

시험사업보고 : 학교급식 운영평가 방안연구

학교급식 운영평가 방안연구

대구달성초등학교

I. 서 론

1. 연구의 필요성

학교급식의 목적은 교육적 차원에서 급식을 통한 아동의 인성과 사회성 계발로 공동체 의식의 형성을 위한 기회를 제공하고, 아동들의 건강과 체위 향상에 기여함에 그 목적을 두고 있다.¹⁾ 고 할 때 학교급식 운영도 그 목적에 맞게 이루어지고 있는지 평가하고 환류에 의한 목표 관리가 필요하다.

무한 경쟁시대가 될 미래사회에서 학교교육이 환영받는 교육, 필요한 교육, 중요한 교육으로서 성공적으로 수행하여 국가 경쟁력 증진에 기여하기 위해서 평가적 방법을 과감하게 도입하고 있는 것은 세계적 조류에 부합되는 매우 바람직한 처사라고 할 수 있다.²⁾ 학교급식도 예외일 수는 없으며 앞으로 중·고등학교까지 학교급식이 확대되어 점점 일반화 보편화 되어 가고 있는 시점에서 급식학교 운영에 대한 평가적 방법을 과감하게 도입함으로써 학교급식을 보다 효율적으로 운영할 필요가 있다.

학교급식 운영의 다양한 주제를 가지고 연구·시범학교를 운영하여 성공적인 운영사례를 발표하고 있어 분야별 성과는 알 수 있으나, 학교급식 운영 전반에 걸친 상황을 점검할 수 없는 실정이었다. 학교급식이 전국적으로 확산되어 일반화되어 가고 있는 시점에서 급식학교 운영 평가 기준이 설정되면, 운영에 따른 권장과 개선점을 뚜렷하게 파악하게 되어 학교급식의 새로운 방향을 제시할 수 있는 효과가 있을 것이다.

본교는 지난 '95학년도에 식생활개선본부 지정 식생활 개선 협력학교를 운영한 바 있으며 이때 실시한 설문조사에 의하면 식생활 개선의 필요성, 식생활 개선 기초지식, 식생활 습관 및 위생, 균형식의 필요성, 편식의 실태, 식량 자원의 인식 등의 분야에 상당한 이해도가 높아졌으나 학교에서 학습한 것을 실제로 실천에 옮기기 위해서는 학교와 가정과의 연계된 지속적인 지도를 요구하고 있는 실정이었다.³⁾

어린이들에게 바람직한 식생활 습관 형성과 건강은 학교급식 운영의 핵심으로 매우 중요하기 때문에 학교에서 급식교육을 효과적으로 실시하여야 하나, 현행 교육과정에서는 식생활에 관한 지도내용이 체계화되어 있지 않아 이를 해결하기 위하여 학교 자체에서 식습관 관련 교수학습 지도안 작성·지도, 급식 관련 행사 및 급식 현장 지도, 학교와 가정과의 연계를 통한 지도에서 시사점과 문제점을 발견하고 급식학교 운영의 전영역에 걸친 평가를 실시함으로써 그 문제의 해결 방안을 모색하고자 했다.

2. 연구 목적

학교급식의 문제점을 발견하고, 개선 방향을 제시하여 학교급식의 발전을 도모하기 위하여 학교급식 평가 모델 개발을 목적으로 한다.

3. 연구의 내용

'학교급식 운영 평가 모델 개발·적용'으로 연구중점을 설정하고 구체적인 연구 내용은 다음과 같다.

1) 교육부, 학교급식 발전에 관한 심포지엄, 1992, p.12
2) 교육부, 초중고등학교 학교 교육과정 평가 편람(1997), p.9
3) 대구달성초등학교, 식생활개선 협력학교 운영결과, 1995, p.4

가. 학교급식 시설·설비 관리 평가 모델 개발
학교급식 시설·설비의 법규적 근거와 관리 실태를 분석하여 평가 방법을 탐색하였다.

나. 학교급식 운영 관리 평가 모델 개발
학교급식 운영 관리 영역과 업무 내용을 분석하여 평가 방법을 탐색하였다.

다. 학교급식 교육 및 파급효과 평가 모델 개발
학교급식 선행 연구·시범학교 운영 보고서를 분석하여 급식교육 및 파급 효과에 대한 평가 방안을 모색하였다.

II. 관련 법규 및 선행 연구

1. 법규적 근거

가. 학교급식의 목적

학교급식을 통한 학생의 심신의 건전한 발달을 도모하고, 나아가 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.⁴⁾

나. 학교급식 운영의 기본 방침⁵⁾

(1) 성장기 아동의 발육에 필요한 영양식을 합리적으로 공급함으로써 심신의 조화로운 발달을 도모한다.

(2) 교육의 일환으로 운영하며 편식의 교정, 올바른 식습관 지도 및 협동, 책임, 질서, 공동체 의식

등 민주시민으로서의 자질과 덕성을 함양하여 전인적 인간교육에 기여한다

(3) 학부모의 학교급식활동 참여 권장 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량 정책에 기여하도록 한다.

다. 학교급식 운영의 원칙 및 관리기준

(1) 학교급식의 운영 원칙(학교급식법 제6조)

(가) 학교급식은 교육의 일환으로 운영되어야 한다.

(나) 학교급식의 내용은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 급식 관리에 있어서는 위생과 안전에 철저를 기해야 한다.

(2) 관리기준(학교급식법 시행령 제3조)

(가) 학교급식은 수업일의 점심시간에 실시한다.

(나) 식품은 공동급식 시설의 조리실에서 조리하여 제공한다(단, 조리실에서 불가능하거나 부적당한 식품은 감독청의 승인을 얻어 완제품을 제공할 수 있다).

(다) 완제품을 제공하는 경우는 아동의 영양과 건강 관리에 적합한 식품을 선정해야 하고, 제조, 운반, 공급 과정에서 식품위생 관리에 유의한다.

(라) 위생과 안전에 철저를 기한다.

(레) 학교급식의 영양 기준(제3조 제1항관련, 97. 4. 29 개정)

표 1. 학교급식의 영양 기준

구분	연령(세)	체중(kg)	신장(cm)	열량(kcal)	단백질(g)	비타민A(R.E)	비타민B1(mg)	비타민B2(mg)	나이아신(mg)	비타민C(mg)	비타민D(g)	칼슘(mg)	철분(mg)
소아	4-6	18.5	108	534	13.4	134	0.27	0.34	3.67	13.4	3.34	200	3.34
	7-9	26.6	126	600	16.7	167	0.30	0.37	4.00	13.4	3.34	234	4.00
	10-12	37.0	142	734	20.0	200	0.37	0.44	4.67	16.7	3.34	267	4.00
남자	13-15	50.0	159	800	23.4	234	0.40	0.47	5.34	16.7	3.34	300	6.00
	16-19	63.0	172	867	26.7	234	0.47	0.54	6.00	18.4	3.34	300	6.00
	10-12	36.0	142	634	20.0	200	0.34	0.40	4.34	16.7	3.34	267	6.00
여자	13-15	48.0	155	667	21.7	234	0.34	0.40	4.34	16.7	3.34	267	6.00
	16-19	54.0	160	700	21.7	234	0.37	0.44	4.34	18.4	3.34	267	6.00

4) 교육 법전 편찬회, 교육법전(98년판), 서울:교학사, 1998. p.1493

5) 대한영양사회 학교분과 위원회, 학교급식 영양사를 위한 지침서, 1996. 7. p. 8

라. 학교급식의 시설 관리)
학교급식법 제5조 제3항의 규정에 의하여 학교급식 시설에 갖추어야 할 시설·설비 기준은 다음 각 호와 같다.

- (1) 조리실
교실과 떨어지거나 차단되어 학생의 학습에 지장

을 주지 아니하는 시설로 하되, 식품의 운반과 배식이 편리한 곳에 두어야 하며, 내부벽과 바닥은 타일 또는 콘크리트로 시공하여 식품의 세척과 배수 및 청소가 용이하도록 하여야 한다.

- (가) 조리실·식품보관실의 면적기준(학교급식법 시행규칙 제3조 제1호관련)

표 2. 조리실·식품보관실의 면적기준

구 분	급식학생수	면 적	급식학생수	면 적
조리실	50인이하	14m ²	301~600	49m ² +0.05m ² x(급식학생수-300)
	51~100	14m ² +0.14m ² x(급식학생수-50)	601~900	64m ² +0.04m ² x(급식학생수-600)
	101~150	21m ² +0.14m ² x(급식학생수-100)	901~1,200	76m ² +0.04m ² x(급식학생수-900)
	151~200	28m ² +0.14m ² x(급식학생수-150)	1200~1500	88m ² +0.04m ² x(급식학생수-1,200)
	201~250	35m ² +0.14m ² x(급식학생수-200)	1,501이상	100m ² +0.02m ² x(급식학생수-1,500)
	251~300	42m ² +0.14m ² x(급식학생수-250)		
식품보관실	급식학생수와 식품의 구입 사정 등을 참작하여 급식학교의 장이 결정			

(나) 조리실 시설설비의 기준(학교급식법시행규칙 제3조 제2호 관련)

표 3. 조리실 시설설비의 기준

구 분	기 준
1) 내부벽	바닥으로부터 높이 1미터까지 타일로 한다.
2) 천장	물 및 불에 견딜 수 있는 자재로 한다.
3) 바닥	물빠기도랑 쪽으로 0.5퍼센트 이상의 경사도를 가지게 한다.
4) 배수 설비	청소하기에 쉽도록 적당한 위치에 상당한 크기의 맨홀 및 덮개를 설치하여야 한다.
5) 가열 설비	매연·검댕등의 발생으로 조리에 지장을 주지 아니하며, 화재의 위험이 없도록 하여야 한다.
6) 환기·조명 설비	위생상 지장이 없도록 적절한 환기 시설과 채광 시설을 하고, 조명은 200룩스 이상이 되도록 하여야 한다.
7) 세척 설비	식품·식기류를 씻을 수 있는 위생적인 세척 설비와 조리 종사자 전용의 위생적인 손씻는 설비를 갖추어야 한다.
8) 방충·방서 등 설비	창문 및 출입구 등에는 벌레 및 쥐를 막을 수 있는 적절한 설비를 갖추고, 충분한 크기의 덮개가 있는 폐기물 용기를 두어야 한다.
9) 기타 시설·설비	배선대등 기타 필요한 시설·설비를 갖추어야 한다.

(다) 조리 및 급식설비·기구의 기준

표 4. 조리 및 급식설비·기구의 기준

구 분	품 목	비 고	
조리설비 기구	(1) 개수대	조리용과 후처리용으로 구분 설치.	
	(2) 조리작업대	높이 80cm 내지 90cm	
	(3) 냉장고	(4) 식기보관장	
	(5) 조리용구보관장	(6)제반기 또는 밥솥	급식학생수를 고려한 크기의 것
	(7) 국솥		
	(8) 조리용구		적정 수량의 조리에 필요한 용구
	(9) 저울		100kg, 10kg, 1kg용 각 1대

6) 교육법전 편찬회, 교육법전,1997. p.1495

구 분	품 목	비 고
	(10) 계량컵	1개 이상
	(11) 조리용시계·조리용온도계, 온·습도계	각 1개씩
	(12) 위생복·위생모·위생화 및 마스크	조리종사자별로 각 1벌
	(13) 식품 절단기	(14) 식품박피기
	(15) 우유균질기(전지분유급식학교의 경우)	
	(16) 음식물 쓰레기 처리 설비	권장 사항
	(17) 자동 세척기	(18) 식품운반용 수레
	(19) 세미기	(20) 식기 소독기
급식기구	(1) 밥운반용기	급식학생수를 고려한 수량 (식당 시설이 있는 경우 제외)
	(2) 국 운반 용기	
	(3) 주전자 또는 보온물통	(4) 배식대
	(5) 식판	(6) 기타 배식에 필요한 기구

(2) 식품보관실

(가) 환기 방식이 용이하여 식품과 식품 재료를 위생적으로 보관하는데 적합한 곳에 두되, 방충 및 방서 시설을 갖추어야 한다.

(나) 식품 보관실의 설비 기준(학교급식법 시행규칙 제3조 제4호 관련)

표 5. 식품보관실의 설비기준

품 목	비 고
① 식품보관용 선반 및 깔개	
② 환기 설비	환풍기를 설치한다.
③ 방습 시설	
④ 방충·방서 설비	
⑤ 배수 설비	
⑥ 조명 설비	식품식별에 적합한 밝기를 유지해야 한다
⑦ 온·습도계	
⑧ 기타 식료품의 검수계량에 필요한 기기	

(3) 갱의실

조리실과 인접한 곳에 두되, 조리 종사자의 수에 따라 필요한 옷장을 두어야 한다.

2. 교육과정 운영을 통한 지도 내용

가. 식생활 교육의 5대 영역⁷⁾

식생활의 지도는 건강교육, 예절교육, 시민교육, 경제교육, 환경교육의 차원에서 추진되어야 한다.

(1) 건강교육

음식 섭취는 생명의 근원이며 건강 유지의 수단 이므로 균형식을 해야 한다. 과잉 섭취는 비만 문제를 낳는다. 충치의 원인과 이닦기 습관에 대한 지도도 잊지말아야 하며, 편식은 많은 질병을 낳는다는 사실도 인지시켜야 한다.

(2) 예절교육

우리 집 식탁은 하나의 '작은 사회'라는 생각을 갖게 하며, 식사하는 방법과 예절을 지도해야 한다. 음식에 대한 감사하는 마음을 갖도록 지도해야 한다.

(3) 시민교육

질서를 지켜 배식을 받고 뒷정리를 하고, 돌아다니며 남에게 방해가 되지 않도록 하기, 식기 등을 운반통에 바르게 놓기, 같은 음식을 다같이 식사하는데서 이뤄지는 공동체 의식 함양 지도를 해야 한다.

(4) 경제교육

근검 절약의 생활화, 음식물의 과소비 낭비 현상 막기, 외국 음식 먹지 않기 등의 교육을 실시해야 한다.

(5) 환경교육

음식 찌꺼기는 자원 낭비, 국민 보건 위생 위협, 수질과 토양의 오염을 일으킨다는 사실을 주지시킨다.

나. 학령기 어린이에 맞는 식생활

(1) 학령기 어린이를 위한 영양소 권장량

어린이는 한 국가의 미래상이며 또한 이들의 체위와 체력 그리고 정신기능의 우수성은 내일의 국가

7) 교육부, '91 학교급식 운영 연구회 자료, 1991, pp. 11-12

운명을 좌우하는 중요한 요인이 된다. 학령기 어린이의 영양소 필요량을 매일의 식사에 균형 있게 공급하려면 기초식품군을 이용하여 하루에 필요한 식품 구성을 작성하여야 한다. 즉 각 지역에서 생산되는 식품과 개인과 가정의 식습관을 참작하여 매일 식단을 계절에 맞춰 균형 있게 구성하여야 한다. 따라서 학령기 어린이에게 필요한 영양(특히 단백질, 칼슘 등)이 골고루 포함된 균형식을 제공함이 바람직하다. 이 시기에 1일 에너지 권장량은 2200Kcal이며 단백질은 60g, 칼슘은 800mg이 적당하다.⁸⁾ 이 시기에 균형 있는 식사는 탄수화물 50~60%, 지방이 25~35%, 그리고 단백질이 15%의 구성 비율을 갖는 식사이다.

(2) 학령기 어린이를 위한 식습관 지도

(가) 결식의 방지

(나) 간식의 선택 지도 : 단백질, 철, 칼슘을 강화한 간식을 권장한다.

(다) 편식의 교정

(라) 비만 예방을 위한 지도

다. 학교급식 교육의 방향

(1) 식생활 개선을 위해 끊임없이 연구 개발하여 이루어져야 하며 앞날을 위하여 의식 개혁이 뒤따라

야만 할 것이다.

(2) 식생활 개선은 주식에서만 치우칠 것이 아니라 부식에 더 많은 관심을 가져야 한다.

(3) 식량을 소중히 여기는 습성을 어릴 때부터 서서히 교육시켜야 한다.

(4) 식사 예절, 식사 위생 지도를 학교와 가정이 밀접한 연계를 가지고 병행 지도함이 바를 것이다.

(5) 식생활 개선이란 조그만 일부터 계속하여 실천해 가면서 자연스럽게 내면화되어 습관화될 것이다.

3. 선행 연구의 실태

이상과 같은 연구 및 시범학교의 선행 연구 결과를 살펴본 바 대부분 급식학교는 식습관 형성, 식사 예절, 체위향상, 식생활 개선 등에서 효과가 있다고 나타내고 있으나 결론 및 제언에서는 하나같이 현행 교육과정에서 식생활에 관한 지도 내용이 체계화 되어 있지 않아 애로가 있으며, 바람직한 급식시설을 위해서는 막대한 예산이 수반되는 등 어려움을 진술하고 있다. 특히 지금까지 급식 연구·시범학교에서 급식학교 운영 평가 방안을 연구한 학교가 없어 본 연구를 설계함에 아쉬운 점이 많았다.

표 6. 선행연구

연도	연구자	연구 주제	연구 내용의 참고 사항
1997	대구 월곡초등	우리 음식 애용을 통한 바른 식생활 습관 형성	교육과정 관련지도
1996	광주 서림초등	학교급식 지도를 통한 어린이들의 바른 식생활 습관 형성	특별활동 관련지도
1996	서울 녹번초등	학교급식의 효율적인 운영 방안	교실배식과 전체배식의 효율성
1995	서울 명신초등	학교급식의 교육적 운영 방안	식사예절 내면화
1995	강원 신철원초등	급식학교 아동들의 급식 효과에 관한 연구	학교급식의 효과면
1994	경남 의령초등	학교급식을 통한 바른 식습관 형성	학부모 교육
1993	청주 창신초등	학교와 가정의 연계지도를 통한 도시 어린이의 식생활 개선 방안	*가정과의 연계지도
1993	익산 왕궁초등	편식교정지도를 통한 바른 식생활습관 형성	*가정식사의 날

8) 보건복지부, 영양지도서, 1997, pp. 50-51

III. 연구 방법

1. 연구 대상 및 기간

대구달성초등학교 3학년 이상 1,050명과 협력학교로 대구광역시 학교급식 실시 초등학교 123개교이며, 연구 기간은 1998. 3. 1~2000. 2. 29(2년간)이었다.

2. 연구의 방법

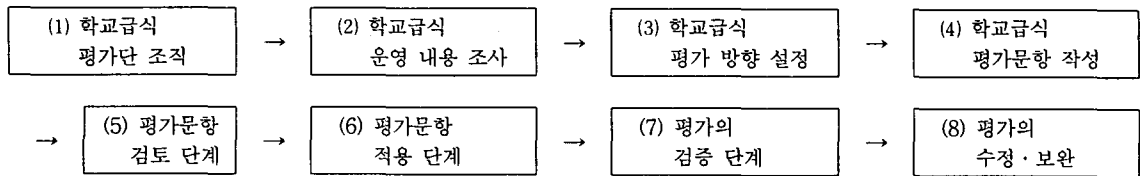


그림 1. 연구절차

학교급식 운영 평가 모델 개발을 위한 관련 법규, 문헌, 업무, 선행 연구 분석하고, 학교급식 운영 평가 모델을 개발하여 적용, 검증, 보완한다.

3. 연구 절차

학교급식 운영 평가 계획단계 → 평가문항 개발단계 → 평가 적용단계 → 평가의 검증단계로 하고, 다음과 같은 절차를 적용하였다(그림 1).

IV. 결과 및 논의

1. 결 과

가. 편성

학교급식 운영 평가 대상 분야별 문항 편성은 다음과 같다.

<학교급식 운영 평가 대상 영역별 편성표>

(1) 시설·설비분야 (22.3%)

표 7.

영역	항목	평가문항수
(가) 시설 관리	1) 조리실 설치 기준	12
	2) 조리실 위생관리	7
	3) 식품보관실	6
	4) 식품보관실 위생관리	4
	5) 쟁의실	2
	6) 시설의 편의성	4
(나) 설비 관리	1) 급식 설비	7
	2) 급식 기구	4
	3) 식탁, 의자	3
(다) 에너지 및 안전관리	1) 에너지 절약 시설	3
	2) 에너지 절약 실천	4
	3) 전기·가스 안전 관리	8
	4) 기타 안전 관리	3
소 계		67

(2) 학교급식 운영 관리 분야 (49.0%)

표 8.

영역	항목	평가문항수
(가) 운영 계획	1) 현황파악	3
	2) 기본방향	3
	3) 업무추진계획	4
	4) 시설 및 인력관리	7
(나) 조리 관리	1) 접수	5
	2) 조리의 능률성	6
	3) 조리의 합리성	3
	4) 조리의 전문성	10
	5) 조리 위생관리	8
	6) 검식	5
(다) 배식 관리	1) 배식의 합리성	4
	2) 배식의 안전성	3
	3) 배식의 위생관리	5
(라) 인적 자원 관리	1) 영양사	9
	2) 조리사(종사원)	6
	3) 조리종사원 위생관리	7
	4) 타부서간 협력	4
(마) 우유 급식	1) 효율적인 우유급식	5
	2) 우유급식비 관리	4
	3) 우유급식 운영	4
	4) 우유급식 위생관리	4
(바) 잔반 관리	1) 잔반 줄이기 방안	4
	2) 잔반의 적정처리	5
	3) 잔반 줄이기 교육홍보	5
(사) 재무 관리	1) 급식비 징수업무	6
	2) 급식비면제·지원자	9
	3) 식품구입	6
	4) 정리집행	3
소 계		147

(3) 학교급식 교육관리 및 파급효과 분야 (28.7%)

표 9.

영역	항목	평가문항수
(가) 급식 관련 교육	1) 교육과정 관련 지도	3
	2) 학습자료 개발·적용	4
	3) 급식교육 환경	8
	4) 행사를 통한 교육	4
	5) 수행평가	5
	6) 교원 연수	6
(나) 급식 현장 교육	1) 식당급식 식사 태도	6
	2) 식당급식 식사 지도	5
	3) 교실 배식	5
	4) 교실급식 식사태도	6
	5) 담임교사 지도	4
(다) 학교 급식 파급 효과	1) 급식후원회 운영	5
	2) 학교운영 위원회	6
	3) 학부모 협조도	3
	4) 학부모교육	6
	5) 가정 식단	5
	6) 가정식사 조리	5
소 계		86

○ 학교급식 운영 평가 분야는 크게 시설관리(Hard-ware) 분야와 관리(Soft-ware) 분야로 구분하였다.

○ 관리(Soft-ware) 분야를 다시 운영관리와 교육관리로 나누어, 전체 3개 분야로 구분하고, 시설관리 분야에 3개영역 67문항, 운영관리 분야에 7개영역 147문항, 교육관리 분야에 3개 영역 86문항으로 총 13개 영역 300문항으로 편성하였다.

○ 각 영역별로 위생관리 항목을 설정하여, 급식관리에서 위생관리의 중요성을 강조하고, 각영역별 관리 상태 평가와 동시에 위생관리 평가를 할 수 있도록 하였다.

도록 하였다.

나. 적용

(1) 우리학교 학교급식 운영 실태를 다음과 같이 평가하였다.

(2) 학교급식 시설 분야 평가는 법적 근거에 의하여 평가 대상과 기준이 명확하여 평가자에 따른 변화가 적고 객관적인 평가가 이루어질 수 있었다.

(3) 학교급식 운영관리 분야는 업무 내용을 잘 파악하고 있는 실무자가 엄정하게 평가하는 경향을 볼 수 있어, 평가자의 전문성이 매우 중요하게 제기되었다.

(4) 학교급식 교육 분야 중 행사, 특별활동, 평가영역의 평가는 평가 대상 및 기준이 명확하지 못하여 평가에 어려움을 느끼고 좀더 구체적인 문항 작성이나 기준 설정을 필요로 하고 있다.

그러므로, 최소한의 급식교육이 이루어져야 할 내용으로 1) 관련교과 지도요소표, 2) 식생활 관련 학습지도안 3) 식생활 예절본을 우리학교 홈페이지에 탑재 제시하였다.

다. 전문가의 자문

본교에서 작성된 학교급식 운영 평가 모델을 다음과 같이 전문가의 자문을 받았다.

(1) 대구대학교 생활과학대학 식품영양학과 박영선 교수

○ 학교급식 운영 평가의 분야를 크게 운영관리와 교육관리 2개로 구분함이 바람직하다.

○ 단체급식에서는 무엇보다도 위생관리가 가장 중요하므로 위생관리를 평가에 중요한 영역으로 부각시켜야 한다.

○ 평가 문항은 매우 타당성 있게 작성되었다.

(2) 계명대학교 가정대학 식품영양학과 최미자 교수

○ 학교급식 평가 분야를 학교급식 시설·설비(Hard-ware)분야와 관리(Soft-ware)분야로 크게 나

표 10.

		평가자	평가분야	목표점	평점	%
1차 (98.6.24)	관리자	교장	1. 학교급식 시설·설비관리	198	184	92.9
		행정실장	2. 학교급식 운영관리	441	401	90.9
		교무부장	3. 학교급식 교육관리	261	227	87.0
2차 (98.7.15)	주무 담당자	교감	1. 학교급식 시설·설비관리	198	182	91.9
		영양사	2. 학교급식 운영관리	441	397	90.0
		연구부장	3. 학교급식 교육관리	261	231	88.5
3차 (98.9.30)	학교급식평 가단 위원장	안중주	1. 학교급식시설·설비 관리	198	187	94.4
			2. 운영관리(계획, 인력, 재무)	201	184	91.5
		이삼용	2. 급식관리(조리,배식,우유,잔반)	240	216	90.0
			3. 교육	171	151	88.3
		김용하	3. 홍보·교육(파급효과)	90	79	87.8
			김형대			
신경목						

누고, 다시 관리 분야를 운영관리, 교육, 학교급식
 파급효과 세 분야로 나누어 평가합이 바람직하다.

○ 영양사의 영양교육이 매우 중요하므로 영양교
 육 임무를 주고 평가 대상에 넣었으면 좋겠다.

○ 평가 문항은 상당한 연구를 통해 작성되었다.

(3) 경북대학교 생활과학대학 이연경 교수

○ 평가 문항이 매우 깊이 있는 연구로 작성되었다.

○ 학교를 방문하여 현장을 보고 도움을 주도록
 하겠다.

라. 현장 적용, 수정 보완 및 객관성 검증

(1) 위 과제를 해결하기 위하여 대구광역시내 급
 식 실시 학교(123개교)를 대상으로 시험 평가를 실
 시하여 급식 규모에 따라 분류하여 통계처리하고,
 급식 실태를 파악하고 제안된 의견을 검토하여 평가
 문항의 신뢰성과 객관성을 분석하여 학교급식 운영
 평가 모델을 수정·보완하였다.

(가) 대구광역시내 학교급식 평가 적용

1) 평가 기간 : 99. 5. 25~99. 6. 12.

2) 평가 대상 학교수 : 123개교

3) 안내장, 설문지 응답 요령, 평가상 유의점 등
 의 협조 공문서 발송 : 99. 5. 25.

4) 평가지 회수 : 6. 1.~6. 12.

5) 평가자 : 각 초등학교 연구부장 및 영양사

6) 평가시 유의점

○ 평가 자체보다 평가 문항의 타당성 여부에 중
 점을 두고 평가하게 하였다.

○ 평가 실시 후 평가 문항의 개선점을 별도 양
 식에 의거 작성하여 회신하고 이를 평가문항의 수정
 및 보완 자료로 활용하였다.

○ 결과처리는 학교 규모별로 하고 학교별 등급
 을 평가하는데 사용하지 않고 본 연구만을 목적으로
 하였다.

(나) 학교급식 운영 평가 결과 통계표 (평가문항별
 응답 결과)

1) 학교급식 시설·설비 평가

가) 시설 관리

표 11.

평가 항목	관점	①(15개교)				②(10개교)				③(23개교)				④(39개교)				⑤(36개교)				합계					
		학교수		점수		학교수		점수		학교수		점수		학교수		점수		학교수		점수							
		3	2	1	☆	3	2	1	☆	3	2	1	☆	3	2	1	☆	3	2	1	☆						
1. 조리실 설치 기준	위치	10	5	·	·	40	6	2	2	·	24	9	8	6	·	49	13	17	8	1	81	15	12	9	·	78	272
		8	7	·	·	28	6	3	1	·	25	10	9	4	·	52	11	20	6	2	79	14	17	5	·	81	265
	면적	12	1	·	2	38	8	1	1	·	27	12	6	5	·	53	20	13	3	3	89	22	6	4	4	82	289
		13	1	1	·	42	9	1	·	·	29	22	·	1	·	67	35	2	2	·	111	32	2	2	·	70	319
	천장	12	3	·	·	42	7	3	·	·	27	16	4	3	·	59	27	9	3	·	102	27	6	2	1	95	325
		9	3	3	·	36	5	3	1	1	22	11	7	5	·	52	14	14	11	·	81	21	11	4	·	89	280
	배수	15	·	·	·	45	6	1	1	2	27	18	4	1	·	63	28	10	1	·	105	32	4	·	·	104	344
		12	3	·	·	42	8	2	·	·	28	15	7	1	·	60	27	10	2	·	103	28	6	2	·	98	331
	환기, 조명	13	2	·	·	43	5	3	2	·	23	10	9	4	·	52	16	20	3	·	91	24	10	2	·	92	301
		13	2	·	·	43	6	4	·	·	26	15	8	·	·	61	26	12	1	·	103	27	9	·	·	99	332
방충, 방서	3	5	7	·	26	2	4	4	·	18	8	10	5	·	49	11	14	14	·	78	11	17	8	·	75	246	
	4	·	11	·	23	1	1	8	·	13	8	2	13	·	41	8	3	28	·	58	7	1	28	·	51	186	
2. 조리실 위생 관리	청결	14	1	·	·	43	9	1	·	·	29	21	1	1	·	66	34	5	·	·	112	35	·	1	·	106	356
		15	·	·	·	45	10	·	·	·	30	23	·	·	·	69	38	1	·	·	116	36	·	·	·	108	368
		11	4	·	·	41	7	3	·	·	27	16	6	1	·	61	28	11	·	·	106	26	9	·	1	96	331
		7	8	·	·	37	7	3	·	·	27	14	9	·	·	60	26	11	2	·	102	28	8	·	·	100	326

※ 학급규모 : ①은 6학급이하 ②7~12학급 ③13~18학급 ④19~36학급 ⑤37학급이상
 · 통계처리 방법 : 3점(상), 2점(중), 1점(하)로하여 응답하였으며, 계와 합계 난은 점수를 기록하였다.
 ☞ 문항에 따라 무응답 학교가 있으므로 학교수가 맞지 않는 경우가 있다.
 (☆표는 무응답 학교수 임)

(다) '99 학교급식 영역별 평가 결과표(실태 분석표)

표 12. 학교 급식 시설·설비 평가

영역	평가항목	평점(문항수)	백분율(%)	실태
가. 시설 관리	(1) 조리실 설치기준	3490(12)	80.78	조리실 및 식품 보관실의 위생 관리상태는 정해진 기준에 따라 잘 이루어 있으나 조리실의 설치 특히 조리실의 위치가 학교의 교지 및 기준 시설물의 배치 등의 사정에 따라 기준에 도달하지 못하고, 급식실의 구내방송 시설 등의 편의성이 학교에 따라 다소 미흡한 편이다.
	(2) 조리실 위생관리	2340(7)	92.85	
	(3) 식품 보관실	1923(6)	86.85	
	(4) 식품 보관실 위생관리	1418(4)	96.07	
	(5) 강의실	686(2)	93.71	
	(6) 시설의 편의성	1180(4)	81.26	
나. 설비 관리	(1) 급식 설비	2215(7)	85.75	급식 설비중 여러 가지 계기들은 잘 갖추고 있으나, 식탁과 의자의 높이가 급식 아동들의 신장을 고려하지 않고 일률적으로 같이 하여 배치하고 있는 실정이다.
	(2) 급식 기구	1231(4)	84.08	
	(3) 식탁, 의자	435(3)	65.31	
다. 에너지절약, 안전관리	(1) 에너지 절약 시설	693(3)	70.64	전기, 가스 등 에너지 사용상의 안전 관리는 안전 관리 수칙에 따라 비교적 철저히 관리되고 있으나 열 효율을 높이기 위한 장치나, 매연 방지시설 등의 에너지 절약 시설이 미흡한 편이다.
	(2) 에너지 절약 실천	1158(4)	83.91	
	(3) 전기, 가스 안전 관리	2647(8)	91.90	
	(4) 기타 안전관리	877(3)	82.58	
소 계		20293	84.44	※ 무응답 문항을 제외한 문항별 백분율의 평균임

표 13. 학교 급식 운영 관리

영역	평가항목	평점(문항수)	백분율(%)	실태
가. 운영 계획	(1) 현황파악	1035(3)	95.83	급식 대상자 및 급식 시설, 기구, 생산 시설 등의 현황 파악은 잘 이루어지고 있으나, 자체연수, 급식비 세입·세출 등의 기본방침이 제시되어 있지 못하다.
	(2) 기본방향	1034(3)	93.41	
	(3) 업무추진계획	862(4)	63.57	
	(4) 시설 및 인력관리	1862(7)	73.89	
나. 조리 관리	(1) 접수	1476(5)	82.00	식품의 접수 과정에서 식품 감별법, 식품 판별법 및 검수에 필요한 기기들이 비치되지 못하고 있으나, 조리의 위생관리, 식단, 재료선정 등은 전문성을 잘 살려 운영하고 있다.
	(2) 조리의 능률성	1956(6)	89.81	
	(3) 조리의 합리성	1008(3)	91.80	
	(4) 조리의 전문성	3530(10)	91.93	
	(5) 조리의 위생관리	2965(8)	96.52	
	(6) 검식	1603(5)	84.81	
다. 배식 관리	(1) 배식의 합리성	1330(4)	86.59	배식의 위생관리는 비교적 잘 되고 있으나 대기 시간이 길고 배식대의 높이가 아동 개개인의 신장을 고려하지 않고 있다.
	(2) 배식의 안전성	987(3)	85.68	
	(3) 배식의 위생관리	1670(5)	86.98	
라. 인적 관리	(1) 영양사	2828(9)	85.56	조리사 및 조리 종사자의 복무, 위생 관리는 철저히 이루어지고 있으나 학교급식 교육 프로그램을 개발하고 적용하는 활동이 부족하다.
	(2) 조리사(조리종사원)	2133(6)	96.34	
	(3) 조리종사원위생관리	2558(7)	99.03	
	(4) 부서간 협력 체제	1335(4)	90.45	
마. 우유급식 관리	(1) 우유 급식 계획	1625(5)	92.48	우유 급식의 보관 보존 등의 급식 위생 관리는 잘 이루어지고 있으나 급식의 필요성 교육이 부족하고, 우유를 관리하는 전담 직원이 없어 업무가 과중하다.
	(2) 우유 급식비 관리	1390(4)	99.00	
	(3) 우유 급식 운영	1314(4)	93.59	
	(4) 우유 급식위생 관리	1337(4)	95.23	
바. 잔반처리 관리	(1) 잔반 줄이기 방안	1277(4)	87.95	학년에 따라 알맞은 양을 배식하고 있어 잔반을 줄이도록 노력하나 잔반 처리기가 설치되어 있지 않으며 홍보 교육활동도 부족함.
	(2) 잔반의 적정 처리	1554(5)	85.62	
	(3) 잔반 줄이기 교육 홍보	1516(5)	83.53	
사. 재무 관리	(1) 급식비 징수 업무	2052(6)	95.00	급식비 징수 업무는 원활하게 운영되고 있으며 경리 집행도 대금 결제가 적기에 이루어지고 있지만 급식비의 계통 구매가 잘 이루어지지 않으며 급식면제자의 예산 청구 및 집행액 부족
	(2) 급식비 면제자 중식 지원 대상자	2930(8)	91.96	
	(3) 식품 구입	1754(6)	86.23	
	(4) 경리 집행	1092(3)	98.64	
소 계		47931	89.44	※ 무응답 문항을 제외한 문항별 백분율의 평균임

표 14. 학교 급식 교육 및 파급 효과

영역	평가항목	평점(문항수)	백분율(%)	실태
가. 급식 교육	(1) 교육 과정 관련지도	586(3)	55.65	
	(2) 학습 자료 개발 적용	725(4)	51.63	교과서의 식생활 관련 단원의 지도요소에 따른 지도는 물론 이에 따른 자료의 제작과 구입도 거의 이루어지지 않고 있는 실정이며 행사를 통한 급식 교육도 잘 이루어지지 못하고 있다.
	(3) 급식 교육 환경	1952(8)	69.51	
	(4) 행사를 통한 급식 교육	692(4)	51.95	식단을 안내하고 급식실 환경 조성은 어느정도 이루어지고 있으나 교실환경은 급식교육을 위해 의도적으로 구성하고 있지 못하다.
	(5) 수행 평가	882(5)	54.44	
	(6) 교원 연수	1325(6)	62.38	
나. 급식 현장교육	(1) 식당 급식 식사 태도	1480(6)	82.22	
	(2) 식당 급식 식사 지도	1216(5)	82.72	식당 급식에서 식사 예절은 미흡하지만 어느정도 이루어지고 있으나 편식 방지 교육은 소홀하며 오히려 교실 급식에서의 식사 지도가 훨씬 더 잘 이루어지는 편이다. 따라서 담임교사의 의도적인 식생활 지도와 바른 식습관 지도가 절실히 필요하다.
	(3) 교실 배식	1580(5)	85.64	
	(4) 교실 급식 식사 태도	1932(6)	95.83	
	(5) 담임교사 지도	1209(4)	81.91	
다. 학교급식 파급 효과	(1) 급식후원회 운영	1006(5)	70.59	
	(2) 학교운영위원회	1852(6)	87.93	급식후원회와 학교운영위원회의 역할은 비교적 잘 이루어지고 있으나 학부모의 식생활 개선 홍보 및 의견 제안이 이루어지지 않아서 학교의 일방적인 계획에 의해 급식이 이루어지고 있으며 학교의 급식교육 활동이 가정의 식생활 개선과 어느 정도 파급되고 있으나 바람직한 수준에 이르지 못하고 있는 실정이다.
	(3) 학부모 협조도	606(3)	59.58	
	(4) 학부모 교육	1255(6)	60.62	
	(5) 가정 식단	966(5)	75.76	
	(6) 가정 식사 조리	965(5)	77.31	
소 계		20229	71.15	

(라) 결과 해석

1) 학교급 규모별로 통계처리 하였으나, 시설 규모의 차이만 있을 뿐이므로 평가에 의의가 없어 전체적으로 분석하였다.

2) 학교급식 시설·설비 평가 영역은 84.44%로 흡족한 수준은 아니지만 비교적 잘 정비되어 있는 것으로 나타났다.

3) 학교급식 운영 관리 평가 영역은 90%에 가까운 것으로 보아 급식 운영 관리는 잘 이루어지는 것으로 평가되었다. 특히 조리의 위생, 조리 종사원의 위생 관리 및 경리 집행은 철저히 이루어지고 있다.

4) 학교급식 교육 및 파급 효과 평가는 70%를 약간 상회하므로 소홀히 다루어지는 것으로 나타나

있으며 급식과 관련된 자료 개발 적용, 행사를 통한 급식 지도를 소홀히 취급하고 있어 급식 교육 및 현장 교육이 절실히 요청된다.

(2) 평가 문항의 객관성을 알아보기 위하여 본교 급식 현황을 5개 평가단으로 구성하여 평가를 실시하여 평가문항별로 평가단의 평가 결과의 차이를 비교하여 문항의 객관성을 검증해 보았다.

<평가단 구성 및 시기>

① 평가단 구성 : 학교급식을 실시하고 있는 3, 4, 5, 6학년 담임 교사와 영양사, 조리사, 행정실 직원으로 5명을 1개 평가단으로 5개 평가단을 구성

제1평가단 : 영양사, 조리사, 행정실 직원 3명 (계 5명)

- 제2평가단 : 3학년 담임 교사 중 5명
- 제3평가단 : 4학년 담임 교사 중 5명
- 제4평가단 : 5학년 담임 교사 중 5명
- 제5평가단 : 6학년 담임 교사 중 5명

② 평가 시기 : 1999년 7월 5일~7월 9일(5일간)

※평가시 유의점 : ㉠ 평가문항의 배점은 평가단

㉡ 객관성 있는 평가가 되도록 직접 확인하고 평가하였다.

(가) 학교급식 운영 평가

1) 학교급식 시설·설비 평가

가) 시설 관리

표 15.

평가항목	관점	평가문항	평가방법	평가단					양호도
				①	②	③	④	⑤	
1. 조리실 설치 기준	위치	(1) 학습에 지장을 주지 아니하는 곳이며 차단시설이 된 곳인가?	조사 관찰	3	3	3	3	2	△
		(2) 식품의 운반과 배식이 편리한 곳인가?	"	3	2	2	2	2	△
	면적	(3) 면적이 기준에 맞는가?	"	3	3	3	3	3	○
	내벽	(4) 바닥으로부터 1m까지 타일로 시공 되었는가?	"	3	3	3	3	3	○
	천장	(5) 물 및 불에 견딜 수 있는 자재로 되어 있는가?	"	3	3	3	3	3	○
	바닥	(6) 물빼기 도랑쪽으로 0.5%이상 경사도를 가지는가?	"	3	3	3	3	3	○
	배수	(7) 맨홀 및 덮개를 설치하여 청소하기 쉽도록 배수 설비가 되어 있는가?	"	3	3	3	3	3	○
	방화	(8) 매연, 검댕이 발생하지 않고 화재 위험이 없도록 가열설비가 되어 있는가?	"	3	3	3	3	3	○
	환기, 조명	(9) 환기 및 채광 시설이 적절하고, 조명은 200룩스 이상이 되는가?	"	1	1	1	1	1	○
	방충, 방서	(10) 창문, 출입문 등에 방충·방서 설비를 하였는가?	"	3	3	3	3	3	○
세척 설비	(11) 식품, 식기류를 씻는 위생적인 세척 설비와 조리종사자 전용으로 손 씻는 설비가 되어 있는가?	"	2	1	1	1	1	△	
	(12) 조리종사원 전용 화장실이 설치되어 있는가?	"	1	1	1	1	1	○	
청결	(1) 배수로 청소는 수시로 하는가?	관찰	3	3	3	3	3	○	
	(2) 조리실 및 식당시설에 대해 2개월마다 1회 이상 방역소독을 실시하고 소독필증이 게시되어 있는가?	조사	3	3	3	3	3	○	
	(3) 작업이 끝난후 바닥을 건조시키는가?	관찰	3	3	3	3	3	○	
	(4) 조리실에 외부인의 출입을 통제시키는가?	관찰	3	3	3	3	3	○	
2. 조리실 위생 관리	주변 환경	(5) 급식시설 위치가 쓰레기장, 화장실 등에서 오염될 염려가 없을 정도의 거리에 있는가?	관찰	2	2	2	3	2	△
		(6) 하수구와 쓰레기통에 뚜껑이 설치되어 있는가?	관찰	3	3	3	3	3	○
	(7) 조리실 주변이 청결하게 유지되어 있는가?	관찰	3	3	3	3	3	○	

○ - 5개 평가단 모두 같은 점수에 응답한 경우
 △ - 5개 평가단 중 1개 평가단만 다른 응답을 한 경우
 원의 합계에 의하여 공동으로 배점하도록 하였다.

(내) 학교 급식 문항 평가 양호도 분석

영역	양호도				비고
	상 (%)	중 (%)	하 (%)	무응답	
1 - 가. 시설관리	32(91.4)	3(8.6)	.	.	
나. 설비관리	9(64.3)	3(21.4)	.	2 (14.3)	
다. 에너지 절약, 안전 관리	17(94.4)	1(5.6)	.	.	
소 계	58(86.6)	7(10.4)	.	2 (3.0)	67
2 - 가. 운영 계획	9(52.9)	6(35.3)	1(5.9)	1 (5.9)	
나. 조리 관리	17(45.3)	19(51.4)	1(2.7)	.	
다. 배식 관리	4(33.3)	4(33.3)	4(33.3)	.	
라. 인적 자원 관리	7(26.9)	14(53.8)	5(19.3)	.	
마. 우유 급식 관리	8(47.1)	3(17.7)	6(35.3)	.	
바. 잔반 처리 관리	1(7.1)	8(57.1)	5(35.7)	.	
사. 재무 관리	7(29.2)	14(58.3)	3(12.5)	.	
소 계	53(36.1)	68(46.3)	25(17.0)	1 (0.7)	147
3 - 가. 급식 교육	11(36.7)	12(40.0)	7(23.3)	.	
나. 급식 현장 교육	8(30.8)	4(15.4)	3(11.5)	11 (42.3)	
다. 학교급식 파급 효과	14(46.7)	6(20.0)	10(33.3)	.	
소 계	33(38.4)	22(25.6)	20(23.3)	11 (13.0)	86
계	144(48.0)	97(32.3)	45(15.0)	14 (4.7)	300

(대) 결과 해석

1) 문항의 객관성

작성된 평가 문항이 같은 대상을 같은 상황에서 평가했을 때 평가자의 시각에 따라 배점의 차이가 나는는 공정한 평가가 될 수 없다. 따라서 5개의 평가단을 구성하여 본교의 학교급식에 대한 평가를 실시하여 평가단에 따른 결과를 분석해 보았다.

2) 결과

○ 결과 처리 방법은 5개 평가단 모두가 같은 점수가 나온 문항을 '상', 1개 평가단의 점수가 다르게 나타난 문항을 '중', 그외 문항을 '하'로 정하여 문항의 객관성을 알아 보았다.

○ 3개의 평가 영역 중 '학교급식 시설·설비 평가'는 67개 문항(86.6%)이 평가단 모두 같은 점수를 부여함으로써 문항의 객관도가 높으며 특히 에너지 절약·안전 관리의 문항은 가장 높은 94.4%로 18개

문항 중 17개 문항을 모든 평가단에서 같은 결과를 나타내고 있다. 그리고 이 영역 전체로 볼 때 비교적 객관도가 높은 '중'으로 나타난 문항을 합하면 97.0%로 '학교급식 시설·설비 평가'의 문항은 객관성이 아주 높은 것으로 생각된다.

○ '학교급식 운영 관리 평가'는 '상'이 36.1%, '중'이 46.3%로 82.4%의 문항이 객관도가 높은 것으로 나타났다.

○ '학교급식 교육 및 파급 효과 평가'는 '상'이 38.4%, '중'이 25.6%로 전체 문항의 64%가 객관성이 있는 것으로 나타나나 본교와 관련이 없는 20개 문항을 제외하면 이 보다 높은 비율의 문항이 양호하게 제작되었다고 생각된다.

○ 따라서 전체 문항의 80% 이상이 '상', '중'으로 나타나 평가자의 주관이 평가에 미치는 영향이 비교적 적으므로 이 평가문항을 통하여 객관성 있는 평가가 이루어질 수 있을 것으로 생각된다.

2. 논 의

학교급식 운영 평가 방안을 연구 추진하는 과정에서 나타난 문제점들을 논의하고자 한다.

가. 본교 교사들의 학교급식에 관한 이해도를 파악하기 위한 설문조사 결과 식사예절 지도와 식사위생 학습지도에는 상당한 이해가 있으나, 급식이 이루어지기 위한 시설·설비의 여건이나 납품에서 조리, 배식 및 일반 관리 분야는 이해도가 매우 낮았다. 이는 실무자가 아니었기에 관심이 적었고, 소양이 부족한 때문이었다.

연구학교로 지정되어 높은 관심도 속에서 평가단이 구성되고, 여러 차례의 연수를 통하여 상당한 소양을 갖게 되었으나 평가 요원으로 활동할 수 있는 평가 대상 및 내용을 깊이 있게 파악하고 있다고는 생각되지 않는다.

나. 연구 주제를 해결하기 위하여 당초에는 연구중점으로

- (1) 학교급식 운영·관리 체제 평가 방안 연구
- (2) 학교급식을 통한 바른 식생활 습관 형성 평가 방안 연구
- (3) 지역사회에 바람직한 식문화 과급효과 평가방안 연구 세 가지로 정하여 계획을 수립하였으나,

대구광역시교육청 학교보건과 이우석 계장과 대구광역시교육연구원 김이균 연구사의 지도로 과거 관행적인 연구의 틀에서 벗어나 실제적인 연구가 이루어지도록 하기 위하여 '학교급식 운영 평가 모델 개발 및 적용'으로 연구중점을 정하게 되었다.

다. 대구광역시교육청 학교보건과 이우석 계장의 주선으로 우리학교 김 별 영양사 외 3명의 영양사에게 자문을 구하여 학교급식 운영 계획면, 위생 관리면, 우유급식 관리면, 안전관리면, 음식물 쓰레기 줄이기 및 관리 등의 영역에 매우 유익한 정보를 얻어 도움이 되었다.

라. 여러 대학교의 교수들은 위생관리를 매우 강조하고 그 영역을 별도로 나타내도록 함이 바람직하다고 지적하고 있으나, 평가 담당자가 각 분야별 평가 실시후 별도로 위생관리 평가를 분야별로 다시 실시하는 것 보다, 한 분야를 평가하면서 그 분야의 위생관리도 함께 평가함이 편리할 것으로 판단되어, 각 분야 및 영역 마다 위생관리 평가를 넣어 평가문항을 작성하였다.

또한 영양사의 영양교육 부문을 각 대학교 영양학과 교수들은 강조하고 있지만, 현실적으로 영양사가 교원자격이 없는 여건에서, 교과와 관련한 영양교육은 교사가 하고, 영양사는 연간 영양교육 계획을 수립하여 아침 학교방송이나 급식 중 오늘의 식단에 대한 영양소 섭취, 식사예절, 비만아동 음식물 섭취 등에 관한 내용을 방송으로 영양교육을 실시함을 평가 대상으로 문항을 작성하였다.

마. 위생적인 복장을 평가 대상으로 보아 조리종사원의 위생복장을 갖춘 실태, 위생복장을 착용하고 조리하고 있는 현장 실태, 배식 당번의 배식시 위생복 착용 실태 등이 중복되는 듯한 느낌이 있어 여러 차례 토의에서 평가의 관점이 각각 다른 성격이라고 판단하여 각각 평가 문항을 작성하였다.

바. 가정 식생활 개선을 위한 학부모 교육 및 학교급식 홍보는 현실적으로 어려운 경제 여건으로 인한 학부모회 소집 활동의 위축으로 실습을 통한 식생활 개선 교육이 어려운 점을 감안 학교신문, 안내문 등의 유인물에 의한 홍보나 아동의 '식생활 예절본'에 의한 가정에서의 아동 식생활 교육에 참여정도를 평가 하도록 하였다.

V. 결론 및 제언

1. 결 론

본 연구는 학교급식의 바람직한 운영 방향을 제시하고, 그 실태가 바람직하게 운영되고 있는지를 파악하기 위하여 연구 주제를 '학교급식 운영 평가 방안 연구'로 설정하여, '학교급식 평가 모델'을 개발하고 적용·검증하는 연구였다. 이 연구의 결론은 다음과 같다.

가. 학교급식 시설·설비 관리면

- (1) 신설 학교급식 시설·설비를 위한 설계에 기초자료 제공
- (2) 기존 학교급식 시설·설비의 개선점 제시
- (3) 학교급식 시설·설비의 확충, 개량, 구입 등의 예산 제안 근거 제공

나. 학교급식 운영관리면

- (1) 학교급식 운영을 위한 관리업무의 계획 수립에 필요한 내용, 절차, 방법 등을 제시
- (2) 학교급식 운영 과정의 실태 파악 근거 자료

제시

(3) 학교급식 운영의 개선 방향 제시

다. 학교급식 교육 및 파급효과면

(1) 최소한 학교급식 관련 교육이 이루어져야할 내용, 방안, 여건 등을 제시

(2) 학교급식이 교육적으로 이루어지도록 방향 제시

(3) 가정과 연계한 식생활 교육 방법 제공

(4) 건전한 식문화 파급

2. 제 언

가. 학교급식 확대가 필요한 시대에 제정된 학교급식법, 시행령, 시행규칙 등은 최소한의 시설, 설비, 운영 기준을 제시하고 있다. 권장사항 이상으로 대부분 일선 학교에서 발전된 시설·설비를 갖추고 있는 실정으로 보아, 급식에 관계되는 각종 법령들이 최대의 효과를 기대하는 수준으로 개정되어야 할 것이다.

나. '학교급식 평가'가 '교육과정 평가'나 '학교경영 평가' 보다 중시되지 않도록 실행 과정에 유의해야 하며, 학교급식 운영에 효과적인 자료로 활용되어야 하고, 담당자의 업무과중으로 부담을 주지 않도록 경영자는 유의해야 한다.

다. '학교급식 평가'가 본래의 목적에 맞게 개선점을 찾고 바람직한 방향을 제시하는 데 중점을 두고 실행되어야 하고 자가평가나 상호평가를 통하여 학교급식에 대한 문제점을 스스로 발견하여 반성의 계기로 삼기 위한 것이며, 각각 다른 여건 속에서 실시하고 있는 학교급식을 본 평가를 통하여 학교 서열을 평가하는 등에 잘못 활용되지 않아야 한다.

라. 본 연구는 학교급식 평가 모델을 개발하는데 중점을 두고 있어 학교 자체 평가단을 구성하여 평

가 문항을 검증하였으나 실제 평가 단계에서는 학교 운영위원회, 급식후원회, 보건연구원 등 학부모 및 관련 단체가 함께 평가단을 구성하여 객관적이고 전문적인 평가가 이루어지는 것이 바람직할 것으로 생각된다.

마. 학교급식의 본질이 학생들의 심신의 건전한 발달과 식습관의 올바른 자세, 협동, 질서, 책임, 공동체 의식 등의 민주 시민의 자질을 함양하고 국민식생활 개선에 있으므로 항상 이를 염두에 두고 평가에 임해야 한다.

참 고 문 헌

1. 교육부, '91 학교급식 운영 연구 협의회자료, 1991.
2. 김정권, 최영하, 교육과정 및 교육평가, 계동문화사, 1990.
3. 대구광역시교육청, 학교급식관계자 직무연수 교육교재, 1997.
4. 대구교원연수원, 식품위생직 신규실무자 연수 분임토의보고서, 1996.
5. 대한가정학회, 학회지 제34권 4호, 1996.
6. 대한영양사회, 대한영양사회학술지, 1996.
7. 대한영양사회 학교분과위원회, 영양교육지도서, 1996.
8. 문교부, 84 부설 새마을학교 지도자 연찬자료, 1984.
9. 박영선, 국민학교의 급식시설 설비실태 및 운영 만족도, 1994.
10. 보건복지부, 영양지도서, 1997.
11. 식생활개선국민운동본부, 학교를 통한 식생활개선 교육계획
12. 전길희, 급식경영학, 신광출판사, 1992.
13. 한국식품영양학과 교수협의회, 단체급식, 수학사, 1993.
14. 한국조리과학회, 학회지 제13권 2호, 1997.
15. 현기순외 3인, 단체급식, 수학사, 1993.
16. 홍현순, 단체급식경영관리, 일신사, 1988.