

도시지역 노인을 위한 무료 급식시설의 급식 서비스 현황조사⁺

이영미, 이기완, 명춘옥*, 박영심**, 남혜원***

경원대학교 생활과학대학 식품영양학과, 오산대학교 식품조리과*

신흥대학교 식품영양과**, 수원여자대학교 식품영양과***

(1999년 8월 20일 접수)

Free congregate site meal service systems for elderly at urban area⁺

Youngmee Lee, Kiwan Lee, Choonok Myung*, Youngsim Park**, and Haewon Nam***

Dept. of Food and Nutrition. Kyungwon University, Dept. of Food & Cookery. Osan University*

Dept. of Food & Nutrition. Shinheung University**, Dept. of Food & Nutrition. Suwon Woman's University***

(Received August 20, 1999)

Abstract

The purpose of this study is to examine current foodservice management practices at free congregate meal service for elderly people. Forty seven meal service centers as well as randomly selected Seoul and Kyunggido area were surveyed and interviewed and results were summarized as follows: The cost of each meal(lunch) was ranged from 1,300 won to 1,500 won and 68% of target centers were served over 100 meals per day. Meal time for lunch begins from 10:30 am to 12:00 because great portion of elderly didn't take breakfast frequently. 52.3% of centers served meal 5 times per week, just weekdays. 21.3% of centers employed dietitian, 63.8% of center employed cook. 95.7% of center were supported labor force by volunteers. Volunteer was important contribution to free meal service. Utilizing the labor force more effectively is thus a major challenge facing manager in each center. Ideal supporting system of free foodstuff, foodbank was still minor source of securing foodstuff. Most of centers(46 centers)served lunch, only one of them served breakfast and lunch. Government was the major financial sponsor, the second of them was religious organization. The large portions of financial support provided only food cost of total meal service budget. Most of center adapted self-service system. Standardized recipes were not developed and meal preparation was controlled under the experience of volunteers. Recording system of nutrition management, production control, storage and inventory control was not adapted by most of sites.

It is suggested that in order to meet the change of the patterns of social and family structure, the service of the center should be extended in urban area and it is necessary to develop systematic management models for the center. It was suggested that not only financial support but also systematical support on management by the local government may be necessary to meet the goal of supply nutritionally balanced food at center.

Key Words : elderly, congregate site meal, foodservice management, free meal.

I. 서 론

우리나라는 과거로부터 내려오는 대가족 제도와

전통적인 가족간의 유대 관계 가치관으로 인하여 비교적 최근까지 서구와 달리 대다수의 노인이 안락한 노후생활을 할 수 있었다. 그 결과 노인부양에 관한 문제

+ 이 논문은 (1998)년 한국학술진흥재단의 학술연구비에 의하여 지원되었음.

는 서구와 달리 1980년대 이전에는 커다란 사회 문제로 대두되지는 않았다. 1970년대에 시작된 경제개발 계획에 따른 사회의 전반적인 경제성장은 생활수준의 향상, 의료 수혜의 기회증가, 영양상태의 개선을 가져왔고 이는 평균 수명을 연장시켜 노인 인구의 급증을 초래하였다. 통계청이 발표한 인구센서스를 토대로 추정한 장래 인구 추계 결과에 의하면¹⁾ 우리나라의 65세 이상의 노인 고령 인구비율이 급속도로 높아져 1995년 도에는 2,657만여명(전체 인구의 5.9%)로 1998년 12월 말에는 약 6.6%에 달하게 되었다. 추정인구로써 2000년에는 3,371만여명의 고령자로 전체 인구의 7.1%를 구성할 것으로 전망하여 유엔에서 제시한 65세인구가 총 인구의 7%이상인 노령화 사회에 접어들게된다고 예측하였다. 이러한 고령층의 증가에 반하여 산업의 발달로 인한 사회구조의 변화와 개인주의의 팽배현상은 핵 가족화, 도시화를 가져왔고 이와 함께 여성의 사회참여 기회를 증가의 결과 가정에서부터 우리의 전통적인 가족관계 가치관의 붕괴를 가져왔다. 경제적 능력이 상실된 노인 부모의 부양 문제는 심각한 가정의 갈등을 유도하게 되었고, 나아가 사회적 문제로 노출하게 되었다.²⁾³⁾⁴⁾ 즉 사회적인 현상으로 핵가족화와 출산율의 저하, 여성의 사회참여 증가등과 같은 가정내의 가족적 요인과 부모 자식간의 부양의식에 있어서 상호의 존적인 관계에서 상호독립적인 관계로 의식 구조의 변화가 진행됨에 따라 노인단독가구의 구성이 증가되고 있다⁵⁾⁶⁾. 노인 부양의식의 변화나 신세대의 세대간 동거의식 변화와 함께 노인층에서도 자녀와 동거하지 않고 자립하여 노인 단독가구를 형성하고자하는 비율이 40.7%로 비교적 과거에 비하여 증가하였으며, 미래의 노인 세대인 현재 20~40대들은 더욱 높은 비율(72.5%)로 자신들의 노년기에 노인단독가구형성을 희망하는 것으로 조사되어 앞으로 우리사회에서도 노인을 위한 국가적·사회적 부담이 증가될 추세이다. 노인부양의 문제는 이제는 가정단위의 소규모적인 개인이나 가족 문제가 아니라 국가의 정책적 개입을 요구하는 사회적인 문제로 부상되고 있다.⁷⁾⁸⁾ 노인부양 문제가 새로운 사회 문제로 대두되면서 노인들을 위한 보호대책이 가정의 보호에서 사회의 시설 보호로 점차 확산 발전 되어가는 경향이다.⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾ 이는 사회 복지 시설 중에서 노인 복지 시설의 개설 년수에 있어서 83.3%가 3년 미만인 반면, 아동복지 시설은 75%가 11년 이상으로 노인 인구의 증가와 함께 노인 복지 시설이 최근에 많이 개설된 것을 보아도 알 수 있다. 정부의 복지 정책과 별도로 기업, 복지 재단, 종교 단체 등에서 무의탁 노인뿐 아니라, 경제적 생활 능력이 있는 독거노인과 노인 단독세대를 구성하고 있는 노인등을 대상으로 하는 노인 복지 제도와 실버 산업이 제시되고 개발되고 있다.

그러나 이러한 노인복지시설과 전문적으로 노인복지 서비스에 관한 교육을 받은 인력의 공급은 아직 수요에 미치지 못하고 있는 실정이다.¹⁰⁾¹¹⁾

우리나라 노인의 대부분은 노인성 질환을 앓고 있고, 질병이외에 노화에 의한 신체의 운동기능과 감각기능의 둔화로 일상생활 수행에 어려움을 겪고 있다.⁵⁾ 또한 전통적으로 가정내에서 노인 수발을 맡아오던 여성의 사회참여와 이들의 노인부양의식의 변화는 질환을 앓고 있거나 기동력에 장애가 있는 노인 수발조차 가족내 해결을 어렵게 하고 있다. 그럼에도 불구하고 사회의 인식은 노인부양은 가족부양을 관습적美德으로 간주하여 대부분의 노인이 가족구성원의 개인적 도움이나 보호와 같은 비공식적 사회지원제도에만 의존하고 있으며, 가족부양이 극히 불가능한 경우만 대안적 차원에서 정부에서 제공하는 시설보호와 지역사회 보호 등의 공식적인 노인복지 사회제도에 의존하고 있어 노인 복지 제도의 질적 향상을 저해하고 있다.⁴⁾¹¹⁾

우리나라의 노인복지 서비스는 1950년대이전의 무료양로원운영을 들 수 있으며, 1981년 노인복지법이 제정되면서 1987년부터 본격적인 재가노인 복지사업 등 노인복지 서비스가 실시되고 있다. 1991년 정부에서 지원하고 민간단체 운영하는 경로식당에 대한 설치 운영이 본격적으로 실시되어 노인의 기본생활 중 가장 중요한 위치를 차지하는 식생활문제의 지원정책이 제시되었다. 이와 함께 거동이 제한된 재가노인을 위한 도시락의 가정배달과 밀반찬 배달제공 프로그램들이 일부지역에서 정부와 민간단체의 지원으로 시범 운영되고 있다.¹²⁾ 1997년 8월 보고된 서울시의 사회복지 수요조사 자료에 의하면 서울시 거주 노인의 약 2.6%가 경로식당이나 무료급식소를 이용하고 있으며, 특히 노인 단독 가구의 이용 비율이 높은 것으로 조사 되었다.¹³⁾ 이러한 이용 실적에 비하여 경로 식당의 이용 희망은 전체 조사 노인의 34.2%가 필요하며 소득이 낮은 노인 단독 가구의 경로 식당 이용에 대한 요구도는 전체의 50%에 이르는 것으로 조사된 바 있다.¹⁴⁾

외국에서 실시되고 있는 노인급식프로그램은 대부분 크게 두가지로 노인복지기관에서 제공하는 식사서비스인 회합급식프로그램(우리나라의 경로식당)과 가정배달 급식프로그램이 있으며 노인급식관리를 효과적으로 실시하기 위하여 계획된 식단과 표준화된 Recipe의 개발 종업원의 훈련 등에 대한 체계적인 연구가 실시되고 있다. 일본의 경우 노인을 위한 방문조리형 급식체계도 도입하고 있다.⁸⁾¹⁵⁾¹⁶⁾

사회 복지 시설의 급식 관리 실태를 조사한 결과¹⁷⁾, 시설에서의 급식과 영양 관리가 피 급식자의 건강을 유지하기 위해 매우 중요한 비중을 차지하고 있으나 과반수 이상의 사회 복지 시설이 영양사 미확보로 비

전문인에 의해 식단이 작성되고 있는 것으로 나타났으며, 전국의 양로시설을 대상으로 급식서비스 체계를 연구한 논문에서도¹²⁾ 제시된 바와 같이 합리적인 급식 관리 개선을 위한 방안으로 영양사의 고용과 인원 확충에 따른 인건비 보조에 대한 사회 기관의 협조, 계절 식품의 활용 및 표준화된 조리법을 응용 개발하며 주 1회 식단의 주기 식단 실시, 식품 명세서의 적극적인 활용, 현대적인 주방 시설로의 개선과 시설 확대를 들고 있다. 모델을 제시한 연구에서도¹⁸⁾¹⁹⁾²⁰⁾ 운영 관리 실태 및 위생 상태, 주방 기기 설비 상황 등 조사하고 합리적인 급식 모델을 제시한 바 있다.

경로식당운영에 대한 선행연구에서¹⁴⁾²¹⁾ 보통 주 5회 점심을 중심으로 지역내 거주 노인을 대상으로 급식이 실시되고 있으며, 무료 급식운영 설비와 급식비 지원과 급식 수혜 노인의 만족도가 높음에도 불구하고 운영이 비전문가의 경험에 의해 운영됨으로써 식단운영, 급식설비환경, 배식량, 위생관리 등에 전반적인 문제를 내재하고 있어 효율적인 급식관리를 위해 운영지침의 개발이 제안이 요구된바있다.²²⁾²³⁾²⁴⁾ 급식수혜노인의 만족도가 높은것은 대부분의 수혜자가 근본적인 배고픔 해결차원에서 급식에 대한 만족도가 높은 것으로 사료되었다. 앞으로 노인단독인구의 증가는 보다 많은 기초 육구 충족 차원의 노인복지정책으로 유·무료급식서비스를 확대가 예상되므로 보다 효율적인 노인을 위한 급식서비스의 제공에 대한 지침이 요구된다.

이에 본 연구는 농어촌지역이나 중소도시보다 노인부양문제가 심각한 수도권 도시 지역에 있는 경로식당의 전반적인 급식 운영 현황과 급식서비스 현황을 파악하고자 하였다. 본 연구의 자료는 도시지역의 경로식당을 보다 체계적, 효율적으로 운영하기 위하여 관리 지침 방향을 제시하고 앞으로 점차 큰 비중을 차지하는 지역 노인 복지분야의 정책 자료 개발에 그 목적이 있다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구의 조사 대상은 수도권 지역에 소재하는 노인들을 위한 무료 급식소를 대상으로 급식서비스의 관리 실태를 조사하였다. 현재 수도권 시단위 지역에서 운영되고 있는 무료급식소 중 노인만을 위한 경로식당의 운영현황에 대한 기초 자료는 경기도의 협조를 얻어 소재지와 운영 식당수에 대한 기초자료를 수집하

〈표 1〉 조사대상 급식시설의 지역 분포

지 역	노인 무료 급식 시설 수(개소)	
	99년 조사 당시(2-3월) 지역내 노인무료급식 시설	조사 대상 시설
수 원 시	4	4
성 남 시	9	6
의정부시	3	3
안 양 시	7	7
부 천 시	13	4
평 택 시	2	2
안 산 시	3	3
고 양 시	3	3
구 리 시	1	1
오 산 시	2	2
군 포 시	5	3
하 남 시	1	1
김 포 시	1	1
서 울 시	80	7
합 계	134	47

였다. 서울 및 경기도 지역의 경로식당의 수와 본 연구에서 조사 대상으로 선택한 경로식당은 〈표 1〉에 요약된 바와 같다. 선정된 경로식당에는 연구원이 방문하여 급식운영자와 일대일 면접방법으로 조사를 실시하였으며 급식운영현황은 직접관찰법에 의해 조사하였다. 본 조사는 대상 기관별 조사 기간에 약간의 차이는 있으나 전체적으로 1999년 2월 10일부터 1999년 4월 20일까지 실시하였다.

2. 조사 내용 및 방법

무료 급식소의 관리 실태 조사는 연구자들에 의해 예비조사를 거쳐 다음과 같이 구성되었다. 조사는 구조화된 조사표를 이용하여 급식소 업무담당자와 직접 면담식으로 진행하였으며, 급식운영 시작년도와 급식 운영의 주체, 고용 인력 현황등 급식 관련 자료는 시설에서 비치하고 있는 현황 문헌 자료를 중심으로 분석하였다. 조사내용은 급식소의 규모, 관리 조직 및 급식소 종사자 수, 식단 작성, 식품 구매 및 저장, 조리, 배식, 급식 관리 기록체계 등으로 전반적인 급식관리업무에 대하여 기술적 탐색연구 방법인 심층면담법과 관찰 방법으로 접근하여 조사하였다. 급식 종사 작업원의 작업 단계별 작업 소요 시간은 작업 개시 시간과 해당 작업 종료 시간을 조사하여 작업 단계별 소요 시간을 산출하였다. 자원봉사자들의 작업 업무에 따른 역할의 수행 정도 평가는 급식 관리자 면담을 통해서

분석하였다. 평가의 기준 척도는 각 평가 항목별로 급식관리자가 자원봉사자 대부분의 업무 수행 능력이 만족스러울 경우 5점부터, 절반 정도의 자원봉사자의 업무 수행 능력이 만족스러울 경우 3점, 대부분의 업무 수행 능력이 불만족스러울 경우 1점으로 평가하게 하였다. 이외 주방 시설 점검 조사지를 이용하여 수납, 검수, 저장, 재료준비, 조리, 배식, 식기 세척 및 처리의 각 단계시 필요한 시설 기기의 유무 상황을 조사자가 식당과 부엌을 직접 관찰하여 조사 평가하도록 하였다. 위생 상태 평가는 조사자가 급식담당자와 면담 후 급식시설을 직접 관찰하여 위생 의식과 주방 및 식당의 위생 상태를 평가 하였다. 위생평가는 기기위생(7항목), 조리환경(9항목), 식단위생환경(5항목), 작업원위생관리(5항목), 식품의 보관 처리(10 항목), 배식위생(5항목), 위생교육(2항목)등 총 43개 항목에 대하여 위생불량요인의 내재가 심할 경우 0점, 위생불량 요인이 거의 없을 경우 3점으로 연구전 범주화한 기준에 의하여 평가하였다. 각 평가 점수를 항목별 점수와 총 합계 점수를 환산하여 위생 상태 평가 점수로 환산하였다. 식기 및 기기의 소독 횟수와 방법에 대한 조사는 급식 관리자를 면담후 주방에서의 조리 담당자와 제 면담을 통하여 조사 내용의 일치도를 검증하여 소독 횟수와 소독 방법에 대하여 분류된 항목에 근거하여 조사하였다.

3. 자료의 처리

본 조사로 얻어진 자료는 개방형 질문과 관찰에 의한 기록 및 객관적인 평가 척도 점수로써, 단순 기술적 기초 자료는 연구팀에 의하여 분석 정리 표준화하였으며, 기타 범주화된 척도와 객관적 평가 점수에 대하여서는 단순 빈도와 백분율, 평균 및 표준편차를 계산하여 비교 분석하였다. 관찰에 의해 평가된 평가 점수의 각 집단간 차이는 일원분산분석 방법을 통하여 유의성 차이를 검증하였으며, 각 집단간 항목별 빈도의 차이는 이원교차표를 작성 후 χ^2 -검증을 통하여 집단간 독립성을 검증하였다.

III. 결과 및 고찰

I. 노인 대상 무료급식소(경로식당)의 운영 실태

1) 무료 급식소의 운영 현황 및 급식 규모

서울을 비롯한 경기도 13개 시단위 지역에는 현재 행정단체에서 파악하고 있는 무료급식소 134개소 중 일부는 노인 전용 무료급식소(경로식당)이나 일부는

일반 무료급식소로 노인과 저소득 생활보호 대상자나 노숙자 등 일반인이 함께 사용하는 것으로 조사되었다. 조사대상 경로식당 숫자는 표 2에 표시된 바와 같이 운영기간이 1년이상-3년 미만인 시설이 44.6%, 3년 이상-5년 미만이 21.3%로 조사되어 1998년과 1999년에 새로이 개소된 9개소(19.1%)를 합하여 조사대상 시설 중 40개소(85%)가 1993년 이후 개소된 것으로 조사되었다. 특히 운영기간이 3년 미만인 경로식당이 전체의 63.7%로 현재 경로식당 운영은 시행 초기 단계라고 할 수 있다. 급식 운영주체에 따라 급식 운영기간에는 유의적인 차이($p<0.01$)가 관찰되었다. <표 2>에서 나타난 바와 같이 최근의 운영 형태는 운영의 주체가 정부나 지방자치단체가 민간이 운영하는 사회복지기관이나 개인에게 위탁하는 위탁운영 체제를 갖추는 경향이 증가하고 있다. 그러므로 이를 위탁 기관에 대한 노인급식 관리에 대한 지침이 필요하다. 급식인원과 주당 급식횟수는 급식 1끼 급식인원이 100명 미만인 곳은 16개소(34.0%)이며, 나머지 66%가 1끼에 100명 이상의 노인을 대상으로 급식을 제공하는 것으로 조사되었다. 급식 운영주체가 종교기관인 곳과 개인이 운영하는 곳이 급식 인원이 대규모인 것으로 조사되었다. 급식횟수는 주 5일 매일 1끼씩 점심을 급식하는 곳이 53.2%로 가장 많고, 주 1회 급식하는 경로식당도 5개소(10.6%)에 달하였으며, 주 7회 매일 급식하는 경로식당은 개인이 운영하는 1개소인 것으로 조사되었다. 조사 대상 기관중 1곳만 아침식사를 제공하는 것으로 조사되었다.

조사대상 총 47개소의 노인전용 무료급식소(경로식당)중 각 급식소의 운영주체는 지방자치기관, 종교단체, 개인, 기업체에서 운영하고 있으나 운영기금중 식재료비는 조사대상기관의 72.3%가 정부기관으로부터 보조를 받고, 기타 종교단체(25.5%)나 개인(17.0%), 기업(8.5%)으로부터 조달받고 있었다(표 3). 재정적인 지원은 주로 식재료비에 한하였으며 인건비나 관리유지비, 용기 및 비품구입비의 지원은 제한되었다.

각 급식소의 점심급식시간은 10시 30분에 시작하는 곳이 있으나 대부분(95.8%) 급식소가 11시 30분~12시 사이에 급식을 시작하였다. 이 시각은 보통 점심식사보다 이른 시간이나, 아침을 결식하고 무료 급식소에 오는 노인들이 많으므로 점심급식시간을 이르게 조정한 것으로 운영자 면담결과에서 나타났다.

조사대상 급식소의 관리조직과 인원 배치 상황은 급식시설의 급식에 관련된 전체적인 관리는 <표 4>에서 나타난 바와 같이 자원봉사자의 대표(55.3%)나 복지시설관리장이 맡고 있는 비율이 높으며(23.4%) 영양사가 총괄 관리하는 곳은 47개소중 2개소(4.3%)에 불과하였다. 급식 운영주체에 따라 경로식당의 급식관리

〈표 2〉 급식 운영 주체에 따른 경로식당 운영 현황

변 인	급식 운영 주체 ¹⁾						합 계
	정부산하기관	공공단체	종교단체	개 인	기 업	위탁기관	
주당 급식 횟수NS	1회	0	1(16.7)	2(13.3)	0	0	2(12.5) 5(10.6)
	2회	0	0	0	0	2(12.5)	2(4.3)
	3회	0	0	1(6.7)	0	3(18.8)	4(8.5)
	4회	0	0	1 (6.7)	0	0	1(2.1)
	5회	6(85.7)	3(50.0)	9(60.0)	0	7(48.3)	25(53.2)
	6회	1(14.3)	2(33.3)	2(20.0)	1(50.0)	1(100.0)	2(12.5) 9(19.1)
	7회	0	0	0(0.0)	1(50.0)	0	1(2.1)
급식 운영 기간**	1년 미만	3(42.8)	0	3(20.0)	1(50.0)	0	2(12.5) 9(19.1)
	1년~ 3년 미만	2(28.6)	3(50.0)	6(40.0)	0	0	10(62.5) 21(44.6)
	3년~ 5년 미만	2(28.6)	2(33.3)	4(26.7)	0	0	2(12.5) 10(21.3)
	5년~10년 미만	0	0	2(13.3)	0	0	1(6.3) 3(6.4)
	10년 이상	0	1(16.7)	0	1(50.0)	1(100.0)	1(6.3) 4(8.6)
일일 평균 급식 인원NS	100명 미만	2(28.6)	2(33.3)	4(26.7)	0	0	8(50.0) 16(34.0)
	100~150명 미만	0	1(16.7)	2(13.3)	0	0	5(31.3) 8(17.0)
	150~200명 미만	4(57.1)	1(16.7)	5(33.3)	1(50.0)	1(100.0)	2(12.5) 14(29.9)
	200명	1(14.3)	2(33.3)	4(26.7)	1(50.0)	0	1(6.3) 9(19.1)
합 계		7(14.9)	6(12.8)	15(31.9)	2(4.3)	1(2.1)	16(34.0) 47(100.0)

1) 시설수(%) NS : 유의적인 차이 없음 **p < 0.01

담당자의 구성에 유의적인 차이($p<0.05$)가 있었으며, 정부산하기관에서 운영하는 경로식당 7개소중 2개소(28.6%)에서 영양사가 급식관리의 총괄 책임자로써 역할을 담당하고 있었다. 이는 전체 조사 대상 시설 47개 소중 4.3%, 영양사 고용 시설 9개소중 22.2%를 차지하는 것으로 이는 대부분의 시설에서 영양사가 급식관리인으로써 총괄적인 역할을 수행하고 있지 못함을 알수 있다. 이에 비하여 자원봉사자 대표나 시설운영 관리자가 영양사의 직무를 행하는 비율이 높게 조사되어 이들에 대한 급식관리 능력의 차질 강화도 요구된다.

급식종사 인원의 보유정도는 대부분의 급식기관이 자원봉사자들에 의해 급식조리업무가 진행되고 있었다. 자원봉사자 이외의 급식 인력의 구성 형태는 영양사와 조리사와 급식사무원으로 구성된 곳이 전체의 23.4%이며, 영양사와 조리사로 구성된 경우가 8.5%, 조리사와 급식사무원으로 구성된 곳이 8.5%, 조리사만으로 운영되는 곳이 34%으로 조사되었다. 영양사나 조리사 없이 급식사무원과 자원봉사자 혹은 자원봉사자만으로 운영되는 곳도 전체 조사대상의 21.3%에 달하는 것으로 조사되었다. 이는 운영비용의 제약으로 인한 것이며, 노동력의 대부분은 자원봉사자들에게 의존하는 것으로 조사되었다. 외국의 경우에도 대부분 무료 급식소의 급식업무는 자원봉사자에 의존하는 비율이

높으나 급식운영 관리자는 영양전문가가 맡고 있는 실정에 비교할 때 개선이 요구되는 부분이다.

〈표 5〉에서는 조사대상 시설 운영자측에서는 급식체 공인력 중 중요한 부분을 차지하는 자원봉사자에 대한 수는 68.1%가 충분하다고 응답하였다. 자원봉사자들의 업무는 주로 식사의 준비에 따른 전처리업무에서 조리, 배식업무와 식기세척업무를 담당하고 있는 것으로 조사되었다. 〈표 6〉에 조사된 결과에 의하면 전처리인 식품 손질에서 뒷처리인 식기 세척과 주방 정리에 이르는 급식 작업 업무를 수행함에 있어 전체 조사 대상 급식소 47개소중 음식의 저장을 제외한 대부분 급식업무의 자원봉사자에 70~80% 의존됨을 알수 있었으며 그 다음이 조리사, 급식담당 사무직원으로 조사되었다. 일부 급식소에서는 영양사가 직접 식품의 전처리나 식기세척등의 업무를 수행하는 것으로 조사되어 이를 시설에서 영양사의 업무 분담이 부적절한 것으로 조사되었다. 그럼 1에서는 봉사자의 작업업무수행능력에 대한 만족도는 74.4%가 만족한다고 응답하였으며, 만족 이유는 자원봉사자의 친절함과 조리 능력에 대한 만족이 각각 28.8%를 차지 하였다. 불만족이유는 시간 개념의 부족으로 봉사일정과 급식일정에 대한 일관성이 부족한 것으로 지적된 비율이 57.9%이며, 각자 업무 분담의 비효율적인 점을 지적한 비율이 15.8%에 달

〈표 3〉 경로식당의 급식비 지원 현황 (n=47)

급식비 항목	지원기관	지원시설수 (%)	지원액(단위:만원)(최소금액~최대금액)
식재료비	정부기관보조	34(72.3)	22.5~7,000
	종교단체	12(25.5)	22.5~2,520
	기업체	4(8.5)	60~360
	개인후원	8(17.0)	6~711
	기타	12(22.5)	8~1,261
인건비	정부기관보조	8(17.0)	40~550
	종교단체	9(19.1)	20~576
	기업체	1(2.1)	-
	개인후원	1(2.1)	-
	기타	2(4.3)	13~60
용기 및 비품 구입비	정부기관보조	12(25.5)	30~616
	종교단체	5(10.6)	5~183
	기업체	0(0.0)	-
	개인후원	2(4.3)	-
	기타	4(8.5)	5~50
관리유지비	정부기관보조	8(17.0)	5~230
	종교단체	5(10.6)	10~30
	기업체	0(0.0)	-
	개인후원	1(2.1)	10~10
	기타	5(10.6)	5~240
명절 음식비	정부기관보조	2(4.3)	60~60
	종교단체	3(6.4)	10~500
	기업체	1(2.1)	-
	개인후원	4(8.5)	28~100

〈표 4〉 경로식당의 급식 인력 현황

변인	급식 운영 주체 ¹⁾						합계
	정부산하기관	공공단체	종교단체	개인	기업	위탁기관	
급식소 관리 담당자*	복지시설 시설장	0	2(33.3)	3(20.0)	0	1(100.0)	5(31.3)
	시설복지담당자	0	2(33.3)	1(6.7)	0	0	4(25.0)
	영양사	2(28.6)	0	0	0	0	2(4.3)
	조리사	1(14.3)	0	0	0	0	1(2.1)
	자원봉사자	4(57.1)	2(33.3)	11(73.3)	2(100.0)	0	7(43.8)
자원봉사자 외의 급식 인력의 구성NS	영양사+조리사 +급식사무원	2(28.6)	2(33.3)	2(13.3)	1(50.0)	0	4(25.0)
	영양사+조리사	2(28.6)	1(16.7)	2(13.3)	0	0	1(6.3)
	조리사+급식사무원	1(14.3)	0	1(6.7)	0	0	2(12.5)
	조리사	2(28.6)	3(50.0)	6(40.0)	1(50.0)	1(100.0)	3(18.8)
	급식사무원	0	0	1(6.7)	0	0	4(25.0)
	자원봉사자 외 없음	0	0	3(20.0)	0	0	4(25.0)
	합계	7(14.9)	6(12.8)	15(31.9)	2(4.3)	1(2.1)	16(34.0)
*p < 0.05							

1) 시설수 (%) NS : 유의적인 차이 없음 *p < 0.05

하였다. 경로식당의 급식관련 작업을 담당하는 급식인력인 자원봉사자들의 업무 수행 능력면은 급식총괄관리자에 의하여 자원봉사자 대부분의 업무 수행 능력이 만족스러울 경우 5점, 절반 정도의 자원봉사자의 업무 수행 능력이 만족 스러울 경우 3점, 대부분의 업무 수행 능력이 불만족스러울 경우 1점으로 평가되었으며, 〈표 7〉에 나타난 바와 같이 이들의 작업업무와 역할평가 결과 작업수행에 있어 정확성, 안전성, 시간관리에 있어서 시간엄수나 일관성이 다소 낮게 평가되어 이들에 대한 작업관리시 체계적인 업무분담과 시간관리에 대한 교육이 필요하였다.

2) 급식소의 관리에 따른 기록 체계의 이용현황

급식소의 운영에 필요한 관리 부문별 관리기록체계의 사용 여부를 그림 2에 나타내었다. 기록체계의 사용 정도는 영양사가 고용된 시설의 영양가 산출표(42.9%), 검수일지(62.5%), 위생점검표(75%), 원료소요관리표(66.7%)등의 사용 비율이 비교용시설의 영양가 산출표(12.0%), 검수일지(39.1%), 위생점검표(45%), 원료소요관리표(30%) 사용 비율은 유의적으로 높은 것으로 조사되었다(p<0.05).

식단 관리를 위한 식단표와 급식 일지 사용율은 고용시설이 각각 100%, 비교용시설은 90%와 91%로 비교적 높게 나타났고 영양관리면에서의 영양가 산출표의 사용은 조사대상 47개소중 6개소에서만 사용하는 것으로 나타나 급식제공이 질적 관리보다는 양적관리의 단계인 것으로 판단되었다. 구체 관리상의 전표 사

〈표 5〉 경로식당 자원봉사자의 급식 인력으로써의 역할

(n=47)

항 목		시설수(%)	
경로식당 급식인력 중 자원봉사자에 대한 사항	자원봉사자의 수	적당하다 부족하다 무응답	32(68.1) 12(25.5) 3(6.4)
	자원봉사자의 역할 (각 항목별 다중응답)	식단작성	6(12.8)
		식품전처리 작업	21(51.1)
음식 조리 작업		29(61.7)	
배식 작업		32(68.1)	
식기세척		29(61.7)	
식당과 주방청소		27(42.6)	
구매담당		4(8.5)	
기타 급식관련 서비스		15(31.9)	

불만족함

4. 3%

〈만족도〉

1자 그렇다

21. 3%

만족함

74. 4%

업무분담
비효율성 15. 8%조리원과의
갈등 15. 8%일의 미숙
10. 5%경제적임
17. 0%

〈만족이유〉

조리능력 28. 8%

친절함 28. 8%

성실함
8. 4%위생적임
17. 0%

〈그림 1〉 자원봉사자에 대한 만족도 및 만족과 불만족 이유

〈표 6〉 경로식당의 급식을 위한 작업 단계별 작업시간과 작업 담당 구성원

(n=47)

작업 단계	평균 소요시간 ¹⁾ (분)	작업 담당 구성원이 있는 급식시설수 ²⁾			
		영양사	조리원	자원봉사자	사무직원
전처리(다듬기, 쟁기, 썰기)	57.2±27.2	3(6.4)	30(63.8)	35(74.5)	4(8.5)
조리(무침기, 조리기, 볶기 등)	60.1±22.6	2(4.3)	32(68.1)	35(74.5)	4(8.5)
음식저장	22.2± 9.4	1(2.1)	16(34.0)	19(40.4)	1(2.1)
배식	54.4±30.1	2(4.3)	27(57.4)	39(83.0)	6(12.8)
식기세척	67.4±28.0	1(2.1)	21(44.7)	38(80.9)	3(6.4)
식당 및 주방 뒷처리 (주방, 식당청소, 그릇정리)	45.3±33.0	2(4.3)	27(57.4)	33(70.2)	4(8.5)

1) 평균±표준편차

2) 시설수(%)

〈표 7〉 자원봉사자의 작업 업무와 역할 평가_(n=47)

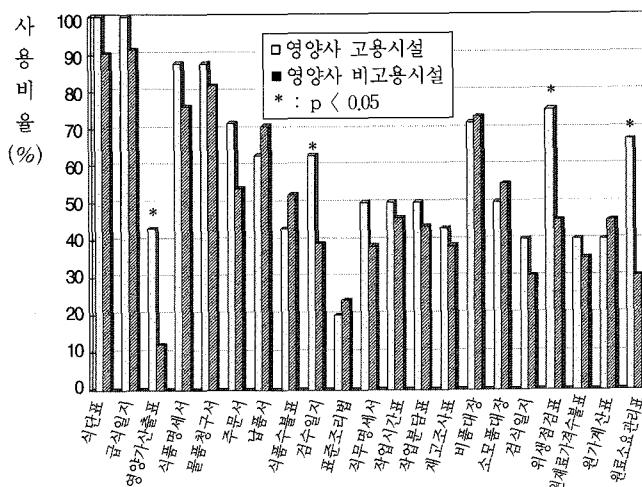
주 기 적 평가여부	평 가 항 목		시설수(%)
	평 가 함	26 (55.3)	
	평가하지 않음	19 (40.4)	
무 응답		2 (4.3)	
작업수행 능력	평 가 항 목	평 가 점수 ¹⁾	
	정 확 성	2.87±0.78	
	정 속 성	2.83±0.81	
	조 직 력	3.22±1.13	
작업량	완 전 성	2.89±0.86	
	작업수행량	3.22±0.87	
	계획된 작업량 완수	3.45±0.80	
감 독 에 따 름	생산량의 일관성	3.09±0.88	
	작업지시에 따름	3.32±0.77	
	규칙, 규약의 염수	3.14±0.95	
	기기의 적절한 관리	3.14±0.91	
주도력 및 판 단 력	안전규칙의 준수	3.17±0.79	
	발의권의 사용	3.08±0.77	
	판단력의 사용	3.13±0.78	
출 균	긴급상황에의 적응력	3.12±1.08	
	출퇴근 시간의 규칙성	2.84±1.04	
	근무 여부의 일관성	2.80±1.08	
인간관계	동료와의 인화	3.55±0.98	
	소비자와의 관계	3.38±0.89	
	개인외모, 위생의 관심	3.42±1.13	

1) 평균 ± 표준편차(5점척도 : 1점 대부분 불만족~5점 대부분 만족)

용율은 식품명세서와 물품청구서 사용 비율은 고용시설 각각 87.5%이며, 비고용시설 76%와 81.5%로 조사되었다. 주문서의 경우 고용시설 71.4% 비고용시설 53.8%, 납품서는 고용시설 62.5% 비고용시설 70.8%, 식품수불표는 고용시설 42.9%이며 비고용시설 52.2%의 비율로 나타났다. 식품 생산 관리에서의 표준 조리법을 사용하는 급식소는 고용시설 20%, 비고용시설 23.8%로 나타나 식품 생산의 효율적 관리가 잘 이루어지지 않는 것으로 조사되었다. 작업관리에 활용되는 직무명세서, 작업시간표, 작업분담표등의 장표를 사용율은 영양사고용 유무에 따른 시설간 유의적인 차이는 없으나 영양사 비고용시설이 38.1%, 45.8%, 43.5%로 그 활용이 저조하였다. 위생관리에 필요한 겸식 일지를 사용하는 비율은 고용시설 40%, 비고용시설 30%에 불과하였다. 이런면에서 볼 때 현재 경로식당의 운영은 양적 확대 단계 수준이며, 노인 복지 서비스의 질적 확대차원에서 보다 체계적인 관리 작업을 표준화한 급식소의 운영 모델이 제시되어야 한다. 급식소의 효과적인 관리를 위해 전문지식을 갖춘 영양사를 배치하여 급식 관리 기록 체계를 수립하여야 효율적인 관리가 형성될 수 있다. 이는 급식노동력이 대부분 자원봉사자에 의존하므로 더욱 체계화된 기록체계가 요구된다고 하겠다.

3) 식단작성 및 관리 현황

〈표 8〉에서 보는 바와 같이 35개소가 단일 식단을 사용하고, 7개소는 선택 식단을 사용하고 있는 것으로 나타났으며 주간이나 월간식단표를 사용하지 않고 매일 운영자에 의해 임의적으로 식단이 작성되는 시설 2



〈그림 2〉 영양사의 유무에 따른 각종 급식관리 기록체계의 사용 현황 비교

〈표 8〉 경로식당의 식단 작성 및 식당 관리 현황
(n=47)

항 목		급식시설수(%)
식단종류	단일식단	35(74.5)
	복수식단	7(14.9)
	구체적 식단이 없음	5(10.6)
사 용	1주일단위	17(39.5)
	1개월단위	13(30.2)
	계절별 단위	2(4.7)
	주기식단이 아님	11(25.6)
식단작성 주 기	1주일	19(40.4)
	1개월	17(36.2)
	계절별	3(6.4)
	그때 그때	8(17.0)
식단작성자	영양사	11(25.6)
	영양사가 아닌 사람	32(74.4)
식단작성시 고려사항 (각 항목별 다중응답)	노인의 영양필요량	20(42.6)
	노인의 기호도 및 소화율	34(72.3)
	비용과 예산	20(42.6)
	시설과 노동력	7(14.9)
	계절성	11(23.4)
식단 작성시 참고자료 (각 항목별 다중응답)	과거식단표	17(36.2)
	요리책, 잡지	16(34.0)
	TV, 신문정보	4(8.5)
	노인들과 정보교환	15(31.9)
	기타	9(19.1)
음식조리시 조리지침서의 사용여부	사용함	6(12.8)
	사용하지 않음	41(97.2)

개소와 전혀 식단 작성이 이루어지지 않는 시설 3개소 등 총 5개소(10.6%)가 식단 관리가 체계적이지 못한 것으로 조사되었다. 주기 식단의 사용 비율은 74.6%였으며 식단을 작성하는 주기는 주단위가 40.4%로 가장 많았고 월 단위가 36.2% 계절단위가 6.4%로 조사되었다. 각 급식소에서 사용하기에 적절한 표준 식단의 작성과 제시를 통하여 효율적인 급식 관리가 이루어져도록 해야 하겠다.

식단 작성은 영양사에 의해 이루어지는 곳은 총 11개소이며, 영양사에 의한 식단 작성은 영양사고용 시설 9개소 이외 영양사가 없는 2개소의 경로식당은 지역내 전문기관(대학)에서 월별 식단을 제공 받고 있었다. 나머지는 급식의 실무를 총괄 담당하는 급식 관리자에 의해 식단 작성이 이루어지고 있었다. 식단 작성 시 고려하는 사항은 노인들의 소화율 및 기호도가 가장 중요시되며(72.3%), 다음이 비용과 예산 및 노인의

영양소 필요량(42.6%)을 고려한다고 응답하였다. 식단을 작성할 때 사용되는 참고 자료로는 노인들을 통한 정보수집과 과거의 경험에 가장 많이 의하는 것으로 조사되었다. 식단 작성자가 급식관리의 비전문가임을 고려할 때 노인을 위한 적절한 메뉴와 조리법 및 식단 작성의 원칙에 대한 지침서 제시가 요구된다.

4) 식재료의 확보방법

급식에 사용되는 식재료는 급식소 자체에서 직접구매하는 것으로는 생선(91.5%), 육류(89.4%)와 조리에 기본적인 조미료와 유지류(93.6%)이며, 이에 비하여 라면류와 빵, 과자류는 직접 구매비율이 각각 29.8%와 31.9%로 상대적으로 다른 식품 비하여 낮고, 김치류, 빵 및 과자류, 라면류는 개인이나 단체의 원조가 각각 14.9%, 17.0%, 10.6%로 조사되었으며, 최근 무료급식소를 대상으로 보건복지부에서 관할하는 푸드뱅크(foodbank)의 이용은 주로 빵, 과자류(10.6%)나 김치, 밀반찬 등이 소수 식재료 확보 경로로 이용되고 있었다(표 9).

앞으로 선진국에서와 같이 개인이나 기업체의 후원 식품을 이용하여 저소득자나 무료급식소에 식재료 공급원으로써 중요한 위치를 차지하는 푸드뱅크에 대한 사회의 인식과 효율적인 홍보가 요구된다. 본 조사에서 급식시설에서 푸드뱅크를 이용하는 가장 큰 이유는 경제적으로 재료비의 절감 효과(31.9%)가 크며, 푸드뱅크 이용의 문제점으로 식재료의 확보가 규칙적이지 못하며(36.2%), 위생적인 문제(21.3%)로 사용이 제한되고 있다. 식재료를 직접구매할 경우 급식소책임자가 직접구매하는 비율이 40.4%로 가장 높고 조리사가 직접구매하거나(23.4%) 급식시설부근 상점에서 일괄 구매하는 비율이 19.1%로 식재료의 구매관리는 아직 조직적이지 못하며 이는 식단의 작성단계에서 관리가 체계적으로 이루어지지 않음으로써 구매관리 또한 영세한 수준을 벗어나지 못하고 있었다(표 10).

5) 배식현황

배식형태는 완전자율배식 (self-service)방식이 14.9%, 부분자율배식이 29.8%이었으며, 배식담당자가 정량배식하는 시설이 51.1%로 대부분이었다. 일정량을 그릇에 담아 배식하는 비율이 높은 이유는 노인들의 경우 카페테리아식 배식방법은 이용속도가 느려서 배식시간이 장시간 소요되기 때문에 배식담당자가 일정량 급식하는 곳이 더 많은 수를 차지하였다. 급식시 1인 급식 분량이 정하여진 곳은 없었고, 모두 과거의 경험에 의해 급식량을 결정(42.6%)하고 있었다. 또한 충분히 더

〈표 9〉 식재료의 주요 확보 방법 현황

식재료 항목	확 보 방 법							
	구매	개인·단체 원조	무료제공	푸드뱅크	구매+원조	구매+무료제공	구매+푸드뱅크	기타
주식	37(78.7)	1(2.1)	-	-	6(12.8)	-	1(2.1)	-
육류	42(89.4)	3(6.4)	-	-	-	-	-	-
생선	43(91.5)	1(2.1)	-	-	-	-	-	-
야채	35(74.5)	1(2.1)	1(2.1)	-	-	3(6.4)	-	-
과일	38(80.9)	1(2.1)	-	-	4(8.5)	-	-	-
달걀	40(85.1)	2(4.3)	-	-	3(6.4)	-	-	-
밀반찬류	35(74.5)	3(6.4)	-	1(2.1)	1(2.1)	-	3(6.4)	1(2.1)
김치류	30(63.8)	7(14.9)	-	1(2.1)	4(8.5)	-	-	2(4.3)
빵, 과자류	15(31.9)	8(17.0)	1(2.1)	5(10.6)	5(10.6)	-	-	-
통조림류	24(51.1)	2(4.3)	-	-	1(2.1)	-	1(2.1)	1(2.1)
라면류	14(29.8)	5(10.6)	1(2.1)	-	3(6.4)	-	-	3(6.4)
유지류, 조미향신료	44(93.6)	-	-	-	1(2.1)	-	-	-

〈표 10〉 식재료의 구매방법과 푸드뱅크의 이용현황

(n=47)

항 목	시설수(%)
식재료의 구매방법	납품업자와의 계약에 의해
	9(19.1)
	근처 가게에 일괄구매
	19(40.4)
	급식소 책임자가 직접구매
	1(0.0)
푸드뱅크의 이용현황	영양사가 직접구매
	11(23.4)
	조리사가 직접구매
	1(2.1)
	기타
	14(29.8)
이용시 장점	재료비 절감
	15(31.9)
	일이 줄어듬
	4(8.5)
	맛이 있음
이용시 문제점	급식 음식 종류의 다양
	6(12.8)
	기타
	4(8.5)
	위생문제
푸드뱅크 음식의 사용시기	양이 적다
	10(21.3)
	도착시간이 늦다
	7(14.9)
	규칙적이지 못하다
	17(36.2)
	기타
	4(8.5)
	즉시 급식한다
	8(17.0)
	그냥 나누어 준다
	2(4.3)
	다음날 사용한다
	4(8.5)
	기타
	6(12.8)
	사용하지 않음
	27(57.4)

먹을수 있는 기회를 대부분의 급식소에서 제공하고 있었으나, 배식에 있어 많은 급식소가 정량배식하고 있다는 점을 고려할 때 노인급식에 있어 잠정적인 최소 영양필요량을 기준으로한 1인 1회 급식분량의 제시가 요구된다. 이는 현재의 급식소가 계획생산관리 체계를

갖추지 않고 있으므로 잔식이나 급식시 음식 부족 문제가 발생될 수 있었다(표 11). 상차림의 형태는 입식이 72.3%, 좌식이 27.7%로, 좌식의 경우 공간부족으로 경로시설과 시설물을 공유할 경우 점심시간에만 상차림을 하기 때문에 좌식 상차림을 하나, 노인들의 경우

이를 오히려 선호하는 경향도 관찰되었다.

음식을 조리한 후 배식하기 전까지의 온도 유지를 위해서는 가열대 옆이나 약한 불위에 두어 적온을 유지하는 경우가 <표 12>에서와 같이 48.9%로 가장 많았고, 보온고나 보냉고의 사용은 8.5%에 불과하였다. 9개 소(19.1%)에서는 조리후 바로 급식하고 있다고 응답하였다. 배식에 소요되는 시간은 급식인원에 따라 차이가 있어 30분~2시간 정도 소요되었다. 배식까지의 소요 시간이 길어진 경우 조리 음식의 온도 유지나 미생물의 오염 및 증식의 적정대에 위치하므로 배식시간이 길어질 경우 식중독 사고의 위험을 대포하고 있었다.

각 급식소의 식수 제공 형태는 주로 생수(51.1%)와 보리차(34.0%)를 제공하고 있는 것으로 나타났다. 또한 잔식의 처리는 그냥 버리는 곳이 6곳으로 전체의 12.8%, 남은 음식을 다음날 재급식하거나, 필요한 사람

<표 11> 경로식당의 급식 배식 현황

항 목		시설수(%)
상차림 형태	입식 좌식	34(72.3) 13(27.7)
배식 형태	정량배식 자율배식 부분적 자율배식	24(51.1) 7(14.9) 16(34.0)
1인분량의 결정	표준화된 도구이용 (국자, 그릇등) 경험에 의한 짐작 자유급식 기타 전혀 생각해 본바 없다	11(23.4) 20(42.6) 1(2.1) 2(4.3) 13(27.7)

<표 12> 배식전 음식 보관, 잔식처리 및 식수제공 현황

항 목		시설수(%)
조리음식의 배식전 보관방법	보온고나 보냉고를 사용 가열대나 약한 불사용 계속 가열하여 제공 특별한 고려없이 배식 기 타	4(8.5) 23(48.9) 9(19.1) 9(19.1) 3(6.4)
배식소요시간	30분 미만 30분~1시간 1시간~2시간 2시간 이상	17(36.2) 14(29.8) 12(25.5) 4(8.5)
잔식처리	냉장했다가 다음날 재급식 버린다 다른 음식의 재료로 사용 원하는 사람에게 나누어 준다 기 타	7(14.9) 6(12.8) 5(10.6) 16(34.0) 20(42.6)
잔식측정후 다음 급식에 반영여부	식단작성시 반영 1인 분량 결정에 반영 식단작성과 1인 분량의 결정에 반영 고려하지 않음	15(31.9) 8(17.0) 14(29.8) 10(21.3)
음식쓰레기 처리	사료화 퇴비화 위탁처리 압축 후 쓰레기 처리 기 타	6(12.8) 3(6.4) 9(19.1) 22(46.8) 7(14.9)
식수의 제공형태	수돗물 보리차 생수 기 타	8(17.0) 16(34.0) 24(51.1) 1(2.1)

〈표 13〉 식기 및 급식관련 주방용품의 소독횟수와 소독 횟수

항 목	소독횟수(%)						항목소독방법(%)				
	사용할 때마다	2-3회/주	1회/주	1회/월	기타	특별히 하지않음	열탕	증기	소독제	자외선	기타
식기, 수저	39(83.0)	1(2.1)	1(2.1)	1(2.1)	1(2.1)	4(8.5)	23(48.9)	4(8.5)	7(14.9)	9(19.1)	4(8.5)
주방 기기	21(44.7)	5(10.6)	8(17.0)	6(6.4)		10(21.3)	19(40.4)	3(6.4)	4(8.5)	11(23.4)	10(21.3)
도마	25(53.2)	7(14.9)	5(10.6)	1(2.1)		9(19.1)	15(31.9)	2(4.3)	10(21.3)	12(25.5)	8(17.0)
칼	26(55.3)	4(8.5)	5(10.6)	2(4.3)		10(21.3)	17(36.2)	2(4.3)	9(19.1)	11(23.4)	8(17.0)
행주	33(70.2)	3(6.4)	3(6.4)	1(2.1)	1(2.1)	6(12.8)	31(66.0)	1(2.1)	6(12.8)	6(12.8)	3(6.4)
기타 기기류	3(6.4)					44(93.6)					

에게 나누어주는 등 다른 곳으로 다시 제공하는 경우가 더 많은 것으로 조사되었다. 경로식당의 경우 보다 많은 노인에게 음식을 제공하기 위한 목적으로 남은 음식을 다른 장소에서 급식하고 있는 것으로 조사되었으며 이는 식품위생상의 잠재적인 문제를 발생할 수 있다고 사료되는 바이다.

6) 위생관리의 현황 : 기기의 소독방법 및 횟수

식기의 세척은 주로 조사대상 경로식당의 44개소(93.6%)가 수작업을 통해 이루어지고 있었으며, 식기 세척기기 이용은 3개소며 일회용식기는 대부분 사용하지 않는 것으로 조사되었다.

각 기구의 소독 방법을 살펴보면(〈표 13〉참고), 식기 및 수저, 주방기기는 열탕소독이 40~50%이며 도마, 칼, 그 외 칼이나 도마는 열탕소독과 자외선 소독 방 법 등을 이용하고 있었으며 행주의 소독은 주로 열탕소독을 하고 있었다. 식기의 소독 횟수 조사결과 식기 및 수저는 조사대상 급식소의 83.0%가 1일 1회(사용할 때마다) 소독하는 것으로 나타났고, 주방기기는 1일 1회 소독이 44.7%, 1주일에 1회 소독하는 비율이 17.0%인 것으로 조사되었으며, 기타 도마, 칼은 약 50%의 급식소에서 행주는 70.2% 급식소에서 1일 1회 소독하는 것으로 조사되었다.

조리원과 급식소 인력에 대한 위생 교육은 조사대상 급식소의 44.7%가 실시하지 않는 것으로 27.7%가 월 1회 실시하는 것으로 조사되었으며, 위생교육은 급식소책임자가 주로 교육을 실시하는 것으로 조사되었다(표 14). 전체적인 급식위생 환경을 평가하는 총 43 항목에 의하여 평가한 결과 최대 129점에서 최소 0점의 범주내에서 전체 경로식당의 급식 위생 평가 총점은 91.71 ± 24.69 로 조사되었다. 주당 급식횟수에 따른 위생 평가 점수에는 집단간 유의적인 차이($p<0.01$)가 있었다. 급식 횟수가 주 3회인 시설과 주 5회인 시설의 유생 평가 점수가 높으며, 주1회 급식하는 시설의 위생 평가 점수가 가장 낮았다. 급식 운영 기간에 따른 위생 평가 점수가 가장 높았다. 급식 운영 기간에 따른 위생

평가 점수도 집단간 유의적인 차이 ($p<0.05$)를 나타냈으며 급식기간이 5년 이상된 시설의 급식위생 평가 점수가 급식운영기간이 5년이하인 집단에 비하여 유의적으로 낮게 평가되었다. 급식운영 주체에 따라 집단간 위생평가 점수에 유의적인 차이($p<0.05$)를 나타내었으며 기업(108점)과 정부산하기관(105.29점) 및 공공단체(101.67점)에서 운영하는 급식 시설의 위생 평가 점수가 종교 단체나 위탁운영하는 시설에 비하여 유의적으로 높게 평가되었으며, 개인이 운영하는 시설의 위생평가 점수는 최하위(57.50점)전체적으로 잠재적인 위생문제를 내재하고 있어 이에 대한 보완이 요구되었다. 영양사의 고용 유무에 따른 집단간 유의적인 차이는 없었으나($p<0.05$) 영양사가 고용된 시설(90.44점)의 위생 평가 점수가 비고용시설(85.10점)보다 다소 높게 평가되었다.

7) 경로식당 급식관리 담당 및 영양 전문관리인 고용 필요정도

노인을 위한 급식관리시 가장 어려운 점에 대하여서는 급식관리의 기본이 되는 식단작성이 가장 어렵다고 응답한 비율이 34.0%로, 이를 경로식당을 위한 영양전문인에 의한 각 계절별, 단기별 표준식단의 제시

〈표 14〉 조리원과 급식소 인력에 대한 위생교육현황

항 목	급식시설수(%)
위생교육여부	1일 1회
	주 1회
	월 1회
	6개월 1회
	실시 안함
위생교육자	영양사
	급식소 책임자
	주방장
	기타

〈표 15〉 경로식당의 운영과 관련된 변이에 따른 위생 평가 점수

변 수		점 수 (평균±표준편차)	P값
급식 운영 주체	정부산하기관	105.29±13.52	0.05
	공공단체	101.67±24.07	
	종교단체	85.00±23.24	
	개인	57.50±23.69	
	기업	108.00± 0.00	
	위탁운영	91.21±22.89	
주당 급식 횟수	1회	73.40±18.43	0.01
	2회	96.00± 1.41	
	3회	102.50±17.52	
	4회	79.00± 0.00	
	5회	101.13±19.95	
	6회	78.67±29.37	
	7회	36.00± 0.00	
급식 제공 규모	100명 미만	92.75±21.99	NS
	100명 이상~150명 미만	90.37±29.65	
	150명 이상~200명 미만	97.85±23.24	
	200명 이상	82.22±27.88	
급식 운영 기간	1년 미만	93.44±22.42	0.05
	1년 ~ 3년 미만	99.24±21.69	
	3년 ~ 5년 미만	86.11±16.94	
	5년 ~ 10년 미만	63.33±27.50	
	10년 이상	56.60±27.38	
영양사의 유무	유	90.44±27.17	NS
	무	85.10±25.90	
총 점 ¹⁾		91.71±24.69	

1) 위생평가점수(항목당:위생불량 0점~위생관리 우수 3점, 총 43항목 총점: 최소 0점~최대 120점)

NS : 유의적인 차이없음

와 식단작성 및 제공에 대한 기초자료의 개발이 요구된다. 또한 노인식단을 작성함에 있어 공급영양소량에 대한 기준이 있는 곳이 21.3%의 급식소에 불과하고, 영양보완을 위해 식단급식시 생선등을 자주 급식한다고 응답한 곳이 57.4%로 보아 단백질의 영양적 중요성 만 인식하고 노인에 있어서 특별히 관리해야 할 섬유질의 섭취나 충분한 수분의 섭취등의 영양적 관리는 그 중요성의 인식도가 낮은 것으로 조사되었다.

경로식당의 운영에 있어서 영양사의 필요성은 노인 영양관리측면(48.9%)과 체계적인 급식경영을 위하여(36.2%) 필요하다고 응답하였으나, 급식운영자를 대상으로 영양사의 필요여부에 대하여서는 응답자의 59.6%

〈표 16〉 경로식당의 급식운영 애로 요인과 영양 및 관리 지침서의 필요정도 (n=47)

항 목	시설수(%)
노인식단 구성시 고려하는 사항	생선을 자주 넣는다 27(57.4)
	과일을 급식한다 7(14.9)
	잔멸치나 뼈째먹는 11(23.4)
	생선을 급식한다 11(23.4)
	야채 종류를 급식한다 13(27.7)
	기타 11(23.4)
영양기준량	있음 10(21.3)
	없음 36(78.7)
노인을 위한 급식 관리 시 애로 사항	식단작성 16(34.0)
	식품구매 8(17.0)
	업무분담 및 작업관리 8(17.0)
	위생관리 5(10.6)
	기타 7(14.9)
영양사의 필요여부	필요함 28(59.6)
	필요하지 않음 19(40.4)
영양사의 필요 이유	다양하고 맛있는 음식제공 8(17.0)
	체계적인 급식경영 17(36.2)
	위생관리 2(4.3)
	노인의 영양관리 23(48.9)
급식관리 지침서의 필요여부	필요함 40(85.1)
	필요하지 않음 7(14.9)
노인 영양교육 실시 유무	실시하고 있다 6(12.8)
	실시하지 않는다 29(61.7)
	경우에 따라서 한다 10(21.3)
	기타 2(4.3)

만이 필요하다고 응답한 반면, 경로식당의 운영지침서의 필요성에 대하여서는 85.1%가 필요하다고 응답하였다. 경로식당에서 급식노인을 위하여 영양교육을 실시 정도는 조사대상시설의 61.7%가 교육을 실시하지 않고 있으며, 34.1%는 영양교육을 실시하고 있었다.

IV. 결론 및 제언

이상과 같이 수도권 도시 지역의 47개소 경로 식당에 대하여 각각의 급식관리 실태조사를 행하여 얻은 결과를 토대로 다음과 같은 결론과 제언을 하고자 한다.

- 현재 서울 수도권지역 경로식당은 운영기간이 3년 미만인 시설이 전체 조사대상의 63.7%로써 노인복지서비스로써 경로식당의 운영은 현재 시행 초기 단계라 할 수 있다. 급식 운영주체에 따라 급식

- 운영기간에는 유의적인 차이($p<0.01$)가 관찰되었다. 급식운영의 주체는 급식운영기간이 오래된 곳은 주로 종교단체, 공공단체가 운영하고 있었으나, 최근의 운영 형태는 정부나 지방자치단체가 민간이 운영하는 사회복지기관이나 개인에게 위탁하는 비율이 점차 늘어 조사 대상의 34%가 위탁운영 체제를 갖추고 있었다. 이외 종교단체 31.9% 및 개인이 운영하는 시설도 2개소 있는 것으로 조사되었다. 그러므로 이들 위탁 기관에 대한 노인급식 관리에 대한 지침이 필요하다고 사료되는 바이다. 경로식당운영에 있어 정부에서 식재료비에 대한 재정적인 지원이 주로 이루어지고 있으며 기타 인건비나 시설비에 대한 지원은 낮으며, 외국과 비교하여 볼 때 개인의 기부에 의한 재정적 지원 비율은 극히 낮은 것으로 조사되어 일반인을 대상으로 노인복지서비스로써 경로식당에 대한 인지도의 확대를 통한 경로식당의 재정적 지원의 확보도 필요하다고 사료되는 바인다.
- 급식횟수는 1일 점심에 한하여 주 5회 급식하는 비율이 53.2%로 가장 많으며 주 1회급식 10.6%, 주 2-3회급식 12.8%로 경로식당의 숫자 확대도 중요하나 급식 내용에 있어 주당 급식 횟수의 증가가 요구되며, 이와 함께 점심 이외 저녁이나 아침 급식의 기회도 확대도 앞으로 고려해야 할 사항인 것으로 조사되었다. 급식시간은 점심시간으로 다소 이른 11시 30분에서 12시에 많은 급식소에서 급식을 제공하고 있었다.
 - 영양사가 고용된 시설은 9개소로 전체의 18%에 불과하며, 조사대상 급식소의 관리조직과 인원 배치 상황은 급식시설의 급식에 관련된 전체적인 관리와 지도는 자원봉사자의 대표(55.3%)나 복지시설 관리장이 맡고 있는 비율이 높으며(23.4%) 영양사가 총괄 관리하는 곳은 47개소중 2개소(4.3%)에 불과하였다. 급식운영주체에 따라 경로식당의 급식관리 담당자의 구성에 유의적인 차이($p<0.05$)가 있었으며, 정부산하기관에서 운영하는 경로식당 7개소 중 2개소(28.6%)에서 영양사가 급식관리의 총괄 책임자로써 역할을 담당하고 있었다. 이는 전체 조사 대상 시설 47개소중 4.3%, 영양사 고용 시설 9개소 중 22.2%를 차지하는 것으로 이는 대부분의 시설에서 영양사가 급식관리인으로써 총괄적인 역할을 수행하고 있지 못함을 알 수 있다. 이에 비하여 자원봉사자 대표나 시설운영 관리자가 영양사의 직무를 행하는 비율이 높게 조사되어 이들에 대한 급식관리 능력의 자질 강화를 위한 교육 프로그램과 지침서의 개발이 요구된다. 급식인력의 대부분은

자원봉사자에 의존하였으며, 이들의 주업무는 음식 조리와 배식, 식기세척 업무를 담당하였으나 작업 시간 업무분담이 효율적이지 못한 것으로 지적되었다. 따라서 효율적이고 합리적인 운영을 위해 각 급식소에 영양사의 배치가 시급하며, 현실적인 영양사 배치의 어려움은 공동관리제와 영양전문인의 자원봉사체제의 도입도 고려될 수 있다.

- 기록 체계의 사용은 급식일지나 식단표의 사용 비율은 비교적 높으나, 생산, 저장·재고 관리, 위생 관리 분야의 기록체계 사용율이 아주 낮게 나타나 체계적인 급식 관리를 위한 기록 체계 확립이 필요 한 것으로 조사되었다. 대부분 급식소에서 음식의 생산은 경험에 의해 실시되고 있어 표준조리법이나 영양가산출표 등은 사용 비율은 각각 12.8%로 전체 조사대상기관 중 6개소에 불과하였다. 기록체계의 사용 비율이 낮은 이유는 관리자의 인식 부족과 효율적인 기록관리체계의 개발이 미비한 것에 기인한다. 특히 작업관리에 관련된 작업명세서나 작업분담표, 작업시간표의 사용 비율은 38~40% 수준으로 급식 노동력의 수급이 지속적이지 않는 자원봉사자에게 의존하는 경로식당의 현실에 미루어 기록 체계의 사용에 대한 지침의 제시와 표준화된 조리법의 개발이 이루어져 인력관리의 효율성을 높일 수 있도록 지도하여야 한다. 영양사의 고용 시설과 비고용시설을 비교한 결과, 영양사의 고용 시설의 경우 비고용시설에 비하여 각종 기록 체계의 사용 비율이 높으며, 그 중에서도 영양가산출표(42.9%)나 검수일지(62.5%), 위생점검표(75%) 등 급식관리에 있어 질적관리에 관한 기록의 사용 비율이 유의적으로 높게($p<0.05$) 조사되었다. 효율적인 급식 관리를 위하여 급식예산 지원도 요구되나 급식효율이나 급식서비스의 질적 향상을 위하여 효율적인 작업 관리 체계와 함께 급식 종사자에 대한 교육이 요구된다. 현재 경로식당의 운영은 양적 확대 단계 수준이며, 노인 복지 서비스의 질적 확대차원에서 보다 체계적인 관리 작업을 표준화한 급식소의 운영 모델이 제시되어야 한다. 또한 급식소의 효과적인 관리를 위해 전문지식을 갖춘 영양사를 배치하여 급식 관리 기록 체계를 수립하여야 효율적인 관리가 형성될 수 있다. 이는 급식 노동력이 대부분 자원봉사자에 의존하므로 더욱 체계화된 기록체계가 요구된다고 하겠다.
- 식재료의 확보는 대체로 육류와 생선, 조미료 등은 조사대상기관의 약 90%가 직접구매를 통하여, 최근 국가에서 외국의 제도를 도입한 푸드뱅크를 통한 식재료의 확보는 빵이나 과자류 등에 한해 조사

- 대상기관의 10.6%가 이용하고 있어 그 이용율이 매우 저조하였다. 이는 푸드뱅크를 통하여 식재료를 규칙적으로 확보할 수 없다는 점(36.2%)과 위생적인 문제(21.3%)로 인하여 푸드뱅크의 이용율이 낮은 것으로 조사되었다. 사회 복지 제도를 운영함에 있어서 인력 및 재정의 자발적인 기부제도는 선진국가에서도 제도운영에 매우 중요한 근간이 된다. 앞으로 푸드뱅크의 보다 체계적인 확대 운영과 푸드뱅크의 이용에 대한 급식운영자의 인식개선을 통해 식재료 지원이 활성화 되어야 한다.
6. 배식방법면에서 배식 시간을 단축하기 위하여 자율적 배식 보다는 정량배식 혹은 부분적 정량배식 방법을 허용하는 곳이 80%이상으로 이는 노인의 활동 정도를 고려한 것이다. 상차림은 노인의 경우 좌식을 선호하여 약 30%는 공간 문제에 해결과 함께 좌식 상차림으로 급식하였다. 노인의 활동정도와 노인의 가치관을 다소 고려한 적당한 배식 형태의 모델 설정과 정량배식을 위해 노인의 적정 1인 1회 분량의 기준 제시가 요구된다.
 7. 경로식당에서의 급식 위생의 관리는 매우 중요한 문제이며 앞으로 급식 시설이 확대되는 것과 함께 급식의 질적 관리 차원에서 심도있게 관리해야 할 부분이다. 조사대상 시설의 식기의 세척은 조사대상 경로식당의 44개소(93.6%)가 수작업을 통해 이루어지고 있었으며, 각 기구의 소독 방법은 식기 및 수저, 주방기기의 소독은 열탕소독이 40~50%이며 이외 행주의 소독은 주로 열탕소독을 하고 있었다. 식기 및 수저는 조사대상 급식소의 83.0%가 1일 1회(사용할 때마다) 소독하는 것으로 나타났다. 조리원과 급식소 인력에 대한 위생 교육은 조사대상 급식소의 44.7%가 실시하지 않는 것으로 조사되었으며, 위생교육은 급식소책임자가 주로 교육을 실시하는 것으로 조사되었다. 전반적인 급식 위생환경에 대한 위생관리 평가 총점은 최대 129점을 기준으로 91.71 ± 24.69 로 조사되었다. 주당 급식횟수 및 급식운영기간, 급식운영 주체에 따른 위생 평가 점수에는 집단간 유의적인 차이가 있었다. 급식 횟수가 주 3회인 시설과 주 5회인 시설의 위생 평가 점수는 102.5 ± 17.52 와 101.13 ± 19.95 로 다른 시설에 비하여 높으며, 급식기간이 5년 이상된 시설의 급식위생 평가 점수는 65점 이하로 급식운영 기간이 5년이하인 집단의 평가 점수인 85점 이상에 비하여 유의적으로 낮게 평가되었다. 기업과 정부 산하기관 및 공공단체에서 운영하는 급식 시설의 위생 평가 점수가 종교 단체나 위탁운영하는 시설에 비하여 유의적으로 높게 평가되었으며 개인이

운영하는 시설의 경우 잠재적인 위생문제를 내재하고 있어 이에 대한 보완이 요구되었다. 영양사의 고용 유무에 따른 집단간 유의적인 차이는 없었으나($p<0.05$) 영양사 고용시설이 비고용시설 보다 다소 높게 평가되었다.

8. 노인을 위한 급식관리시 가장 어려운 점에 대하여서는 급식관리의 기본이 되는 식단작성이 가장 어렵다고 응답한 비율이 34.0%로, 이를 경로식당을 위한 영양전문인에 의한 각 계절별, 단기별 표준식단의 제시와 식단작성 및 제공에 대한 기초자료의 개발이 요구된다. 또한 노인식단을 작성함에 있어 공급영양소량에 대한 기준이 있는 곳이 21.3%의 급식소에 불과하였다. 경로식당의 운영에 있어서 영양사의 필요성은 노인 영양관리측면(48.9%)과 체계적인 급식경영을 위하여(36.2%) 필요하다고 응답하였으나, 급식운영자를 대상으로 영양사의 필요여부에 대하여서는 응답자의 59.6%만이 필요하다고 응답한 반면, 경로식당의 운영지침서의 필요성에 대하여서는 85.1%가 필요하다고 응답하였다. 이는 영양사의 역할에 대한 인지도가 낮은데 기인한 것으로 경로식당운영자와 관련기관에 영양사의 역할에 대한 홍보가 필요하다.

노년 인구의 증가와 함께 사회 구조의 변화에 따라 노인 복지 차원에서 경로식당과 같은 무료 급식 시설은 점차 확대되어야 하나 계획 단계에서부터 보다 체계적인 관리 체계의 확보 및 시설 투자에 대한 장기적인 배려가 요구된다. 노인 복지 차원에서 정부 또는 시의 적극적이고 꾸준한 관심과 재정적인 뒷받침도 중요하나 효율적 관리를 위한 무료 급식소 운영에 대한 지침서의 개발도 요구된다는 점을 시사한다.

■ 참고문헌

- 1) 통계청. 1995년 인구센서스 - 장래인구 추계결과-. 1996
- 2) 김만두. 1994 한국영양학회 춘계심포지엄 자료집. p8-14, 1994.
- 3) 임준희.정옥분. 대한 가정학회지 26(1):163, 1988
- 4) 이가옥. 1994 한국영양학회 춘계심포지엄 자료집 p15-30, 1994
- 5) 백종식. 서울대학교 석사학위논문, 1991
- 6) 박재간. 노인 생활실태 및 의식조사. 한국노인문제 연구소 연구보고서, 1997
- 7) 최성재. 연구보고서, 한국인구보건원, 1989.
- 8) 양일선. 대한지역사회영양학회지, 4(2):260, 1999

- 9) 정해원. 이화여자 대학교 논문집. 1994
- 10) 윤석원. 실버산업의 현황 및 발전 방향에 관한 연구. 동국대학교 논문집. 1993
- 11) 김규현. 국민대학교 논문집. 1995
- 12) 양일선, 이진미, 채인숙, 윤진. 한국영양학회지, 29(7):830, 1996
- 13) 서울특별시. 서울시 사회복지 기초수요조사-자료집 및 정책보고서. 1997
- 14) 이영미, 김민경, 변희경. 한국식생활문화학회지, 12(1):87, 1997
- 15) Balsam AL. J Am Diet Ass 89(9S):A-35, 1989
- 16) Edwards DL, Edwards AF. J Am Diet Ass 93(5):585, 1993
- 17) 박길동, 계승희, 정은영. 한국식문화학회지. 1991
- 18) 박양자, 구재옥, 최경숙, 김숙배, 윤혜영, 손숙미. 지역사회영양학회지 1(2):228-238, 1996
- 19) 김성희. 연세대학교 석사학위논문집. 1989
- 20) Kang IA. Cornell University Master(thesis), 1993.
- 21) 이정원, 김경아, 이미숙. 지역사회영양학회지 (4):594-608, 1998
- 22) 주나미, 전희정. 한국조리과학회지, 15(1):1, 1999
- 23) 김화영, 양은주, 원혜숙. 한국식생활문화학회지, 12(3):331, 1997
- 24) 박영숙, 김순, 박기순, 이정원. 대한지역사회영양학회지, 4(1):37-45, 1999