 1992년 통계자료에 의하면, Title III 프로그램으로 65세 이상 노인 3,285,366명과 그 배우자들이 식사를 제공받았고, 이후 Title III-C 프로그램이 설정되어 활동이 자유로운 노인에게는 일장정소에서 매일 따뜻한 음식을 제공하고(Congregate Meals), 활동이 불가능한 노인인 AIDS환자 노인들에게는 집으로 음식을 배달해 주는 시스템(Home-delivered Meals)을 운영하고 있다⁵⁾. 1992년에는 전체 Title III-C 프로그램의 56%가 Congregate식으로 제공되었고⁶⁾, Home-delivered식은 증가추세에 있으며, 최근 들어서는 냉동음식을 이용하여 1주일 단위로 배달함으로써 운영비용을 줄이고자 시도하고 있다⁷⁾. 반면, 우리나라는 노인을 위한 급식서비스가 제대로 개발되지 못한 실정이고 여러 학자들에 의해 양로원을 포함한 사회복지시설에서의 영양문제가 심각한 것으로 지적되고 있어⁸⁻¹⁰⁾ 노인을 대상으로 하는 노인복지시설의 과학적이고 합리적인 급식서비스 운영관리에 관한 연구는 매우 중요한 현안이라고 생각된다.

이에 본 연구에서는 급식운영에 대한 현황조사와 급식소 이용자의 실태 및 의견조사를 통하여 지역별, 유형별 형태에 따른 노인복지시설의 급식관리체계를 평가하여 기초자료를 제공하고자 하며, 그 세부목표는 다음과 같다.

첫째, 전국에 있는 노인복지시설을 대상으로 급식관리 체계 및 운영에 대한 현황을 유형별(무료, 실비, 유료 및 양로, 요양)로 분석·평가하고자 한다.

둘째, 노인복지시설 입소노인들을 대상으로 현재 제공받고 있는 급식에 대한 만족도를 무료, 실비, 유로의 세 가지 유형별과 입소노인의 일반적 특성에 따라 분석하고자 한다.

셋째, 노인복지시설의 효율적인 급식관리를 위한 급식 체계의 설계 및 계획시에 feedback을 제공하고자 한다.

연구방법

제1단계 연구는 전국의 노인복지시설 124개소(무료 108개, 실비 11개, 유료 5개)를 대상으로 1995년 9월 14일부터 10월 1일까지 계량적 설문조사를 실시하여 전반적인 급식관리 체계 및 운영 현황을 평가하였다. 본 연구를 위한 설문지는 무료, 실비, 유료시설의 유형별 1개 소씩을 선정하여 행해진 현장방문의 예비조사와 실무진들과의 협의 및 문헌고찰을 통하여 자체 개발되었으며, 급식소에 관한 일반사항, 메뉴, 식품구매, 조리 및 배식 등의 내용으로 구성되었다. 조사된 자료는 SAS package program을 이용하여 모든 항목에 대한 단순빈도와 평균분석, 무료·실비·유료시설의 유형별에 따른 변량 분석을 실시하였다.

제2단계 연구는 유형별로 비확률표집 중 편의표집방법으로 협조가 가능한 곳을 우선으로 선정한 12개 노인복지시설(무료 9개, 실비 2개, 유료 1개)의 입소노인 190명(무료양로 68명, 무료노인요양 51명, 실비노인요양 15명, 유료양로 56명)을 대상으로 자체 개발된 설문지를 통하여 음식, 편리성, 위생, 분위기, 메뉴, 식당시설, 전반적인 급식의 7개영역에 관한 만족도를 조사하였다. 설문지는 우편으로 노인복지시설에 보내졌고, 시설의 사회복지사가 개인적으로 응답이 가능한 입소노인을 10~12명을 선정하여 배포한 후 회수하였다. 조사된 자료는 SAS package program을 이용하여 모든 항목에 대한 단순빈도와 평균분석, 무료·실비·유료시설의 유형별, 조사대상자의 일반적 특성에 따른 Least-square mean을 산출하여 분석하였다.

연구결과 및 고찰

제1단계 : 노인복지시설의 급식관리체계 및 운영 평가

본 연구에서는 전국의 124개소에 발송되어 회수된 91개소(73.4%)의 자료를 분석에 이용하였으며, 유형별 회수율은 무료, 실비, 유료시설 각각 79개소(73.1%), 8개소(72.7%), 3개소(60.0%)로 나타났다.

1) 노인복지시설의 일반적인 특성

노인복지시설의 종류는(Table 1) 총 91개 중 양로시설이 66개(72.5%)로 가장 대표적인 유형이었으며, 그 다음으로는 요양시설 22개소(24.2%), 양로시설과 요양시설을 병행하여 운영하고 있는 시설은 전국규모로 볼 때 2개소로 2.2%에 불과하였다. 유형별로 분류한 결과, 무

료 79개(86.8%), 실비 8개소(8.8%), 유료 3개소(3.3%), 무료시설과 실비시설을 병행하고 있는 시설 1개소(1.1%)의 순이었다. 노인복지시설의 지역별 분포는 경

Table 1. Characteristics of responding elder-care sites (N=91)

Item	No.	Percent(%)
Type of elder-care sites		
Senior center	66	72.5
Nursing center	22	24.2
Senior & Nursing	2	2.2
No responses	1	1.1
Operating type		
Free	79	86.8
Reduced	8	8.8
Full-paid	3	3.3
Free & reduced	1	1.1
Location		
Seoul	9	9.9
Pusan	7	7.7
Taegu	6	6.6
Kwangjoo	5	5.5
Incheon	3	3.3
Taejeon	3	3.3
Kangwon	3	3.3
Kyungkee	17	18.6
Choongchung(North)	4	4.4
Choongchung(South)	6	6.6
Jeonra(North)	9	9.9
Jeonra(South)	7	7.7
Kyungsang(North)	5	5.5
Kyungsang(South)	6	6.6
Chejoo	1	1.1
No. of Participants		
<30	14	15.4
30-49	32	35.2
50-69	13	14.3
70-89	16	17.6
>89	12	13.2
No responses	4	4.3

기도 지역이 17개소(18.7%)로 가장 높은 비율을 차지하였고, 서울과 전북의 경우는 각각 9개소(9.9%)였으며, 서울을 비롯한 부산, 대구, 광주, 인천, 대전의 6개 대도시에는 33개소(36.3%), 기타지역에는 58개소(63.7%)가 분포되어 있었다.

본 연구에서 노인복지시설의 재원구조를 살펴본 결과(Table 2), 서울과 지방에 소재한 무료시설을 비교하여 보면, 서울의 경우 평균적으로 국비 40.2%, 시도·시군구에 의한 지방비 47.3%, 지역사회단체 1.8%, 기관자체부담 9.7%의 구성으로 노인복지사업지침과 거의 유사하게 나타났으며, 지방의 경우는 평균적으로 국비 66.7%, 지방비 17.0%, 지역사회단체 1.5%, 기관자체부담 13.5%로 노인복지사업지침과 비교할때 국비보조금은 조금 낮게, 기관자체 부담은 조금 높게 나타나 서울보다 기관자체 부담이 많은 것을 알 수 있다. 지방에만 소재하고 있는 실비시설에 있어서는 입주자부담이 60.6%, 국비가 23.5%, 기관자체부담 20.6%, 지방비 3.7%의 순으로 구성되어 있었으며, 실비시설의 경우는 국가보조금이 연간 2천만원으로 한정되어 있기 때문에 실제 운영상의 어려움이 더욱 큰 것으로 사료된다. 또한 유료시설의 경우도 입주자가 93.3%, 기관자체에서 6.7%를 부담하고 있어 이는 우리나라 유료시설의 주요 문제점의 하나인 시설 운영의 재정적자가 낮은 입소요금과 정원 미달 등으로 기인되었다는 보고¹⁾와 일치하였다.

노인복지시설의 급식규모를 조사한 바에 의하면(Table 3), 노인복지예산 중 급식비가 차지하는 비율은 유료, 실비, 무료시설의 순으로 각각 37.5%, 36.6%, 28.4%로 나타난 것으로 보아 유료와 실비시설이 무료시설보다 입소노인들의 급식에 대해 더 많은 예산을 투자하고 있으며, 시설에서의 급식비가 차지하는 비율이 적지 않음을 감안할 때, 식재료의 구매관리에서부터 식단계획과 표준레시피, 1인 1회 분량의 통제 등에 의한 생산관리와 재고관리 등의 전반적인 급식관리를 통해 급식비의 통제가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

Table 2. Financial supports by the type of elder-care sites(%)¹⁾

(N=91)

Item	Free(%)		Reduced(%) ²⁾	Full-paid(%) ²⁾	Free & Reduced(%) ²⁾
	Seoul	District			
Government	40.17±15.21	66.71±20.88	23.50±31.16	0.00	70.00
City	19.56±27.29	8.66±8.90	3.50±5.55	0.00	0.00
County	27.78±29.33	8.32±16.23	0.25±0.71	0.00	10.00
Community	1.77±4.61	1.54±4.54	0.20±0.57	0.00	0.00
Recipients	0.00	0.00	60.63±25.28	93.33±11.55	10.00
Sites	9.67±9.27	13.48±14.53	20.59±27.15	6.67±11.55	10.00
Etc.	0.07±0.20	1.71±4.33	3.28±5.21	0.00	0.00

1) Mean±Standard Deviation,

2) Located at only districts

Table 3. Scales of meal costs¹⁾

(N=91)

Item	Free	Reduced	Full-paid	Free & Reduced
Meal costs(%)	28.37± 11.08	36.58± 20.34	37.50±17.68	21.00
Rice(W) ²⁾	1006.51±532.61	1550.14± 744.01	1500.00	640.00
Subsidiary(W) ²⁾	1150.10±315.60	2224.43±1187.35	3000.00	1020.00
Snack(W) ²⁾	516.89±205.68	756.80± 485.94	500.00	200.00

1) Mean±standard Deviation,

2) Won/per a day and a person

Table 4. Employee status of the foodservice department at elder-care sites

Item(No.)	Free (N=79)		Reduced (N=8)		Full-paid (N=3)		Free & Reduced (N=1)	
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Dietitian								
0	66	83.54	7	87.50	2	66.67	1	100.00
1	13	16.46	1	12.50	1	33.33	0	0.00
Cook								
0	51	64.56	5	62.50	1	33.33	1	100.00
1	26	32.91	3	37.50	2	66.67	0	0.00
2	2	2.53	0	0.00	0	0.00	0	0.00
Cook-assistant								
0	23	29.11	4	50.00	1	33.33	0	0.00
1	35	44.30	1	12.50	0	0.00	0	0.00
2	11	13.92	3	37.50	1	33.33	0	0.00
3	4	5.06	0	0.00	0	0.00	1	100.00
4	6	7.59	0	0.00	0	0.00	0	0.00
7	0	0.00	0	0.00	1	33.33	0	0.00
Server								
0	48	60.76	4	50.00	1	33.33	0	0.00
1	15	18.99	1	12.50	1	33.33	0	0.00
2	10	12.66	3	37.50	1	33.33	0	0.00
3	2	2.53	0	0.00	0	0.00	1	100.00
5	2	2.53	0	0.00	0	0.00	0	0.00
8	2	2.53	0	0.00	0	0.00	0	0.00
Clerk								
0	61	77.22	5	62.50	1	33.33	1	100.00
1	14	17.72	2	25.00	1	33.33	0	0.00
2	1	1.27	0	0.00	0	0.00	0	0.00
3	2	2.53	1	12.50	1	33.33	0	0.00
4	1	1.27	0	0.00	0	0.00	0	0.00
Part-timer								
0	70	89.74	5	62.50	3	100.00	1	100.00
1	8	10.26	2	25.00	0	0.00	0	0.00
2	0	0.00	1	12.50	0	0.00	0	0.00
Etc.								
0	67	84.81	6	75.00	1	33.33	1	100.00
1	6	7.59	0	0.00	2	66.67	0	0.00
2	1	1.27	1	12.50	0	0.00	0	0.00
3	2	2.53	0	0.00	0	0.00	0	0.00
4	1	1.27	0	0.00	0	0.00	0	0.00
5	2	2.53	0	0.00	0	0.00	0	0.00
6	0	0.00	1	12.50	0	0.00	0	0.00

1996년 생활보호사업지침¹²⁾에 의하면, 무료시설의 경우 입소자 1인당 월 9만 2천원의 생계비가 지원되며, 생계비는 100% 국고부담으로 되어 있다. 지원되는 생계비는 모두 현금급여이며, 이중 주식비로는 1인 1일당 664원, 부식비로는 1인 1일당 1,339원(1994년도보다 519원 상승된 금액)이, 생계비가 아닌 시설운영비에 특별급식비라는 명목으로 1인 1일당 529원이 지급되어 1인 1일당 총 2,532원이 지원되고 있는 실정이었다. 주식비에 있어서는 최저 278원에서 최고 2,500원으로 그 격차가 심하였고, 평균 주식비를 유형별로 비교해 보면, 유료시설(1,500원)과 실비시설(1,550원)이 무료시설(1,007원)보다 높게 나타났으며, 가장 낮게 나타난 무료시설의 주식비도 국고로 지원되는 664원의 1.5배나 되었다. 부식비에 있어서는 최저 450원에서 최고 3,000원으로 주식비보다 더 큰 차이를 보였으며 주식비와 비슷하게 유료, 실비, 무료시설의 순으로 높았는데, 유형별 차이가 주식비에 비해 훨씬 크게 나타났다. 이러한 조사결과로 미루어 볼 때, 실제 노인복지시설의 급식을 관리하는데 있어서 물가 상승률에 따른 식재료비의 부담이 막중하여 정부의 지원금만으로는 상당히 부족한 현실이므로 입소노인들의 일상적인 식사의 제공조차도 힘든 실정인 것으로 판명되었다.

노인복지시설에 고용되어 있는 급식관련종업원을 복지시설유형별로 조사한 결과(Table 4), 영양사를 1인 고용하고 있거나 고용하지 못한 두가지 양상을 보였는데, 무료시설의 경우는 16.5%, 실비, 유료시설은 각각 12.5%, 33.3%를 나타내 유료시설의 고용률이 가장 높음을 알 수 있었다. 노인복지법 제 12조에 관련직원의 배치기준에 의하면 입소자 50인 이상의 시설에는 영양사를 고용하도록 규정하고 있으며, 운영기준에 의하면 시설장은 입소자(이용자)가 필요한 영양을 섭취할 수 있도록 영양사가 작성한 식단에 따라 급식을 행하여야 하며, 영양사가 없는 시설은 소재지 관할 보건소장의 지도를 받아 식단을 작성하고 이에 따라 급식하도록 규정하고 있다. Spear 등¹³⁾과 Cilbride 등¹⁴⁾의 연구에서도 노인복지시설 영양사의 가장 중요한 역할은 식단작성과 질

환을 가진 노인을 위한 치료식 준비라고 보고하였다. 노인복지시설 책임자들과의 면담결과에 의하면 봉급지원 문제, 복지시설의 지리적 여건으로 인한 근무의 불편함 등으로 인하여 급식관련 종업원을 고용하기가 매우 어려운 실정임을 알 수 있었다. 1996년도 종사자의 인건비는 종사자 배치기준의 약 67%에 해당되는 인원수에 한해서만 예산이 책정되어 종사자의 채용 및 배치를 난이하게 하고, 이는 입소노인의 보호에 많은 지장을 초래하게 되었다¹²⁾. 그러므로, 인건비에 대한 지원수준의 개선, 근무여건의 질적 개선 등 정부의 적극적인 지원책이 선결과제인 것이 확인되었다.

2) 메뉴관리

복지시설에서 제공하는 식단의 작성에 있어서는 원장 및 총무에 의해 식단을 작성한다고 응답한 시설이 31개소(34.1%)로 가장 많았고, 영양사(25.3%), 주방장(19.8%), 기타(17.6%)의 순이었다. 주방장과 원장 및 총무가 함께 작성하는 경우는 2개소(2.2%)였으며, 기타라고 응답한 시설들은 간호사, 생활지도원, 조리사에 의해 식단을 작성한다고 응답하였다.

복지시설에서 식단 작성시 고려하는 항목의 우선순위를 최다빈도분석(modal responses)으로 살펴본 결과(Table 5), 영양가와 입주자의 기호도를 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났고, 입주자의 건강상태와 계절, 일기예보와 조리시설 및 노동력 등을 중요한 요인으로 생각하고 있어 바람직하게 나타났다. 노인복지시설에서 식단을 작성할 때 가장 중요하게 여기는 영양가가 식단에 반영되기 위해서는 영양사에 의해 영양가 분석 등이 수행되어질 수 있는 제도적·경제적 지원이 필수적이라고 본다.

3) 구매관리

노인복지시설에서 전반적인 식재료를 구매할 때 주로 이용하는 구매방법과 구매담당자를 조사한 결과(Table 6), 구매방법에 있어서는 81개소(89.0%)가 시장에 가서 직접 식재료를 구입하고 있었고, 계약구매는 39개소(42.

Table 5. Importance scores of menu-planning

(N=91)

Item	Priority(%)						
	1	2	3	4	5	6	7
Nutrient	41.9	34.9	16.3	5.8		1.2	
Preference	34.5	21.4	27.4	9.5	3.6	3.6	
Health-status	10.7	41.7	32.1	13.1	2.4		
Weather			2.4	12.2	39.0	45.1	1.2
Season	14.5	1.2	16.9	43.4	19.3	3.6	1.2
Facility and labor			4.9	14.6	34.1	46.3	
Etc.	1.7			1.7	1.7		94.8

9%), 경쟁입찰은 1개소(1.1%)였으며, 기타의 방법을 이용하는 복지시설은 4개소(4.4%)였는데 복지시설의 지리적 여건상 텃밭에서 가꾸거나 지역주민의 도움을 얻는다고 응답하였다. 식재료 구매업무 담당자는 원장 및 총무가 식품구매업무를 직접 담당하는 경우가 가장 많았고(51.0%), 그외에 주방장 및 영양사의 순으로 나타났으며, 주방장과 원장 및 총무가 함께 구매한다고 응답한 시설도 46개소(50.5%)나 되었다.

이와 같은 결과로 보아 노인복지시설의 구매업무는 시설관리직 요원들의 중요한 업무인 것으로 나타났다.

Table 6. Characteristics of recipients at elder-care sites (N=190)

Item	No	%
Type of elder-care		
Free-Senior center	68	35.8
Free-Nursing center	51	26.8
Reduced-Nursing center	15	7.9
Full-Senior center	56	29.5
Gender		
Male	60	31.6
Female	130	68.4
Age		
<70	20	14.2
70 - 74	49	25.7
75 - 79	49	25.7
80 - 84	40	21.1
>84	32	16.8
Participating Years		
<1 year	28	14.8
1 - 2 years	52	27.5
3 - 4 years	49	26.0
5 - 6 years	23	12.1
>6 years	37	19.5
No responses	1	0.5
Health Status		
Very Good	51	26.8
Good	93	48.9
Bad	43	22.6
No responses	3	1.7
Diseases ¹⁾		
High-pressure	56	29.5
Constipation	49	25.8
Gastroenteric disorder	46	24.2
Anemia	32	16.8
Diabetes	17	8.9
Heart disease	17	8.9
Liver disease	7	3.7
Kidney disease	6	3.2
Infectious disease	2	1.1
Etc.	42	22.1

1) Checked items, respectively

4) 배식관리

노인복지시설에서 이루어지고 있는 배식현황에 관한 조사 결과, 배식비율에 있어서는 식탁서비스를 90% 이상 행하고 있는 시설이 55개(60.4%)를 차지해 상당수의 시설이 배식의 형태로 식탁서비스를 이용하고 있는 것으로 나타났다. 또한, 노인복지시설에서 급식을 위한 배식 체계에 관한 조사 결과, 1인 1회 분량을 결정할 때에는 저울(18.7%), 국자나 그릇 등의 도구(34.1%)보다는 입주자의 개인적 상황 및 특성(51.6%)이나 입주자의 원하는 양(41.8%)을 고려하여 배식하는 것으로 나타났다. 음식을 만든 후 배식 전까지의 보존방법을 살펴보면, 온장고나 냉장고를 이용하는 경우가 69.2%로 조사대상 복지시설의 50%정도가 과학적 관리를 하고 있었고, 배식 후 남은 음식을 냉장 후 다시 배식하는 경우(31.9%)가 50% 정도였고, 원하는 노인이나 시설 종업원들에게 급식하는 경우가 각각 19.8%로 나타남을 고려할때, 1인 1회 분량을 생산과정에서부터 보다 체계적으로 관리한다면 필요 없이 남는 잔식의 양을 줄임으로서 원가관리에 도움이 될 것으로 사료된다. 또한, 조사대상 복지시설의 대부분(70.3%)에서 먹고 남은 음식을 사료화 또는 퇴비화하여 재활용하고 있는 것으로 나타났다.

5) 위생 관리

노인복지시설에서 행하고 있는 식기, 기구 및 용품의 소독방법을 살펴보면, 행주(61.6%), 수저(44.8%), 식기(42.7%)는 열탕에 의한 소독 형태가 가장 많이 쓰이고 있었으며, 도마(52.5%), 칼(41.8%), 물컵(32.5%)은 자외선 소독 방법을 비교적 많이 사용하고 있음을 알 수 있었다. 또한, 소독제의 소독방법을 사용하는 경우는 냉장고(91.4%), 주방기기(27.5%) 등이었다. 이와 같은 결과는 김성희 연구¹⁰⁾의 도마와 칼의 소독이 세척에만 의존하던 결과와 비교해 볼때, 보다 체계적 관리가 이루어지고는 있으나 아직도 자외선 소독기의 구비가 미비한 실정인 것으로 나타났다.

제2단계 : 노인복지시설의 급식소 이용자 실태 및 의견조사

1) 입소노인들의 일반적 특성

노인급식에 관한 의견조사(Opinion Survey)에는 무료양로 및 노인요양시설 입소노인 119명(62.6%), 유료양로시설 입소노인 56명(29.5%), 실비노인 요양시설 입소노인 15명(7.9%)이 응답하였다(Table 6).

입소노인들의 성별은 여자가 130명(68.4%)으로서 남자입소자 60명(31.6%)보다 2배 이상을 차지해 여성이 남성보다 많음을 알 수 있다. 연령분포는 최소 60세에서

최대 98세까지이고, 입소자들의 평균 연령은 77.5세로, 이 중 70~85세가 138명(72.5%), 85세 이상은 전체 입소자의 16.8%를 차지하여, 노인들의 연령별 특성을 고려한 서비스의 계층화가 이루어져야 하는 것으로 나타났다. 입주기간은 최저 1개월에서 최고 20.6년까지 다양하고 평균 입소기간이 4.4년으로, 3년 미만이 42.3%, 3년~7년 미만도 38.1%를 차지하여 해마다 노인복지시설에 입소하는 노인들은 연차적으로 증가하고 있는 추세를 보였다. 노인복지시설 입소자들의 건강상태는 49.7%의 응답자들이 보통정도라고 응답하였으며, 자신의 건강이 좋다고 응답한 입소노인도 27.3%를 나타내어, 77.0%의 입소노인들이 자신의 건강상태를 보통 이상으로 여기고 있는 것으로 나타났다. 질병에 있어서는 고혈압이 있다고 응답한 사람이 56명(29.5%)으로 가장 많았고, 변비, 위장질환, 빈혈 등의 순으로 나타나 복지시설 노인들에 대한 체계적인 영양치료가 요구되고 있었다.

2) 입소노인들의 만족도 분석

입소노인들이 노인복지시설에서 제공받는 음식의 전반적인 만족도를 5점 척도로 7개 영역의 20개 세부항목에 대하여 조사한 결과, 시설의 전반적인 식단서비스에

대해서는 평균 3.63으로 나타났고, 하루 세끼식사의 음식의 질에 있어서는 점심, 저녁, 아침의 순으로 높은 만족도를 나타내었다. 식당의 냉·난방시설에 대한 만족도를 제외하고는 모든 항목이 평균 3.5 이상으로 나타나 대부분의 입소자들이 노인복지시설로부터 제공받고 있는 급식 및 급식시설에 대해 보통수준으로 만족하고 있음을 알 수 있었다(Table 7). 이는 본 연구의 조사대상자의 62.6%가 무료양로 및 요양시설 입소노인으로서 경제적 수준이 매우 낮은 생활보호 대상자이기 때문에 복지시설에 대해 대체로 만족하는 것으로 사료되며, 서울시에 있는 사회복지관의 생활보호노인과 영세노인들을 대상으로 조사한 김소희¹¹⁾의 연구에서도 급식서비스에 대해 5점 만점의 4.56을 나타내어 본 연구결과와 일치하였다.

입소시설의 유형, 성별 및 입주기간, 건강상태 등에 따라 음식의 양, 외관, 서비스 속도, 친절성, 시설배치 등의 만족도에 있어서 유의적인 차이를 나타내었으며, 입소시설의 유형에 따른 결과를 살펴보면, 14개 항목에 대해서 실비노인 요양시설 입소노인들의 만족도가 가장 낮게 나타났는데, 이는 실비시설 입소노인들은 실비로 지불하는 월 입소요금으로 인한 기대도가 높은 반면, 운영

Table 7. Differences in satisfaction mean score by the type of elder-care sites¹⁾ (N=190)

Item	Overall mean	Free-Senior	Free-Nursing	Reduced Nursing	Full-paid Senior	F value
Meal						
Quantity	4.07	3.99	4.26	3.59	4.08	4.69**
Appearance	3.62	3.63	3.34	3.03	3.86	7.57***
Convenience						
Speed of service	3.84	3.76	3.64	3.59	4.06	4.05**
Rightness of meal hours	3.71	3.73	3.84	3.22	3.66	2.96*
Location of dining room	3.83	3.74	3.86	3.52	4.05	3.23*
Sanitation						
Dishes	3.74	3.50	3.56	3.79	4.04	4.72**
Meals	3.78	3.70	3.81	2.57	3.98	13.74***
Atmosphere						
Calmness	3.72	3.59	3.38	3.00	3.86	8.54***
Comfortness	3.66	3.76	3.70	2.19	3.80	38.40***
Menu						
Variety	3.68	3.73	3.68	1.82	4.10	38.40***
Facility of dining room						
Tables and chairs	3.79	3.51	3.91	3.88	3.83	3.99**
Heating and cooling	3.43	3.44	3.31	2.05	3.74	22.27***
Meal service						
Breakfast	3.44	3.21	3.25	3.16	3.95	12.61***
Lunch	3.61	3.51	3.60	3.21	3.85	5.46**
Dinner	3.58	3.44	3.48	3.14	3.86	5.88***
Total	3.63	3.67	3.56	2.98	3.90	8.61***

1) shows only significantly different items

* : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$

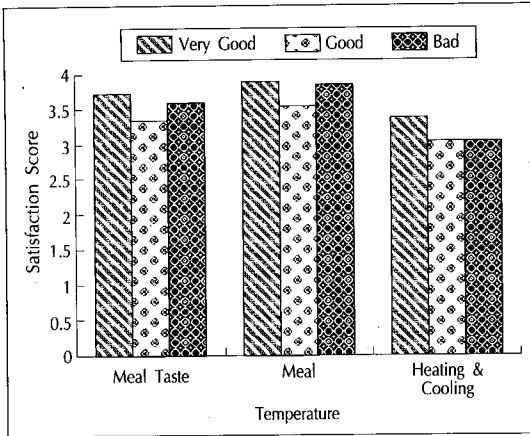


Fig. 1. Satisfaction mean score by health-status at elder-care sites.

측에서는 감소되는 국가지원과 낮은 월 입소요금으로 인한 어려움을 겪고 있기 때문으로 사료된다. 이가옥 등¹⁷⁾의 연구에서도 실비시설의 입소노인 중 43%가 식사의 질적 향상을 요구하고 있는 것으로 나타나 본 연구와 비슷한 양상을 보였다. 성별에 의한 차이를 살펴보면, 여자 노인이 남자노인에 비해 음식의 양($p < .05$, $F = 6.49$), 음식의 온도($p < .001$, $F = 7.10$), 서비스호름의 속도($p < .01$, $F = 8.20$), 취사부의 친절성($p < .05$, $F = 5.09$), 식당의 편안한 분위기($p < .01$, $F = 9.26$), 식당의 식탁 및 의자배치($p < .05$, $F = 6.66$), 배식구 및 반납구의 위치($p < .001$, $F = 11.14$), 전반적인 급식 중에서는, 저녁($p < .05$, $F = 4.47$)에 대한 만족도가 높았고, 입주기간에 있어서는 1년에서 7년 사이의 입소노인들의 만족도가 낮았다($p < .05$, $F = 2.44$). 건강상태가 좋은 경우에는 음식의 맛($p < .05$, $F = 4.05$), 온도($p < .05$, $F = 3.85$), 냉난방시설($p < .05$, $F = 3.86$)에 대하여 만족도가 높은 것으로 나타났다(Fig. 1).

이러한 결과들을 토대로 볼때, 노인복지시설의 급식서비스는 입소노인들의 일반적 특성을 충분히 고려하여 행해져야 하며, 최성재¹⁸⁾의 연구에서도 복지시설의 급식서비스는 인간의 발달육구 충족서비스의 일환으로 이루어져야 함을 강조하고 있어, 노인들의 근본적인 배고픔의 해결에서 벗어나 질적으로 향상된 급식서비스가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

요약 및 결론

본 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 급식비 분석 결과, 1인 1일당 급식비는 728원에서 5,500원으로 복지시설에 따른 차이가 크게 나타났고, 평균적으로 무료시설은 약 2,672원, 실비시설은 약 4,530원,

유료시설은 약 5,000원으로 조사되었다. 노인복지예산 중 급식비가 차지하는 비율은 유료, 실비, 무료시설의 순으로 각각 37.5%, 36.6%, 28.4%로 나타났다.

2) 조사대상 복지시설의 16.5%만이 영양사를 고용하고 있었으며, 대부분의 복지시설은 인건비의 부족과 지리적으로 고립되어 있는 특성때문에 급식전문인의 활동은 절실히 필요하나, 고용을 하지 못하고 있는 것으로 나타났다.

3) 식단의 작성에 있어서는 원장 및 총무에 의한 경우가 34.1%로 가장 많았고, 식재료 구매 업무 또한 원장 및 총무(51.0%)가 직접 시장구매(89.0%)를 하고 있어 시설관리인들이 급식업무에 많은 시간을 할애하고 있는 것으로 나타나 이들에 대한 전문적인 급식관리 교육 프로그램이 필요한 것으로 나타났다.

4) 입소노인들의 복지시설 급식에 대한 만족도 분석 결과, 전체적인 만족도는 5점 척도에서 3.63이었고, 복지시설 유형, 성별, 입주기간, 건강상태 등의 일반적인 특성에 따라 음식, 편리성, 식당 분위기, 메뉴, 시설, 서비스 등의 요소에 대한 만족도의 차이가 유의적으로 나타나, 메뉴계획, 서비스, 배식관리에 있어서 입소노인들의 특성에 맞는 다양화 및 체계화가 필요한 것으로 나타났다.

본 연구결과를 토대로 살펴보면, 우리나라 복지시설의 급식 운영 현황은 실무진들의 많은 개선 노력에도 불구하고 전반적으로 식재료비 및 인건비의 예산 책정이 낮아 급식의 질적인 개선과 전문인력 활용에 커다란 장애가 되고 있으므로 노인복지시설의 급식관리체계 및 운영평가와 입소노인들의 급식에 대한 만족도 조사결과를 토대로 시설의 유형별 특성을 반영한 체계적 급식관리 프로그램이 개발되어야 한다. 또한 노인복지시설의 급식·영양 프로그램의 확산 및 체계화를 위해서는 이들 기관에 대한 정부의 재정적 보조 등의 정책적 지원으로 노인의 특성과 질병에 따른 일반식 및 치료식의 개발이 절실한 과제라 하겠다.

Literature cited

- 1) 통계자료. 보건복지부 1996
- 2) Schlenker ED. Nutrition for Aging and Aged. St. Louis, MO : Times Mirror/Mosby College Publishing, 1988
- 3) Hutchings LL, Tinsley AM. Nutrition Education for Older Adults : How Title III-C Program Participants Perceive Their Needs. pp.53-58, Society for Nutrition Education, 1991
- 4) ADA Reports. Position of The American Dietetic Association : Nutrition, Aging, and the Continuous of Health

- Care. *J Am Diet Assoc* 93(1) : 80-82, 1993
- 5) Nelson KJ, Coulston AM, Sucher KP, Tseng RY. Prevalence of Malnutrition in the Elderly Admitted to Long-term Care Facilities. *J Am Diet Assoc* 93(4) : 459-461, 1993
 - 6) McCool AC, Smith FA, Tucker DL. Dimensions of Non-commercial Foodservice Management. New York : Van Nostrand Reinhold, 1994
 - 7) Lee JM, Gregoire MB, Morcos SH. Commercial Frozen for Home Delivery in Feeding Programs for the Elderly? *J Nutr Elderly* 12(3) : 15-25, 1993
 - 8) 김성미. 노인의 영양실태에 관한 조사 연구(II). *한국영양학회지* 11(3) : 1-7, 1978
 - 9) 이현옥, 염초애, 장명숙. 노인의 식이섭취실태와 건강상태에 관한 연구(1) - 서울지역을 중심으로 - *한국영양식량학회지* 15(4) : 72-80, 1986
 - 10) 윤복자, 강혜원, 조길수, 손경희, 박동경, 지순, 김경희. 노인의 의, 식, 주생활 및 심리적 적응을 위한 이상적 모델 개발 연구 : 양로원을 중심으로. *대한가정학회지* 27(4) : 1-24, 1989
 - 11) 김소희. 사회복지 서비스 욕구에 관한 서비스 제공자와 수혜노인의 인지비교연구. 이화여자대학교 대학원 석사학위논문, 1993
 - 12) 생활보호사업지침. 보건복지부 1996
 - 13) Spear DM, Vaden AG, Spears MC. The Consultant Dietitian in Nursing Homes : II. Functions and Change Effectiveness. *J Am Diet Assoc* 74(4) : 443, 1979
 - 14) Cilbride JA, Simko HD. Role Functions of Dietitians in New York State Nursing Homes. *J Am Diet Assoc* 86(2) : 222-227, 1986
 - 15) 은만기. 노인보호시설의 발전방향. *한국노년학회 국제학술세미나* 1994
 - 16) 김성희. 양로원 급식시설의 관리실태 조사 및 급식모델 제시. 연세대학교 대학원 석사 학위 논문 1989
 - 17) 이가옥, 권선진, 권중돈, 강혜규. 실비노인요양시설 운영활성화 방안. *한국보건사회연* 1991
 - 18) 최성재. 노인복지의 사회적 서비스 장기정책 방향 : 노인복지정책의 방향설정을 위한 연구. *한국인구보건연구원* 1989