

## 전북지역 영유아 보육시설의 급식관리 실태평가

이 영 은(원광대학교 식품영양학과 교수)

김 향 숙(충북대학교 식품영양학과 교수)

우리나라는 1970년대 이후 급격한 속도로 산업화되어 가면서 여성의 사회 진출이 현저하여 여성경제인구는 매우 빠르게 증가하고 있으며, 취업에 대한 요구도 여성이 남성보다 더 높은 것으로 나타나고 있다. 이에 따라 아동양육의 사회화가 급속도로 확대되어 보육시설의 양적팽창 정책은 1991년 1월 4일 영유아 보육법이 제정공포된 이래 시대적 요구에 부응하여 가속적으로 추진되고 있다. 보육시설의 수는 90년 말 1919개소에서 95년 말 9085개소로 증가하였으며, 보육아동의 수도 48,000명에서 293,747명으로 급격히 증가하였다. 하지만 아직까지 전체 보육 수요 대상아의 30%정도만 보육의 혜택을 받고 있어 보건복지부는 보육시설 확충 3개년 계획을 마련하여 95년 부터 97년 까지 약 1조 3천억원을 재정 투융자 하여 13,000여개소에서 65만명의 아동을 보육시킬 예정으로 있다. 즉, 97년까지는 현재 보육을 30%에서 90%까지 끌어 올린다는 계획이다. 보육시설 확충을 추진하는 과정에서 정부가 영유아 보육시설의 예산부족을 이유로 영유아 100인 이상의 보육시설에 영양사를 두도록 한 현행규정을 없애고 대신 유명무실한 보육정보센터나 보건소의 영양사를 통해 식단을 제공토록 하는 것을 골자로 한 입법개정안을 추진하고 있어 영유아의 영양관리를 외면하고 있는 실정이다. 이는 보육시설 확충 못지 않게 중요한 보육서비스의 질을 오히려 떨어뜨리는 것이며, 영양사의 업무를 식단작성에만 있는 것으로 잘못 알고 있는 것에서 출발한 것으로 사료된다.

영유아 보건시설의 설립목적은 가정에서 영유아를 보호하기 어려운 경우 이들의 심신보호와 건전한 교육을 통하여 아동발달을 도와 건전한 사회구성원으로 육성하고 동시에 보호자의 경제적, 사회적 활동을 원활하게 함으로써 가정복지 증진에 기여하는 것이다. 이 시기에 영양관리는 아동의 심신 발달에 영향을 미치는 가장 중요한 요소 중의 하나로 꼽을 수 있을 것이다. 영유아기는 두뇌완성, 신체의 제반 조절기능 및 사회 인지능력이 발달하는 시기로 영양공급에 의해 크게 영향을 받으며, 또한 이 시기에 형성된 식습관은 일생을 통해 이어지므로 평생 건강을 위해서는 이 시기의 영양관리가 무척 중요하다고 하겠다. 특히 뇌의 경우 4세에 75%, 6-10세에 100%로 성장하는데 이때 영양공급이 제대로 이루어 지지 않아 저해된 지능은 그 이후에 영양이 보충된다고 하더라도 회복되지 못하여 인생 전반에 절대적인 영향을 끼치게 된다. 이렇게 영유아기의 영양관리가 중요함에도 영유아 보건시설의 영양관리는 영양사를 확보하지 못하여 극히 미비한 것으로 조사 보고되고 있다. 그러나 이러한 자료들도 일부지역에만 국한 되어 전국적으로 체계적인 조사가 필요한 실정이다. 따라서 94년도 충북지역에 이어, 95년도에는 전북지역의 영유아 보육시설을 대상으로 시설유형(국공립/민간)과 급식규모(90인 미만/90인 이상)에 따른 급식관리실태를 평가하였다.

본 연구는 전라북도 소재 영유아 보육시설 217개소 중에서 종일제 프로그램을 실시하고 있는 135개 어린이집을 대상으로 1995년 8월 5일 - 9월 10일 까지 우편조사 방법을 통해 실시하였다. 배포한 설문지 중에서 57부를 회수하여 회수율은 41.5%였으며, 이중 부실기재된 것을 제외한 52부를 분석자료로 사용하였다. 설문지는 94년도 충북지역 영유아 보육시설 급식관리 실태조사에 사용하였던 설문지를 약간 수정 보완하여 사용하였으며, 보육시설의 일반사항, 급식관리실태, 영양교육, 조리시설 및 설비, 위생관리 상태를 평가하기 위한 항목들로 구성하였다.

자료의 처리는 SAS Program(PC/SAS, v.6.04)을 이용하였다. 조사대상 시설을 유형별(국공립/사립) 및 규모별(90인 미만/90인 이상)로 나누어 1인 1식 급식비용, 간식비용, 운영비 중 급식

비 비율, 조리실 면적, 1끼 급식을 위한 종사원 수, 위생관리 상태 등에 대해 각각 t검정을 실행하여 차이를 검증하였다. 급식관리 실태는 단계별 수행 양상에 대해 빈도와 백분율을 구하고 시설 유형별 및 규모별 간의 차이를 보기 위해  $\chi^2$ 검정을 실시했다.

연구결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사대상 보육시설은 유형별로 민간보육시설이 73.1%, 국공립 보육시설이 26.9%, 규모별로는 90인 이상 보육시설이 26.9%를 차지하고 있었으며, 시설당 평균 보육 아동수는 78.4명으로 국공립시설이 69.9명, 민간보육시설이 81.7명 수준이었다.

2. 보육시설의 조리실 면적은 평균  $9.6 \pm 1.5$ 평으로 유형별(국공립  $6.1 \pm 1.1$ 평, 민간  $10.5 \pm 1.6$ 평), 규모별(90인 미만  $7.8 \pm 1.2$ 평, 90인 이상  $14.2 \pm 3.4$ 평)로 유의한 차이를 나타내었다( $p < 0.05$ ).

3. 보육 아동에게 점심식사는 100% 제공하고 있었으며, 아침이나 저녁은 2-3곳에서 일부 아동에게만 제한적으로 제공하였다. 점심 1끼 급식비는 1인당  $647.8 \pm 65.4$ 원으로 유형별(국공립  $520.5 \pm 64.6$ 원, 민간  $701.2 \pm 65.8$ 원), 규모별(90인 미만  $623.0 \pm 59.8$ 원, 90인 이상  $713.1 \pm 10.1$ 원)로 통계학적으로는 유의적인 차이는 없었다.

4. 간식은 1일 1회 제공하는 시설이 30.8%, 2회 제공하는 시설이 67.3%였는데, 1회 간식비용은 평균  $407.2 \pm 28.2$ 원으로 유형별(국공립  $392.3 \pm 39.6$ 원, 민간  $412.5 \pm 24.5$ 원), 규모별(90인 미만  $439.3 \pm 35.6$ 원, 90인 이상  $394.3 \pm 25.2$ 원)로 유의한 차이는 보이지 않았다.

5. 운영비 중 급식비가 차지하는 비율은 평균  $24.9 \pm 2.6\%$ 로 유형별, 규모별로 유의적인 차이가 없었다.

6. 영양사는 시설내에 단독으로 확보하고 있는 시설이 3.8%, 시군내에서 공동으로 확보하고 있는 시설이 11.5%로 총 15.4% 시설에서 영양사를 배치하고 있었다. 영양사 채용 의무시설인 100인 이상 보육시설에서는 국공립 50.0%, 민간 12.5%로 총 20%만이 규정을 따르고 있었는데 배치 기준이 동일한 간호사나 간호조무사의 경우는 60%가 규정에 따르고 있었다. 영양사를 채용하지 못하는 주된 원인은 예산부족(62.7%)이었으며, 영양사의 필요성은 느끼지 못한다든지 또는 영양사가 취업을 기피한다든지 하는 이유들도 상당수 있었다.

보육시설 내 급식시설은 취사부를 고용하여 100% 직영으로 운영하고 있었으며, 1끼 급식을 위한 종사자수는 국공립이  $1.9 \pm 0.2$ 명, 민간시설이  $2.4 \pm 0.2$ 명으로 유형별로는 유의적인 차이가 있었으나( $p < 0.05$ ) 90인 미만 시설과 90인 이상 시설 사이에는 유의적인 차이가 없었다.

7. 모든 급식 관리의 기초가 되는 식단 작성을 비전문인인 시설장 및 교사가 하는 곳은 전체의 59.6%였으며, 전문인력인 영양사(15.4%)나 보육정보센터(13.5%)의 도움을 받아 작성하는 곳은 총 28.9%에 불과하였다. 식단은 1주일 단위로 작성하는 곳이 44.2%로 가장 많았으며, 1달(30.8%) 또는 계절별로(9.6%)로 작성하고 있었으며, 1-2일 단위로 그때그때 작성하는 곳도 7.7%나 되었다. 대부분의 시설이 단일식단에 의한 균일급식(90.4%)을 행하고 있었으며, 2세 미만의 영아를 보육하는 시설은 전체의 73.1%였으며, 이 중 영아와 유아의 식단을 따로 작성하는 곳은 21.1%에 불과하였다. 보육시설에서 균형있는 영양급식을 제공하지 못하고 있다고 답한 비율은 38.5%에 달했는데, 그 이유로는 예산부족(52.0%)과 전문지식 부족(36.0%)을 들고 있었다.

8. 식품의 구매는 대부분 미리 작성된 식단에 따라 구매(84.1%)를 하기는 하나, 구매량을 정확히 계산하지 않고 어렵짐작으로 구매하는 곳도 25.0%에 달하였다. 취사부(51.8%)와 시설장(42.9%)이 매일(63.5%) 시장에서 직접구매(71.2%)를 하고 있었으며, 수외계약에 의한 납품에 의해 조달하는 곳은 28.8%에 불과하여 식품구매에 시간과 인력을 많이 낭비하고 있었다.

9. 가공식품이나 냉동식품은 80.8% 시설에서 주2회(33.3%) 내지 주1회(40.5%) 사용하고 있었으며, 아동들이 좋아해서가 65.2%이며, 시간절약(13.0%)과 비용절감(6.5%)을 위해서 사용한다고 하였다. 주로 이용하는 음식은 햄, 소세지>어묵>참치 등 생선통조림>만두>돈까스>핫도그 순이었다.

10. 음식생산 순서등을 미리 계획하는 곳은 53.8%였으며, 표준조리법을 이용하는 시설은 3.8%로 극히 미비하였다. 배식은 취사부(34.6%)와 교사들(65.4%)에 의해 주로 어렵짐작

(55.8%) 내지는 아동이 원하는 대로(32.7%) 행해지고 있었으며, 식사는 75.0% 시설에서 식당이 따로 없어 보육실을 이용하였다.

11. 영양교육은 100% 교사들에 의해 위생, 식사예절, 식습관을 위주로 하여 84.6%시설에서 행해지고 있었으나, 75.0% 시설에서는 이를 통한 바른 식습관 지도가 잘 이루어 지지 않는다고 답했는데, 그이유는 전문지식 부족(54.5%)과 적절한 교육매체 부족(27.3%)때문인 것으로 나타났다.

12. 전반적인 위생관리는 환경위생, 취사부의 개인위생 상태, 취사용구 관리상태 면에서 향상될 필요성이 있는 보통상태로 급식 종사원에 대한 위생교육을 강화시킬 필요성이 제기되었다.

13. 조리시설과 설비는 거의 가정용 수준으로 대량 조리시설의 설비 수준으로는 미흡한 점이 많았으며, 안전과 작업능률 향상을 위한 자동화 기기들은 매우 부족하였다.

14. 독자적인 급식관리 기록체계가 미흡하여, 급식관리의 체계적인 계획 및 운영이 어려운 실정이었다.