

노인 무료급식소 기관의 운영 현황 조사 및 지역 사회와의 협력 정도

박정숙[†] · 한경희¹⁾ · 최미숙²⁾ · 정순돌³⁾ · 채인숙⁴⁾

천안외국어대학 외식산업과, 서원대학교 식품영양학과,¹⁾ 충청대학 식품영양학과,²⁾
서울신학대학교 사회복지학과,³⁾ 동해대학교 관광외식산업학과⁴⁾

Characteristics of the Organizational Structure of Free Meal Service Centers and Cooperation with Community

Jung-Sook Park,[†] Kyung Hee Han,¹⁾ Mee Sook Choi,²⁾ Soon Dool Chung,³⁾ In Sook Chai⁴⁾

Department of Foodservice Industry, Cheonan College of Foreign Studies, Cheonan, Korea

Department of Food & Nutrition,¹⁾ Sewon University, Cheongju, Korea

Department of Food & Nutrition,²⁾ Chung Cheong College, Cheongju, Korea

Department of Social Welfare,³⁾ Seoul Theological University, Bucheon, Korea

Department of Tourism & Foodservice,⁴⁾ Donghae University, Donghae, Korea

ABSTRACT

The purpose of this research was to observe the management system of 18 free meal service centers for the low-income homebound elderly in Chungcheongbuk-Do. In order to do this, researchers interviewed staff members of the free meal service centers. Based on the results of interviews with staff members of the meal service organizations, only two centers used a standard recipe and most of the meal preparation was controlled under the experience of volunteers. Only two meal service centers employed dietitians due to the lack of budgets. The cost of a meal per day ranged from ₩556 to ₩2,750 and the number of attendants at meal service ranged from 35 to 350 persons. The budget for most of the meal service centers is not enough to provide meals for the elderly who want to participate in free meal service programs. Home delivery meal service was not considered due to the lack of manpower and areal dispersion in rural areas. Most meal service organizations did not cooperate with other community service organizations. Several improvement strategies are recommended for the effective running of the free meal service centers. First, a nutrition specialist should be included in the staff members of the service organizations to provide nutritious meal service to the elderly. Second, a joint control system might be introduced into the present system to reduce the cost and to recover the limitations of areal dispersion. Third, service coordination should be considered to overcome the problem of lack of resources. (*Korean J Community Nutrition* 6(3S) : 553-564, 2001)

KEY WORDS : free meal service centers · the elderly · volunteer · budget · cooperation with the community.

서 론

인구의 고령화는 전 세계적인 추세로 우리나라도 2000년 7월 1일로 65세 이상 노인 인구 비율이 전체의 7.1%가 되

채택일 : 2001년 9월 10일

[†]Corresponding author : Jung-Sook Park, Department of Foodservice Industry, Cheonan College of Foreign Studies, #393 Anseodong, Cheonan 330-705, Korea

Tel : 041) 550-0606, Fax : 041) 550-0658

E-mail : parkjs@mail.ccf.ac.kr

어 유엔이 규정한 노령화 사회에 진입하고 있다(통계청 1999). 우리나라의 노령화 속도는 선진국에 비해 빠른 속도로 진행되고 있으며 노후의 삶의 질을 향상시키고 급증하고 있는 노인 의료비 절감 및 노인의 건강증진방안에 대한 관심이 높아지고 있다. 노인들의 건강과 연관된 가장 중요한 부분이 영양으로 노인층의 빈곤과 신체능력의 저하는 기본적인 식생활을 확보하는데 커다란 장애 요인이 되기 때문에 사회보장 차원에서 이를 해결할 수 있는 방안이 모색되어야 한다. 이러한 차원에서 국민건강증진을 위한 영양부문의 2000년 잠정목표와 전략방안으로 제시된 영양취약 집단인

노인들을 위한 급식서비스 확대(김혜련 1996)는 시기 적절하며 노인 복지를 위해 필수적으로 포함되어야 할 정책적 과제라고 할 수 있다.

노인들을 위한 급식서비스 프로그램은 입소노인들을 위한 급식 프로그램과 재가노인을 위한 급식 프로그램의 두 가지 유형으로 분류할 수 있다. 이중 재가 노인을 위한 급식 서비스는 크게 두 가지 형태로 그 중 하나는 비교적 출입이 용이한 노인을 대상으로 몇 개의 지정된 장소에서 1일 1끼의 식사 서비스를 받는 집단 식사 프로그램(congregate site meals service) 형태는 식사의 제공 뿐 아니라 만남의 기회를 제공받아 사교와 심리적 안정감을 넓힐 수 있는 기회로 이용되고 있다. 또 다른 형태로 가정으로 식사를 배달하는 가정식사 배달서비스(home-delivery meals service)로 거동이 불편하며 나이가 비교적 많고 보호자가 없어 고립될 위험성이 큰 노인을 대상으로 하여 한 끼 또는 두 끼의 식사를 배달하며(정순돌 1997) 한편으로 배달자가 노인의 건강과 생활 문제를 관찰하고 적어도 1일 영양권장량의 1/3을 만족시킬 수 있는 식사를 1회 이상 제공하는 프로그램이 있다(Edward & Edward 1993 ; Kraak 1995).

우리보다 일찍 고령화 사회를 맞은 선진국에서는 재가 노인들을 위한 다양한 급식프로그램이 개발되어 있다. 미국의 경우 1965년 US, Older American Act, title III에 의거하여 본격적인 노인급식이 시작되었다. 일본의 경우, 노인들의 형편에 맞추어 만남형 급식서비스, 생활원조형 급식서비스, 방문조리형 급식서비스, 식권형 급식서비스, 전문 식당 이용형 급식서비스, 연계형 급식서비스 등의 형태가 있다(조추용 1997). 우리나라의 경우 1970년대에 종교, 자선단체를 중심으로 구호차원에서 무료 급식이 시작되었고 1980년대 들어 노인 인구의 증가와 함께 급식서비스에 관심을 가지면서 활성화되었으며 1991년부터 정부는 영세민 밀집지역에 사회복지기금을 지원하여 무료경로식당을 운영하기 시작하였으나 재정적인 어려움과 인적자원의 부족으로 수요를 충족시키지 못하고 체계적으로 이루어지고 있지 못하였다(양일선 1999). 최근에는 경제난 또는 기타 부득이한 사정으로 식사를 거르는 노인들에게 무료식사를 제공함으로써 노인의 건강 증진 및 공경하는 사회 분위기를 조성하는 목적으로 1999년도 하반기부터 전국 경로식당에 국고를 지원하여 급식서비스를 확대 실시하고 있다(보건복지부 1999). 또한 2000년도부터 거동이 불편하여 식사를 거를 우려가 있는 저소득 재가노인에게 하루 1인 1식의 식사배달사업을 시행하였다. 그 동안 이러한 프로그램은 전반적으로 노인 인구 밀집 지역인 도시에 집중되어 있어 농촌 지역 노인들의 수혜 폭이 제한되어 있었으나 국고가 지원되기 시

작한 1999년 하반기부터 전국적으로 무료급식소를 운영하기 시작하였다(보건복지부 2001).

송근원과 김태성(1995)은 사회복지 서비스는 바람직한 전달체계를 위해 접근성의 원칙, 수혜 대상자의 욕구에 따른 원칙, 효율성의 원칙, 지속성의 원칙, 지역사회 참여의 원칙에 바탕을 두어야 한다고 하였는데, 급식서비스 또한 예외는 아니라고 본다. 급식서비스가 효율적이고 지속적으로 운영되기 위해서는 꼭 필요로 하는 노인들에게 우선적으로 서비스가 제공되어야 하고 안정적인 재원확보와 급식 서비스를 전달하는 기관들끼리 협의체를 갖추어져야 할 것이다. 또한 공적 복지 체계뿐만 아니라 지역사회의 기관, 단체, 시설 등 물질 자원과 지역주민 등의 자원을 활용할 수 있는 보조자원의 다원화와 연계성이 필요하다.

한편 많은 사람들을 대상으로 영양적으로 균형 잡힌 식사를 위생적으로 신속하게 공급하기 위해서는 전반적인 급식 관리가 과학적이고 체계적으로 실시되어야 하며 양적 확대뿐만 아니라 질적 개선을 위한 지속적인 연구가 이루어져야 한다. 급식의 활성화를 꾀하고 효율성 증대를 위해서는 급식서비스를 통합적인 차원에서 분석하고 문제점을 파악하여 이를 토대로 한 정책적인 지원이 이루어져야 할 것이다. 현재까지의 연구를 살펴볼 때 복지시설의 급식관리 현황 및 노인들의 영양상태가 일부 보고(김화영 등 1997 ; 양일선 등 1996)되었으나 재가노인들을 위한 급식서비스에 대한 연구는 극히 제한되어 있고 서울지역과 수도권의 대도시를 중심으로 노인급식서비스에 대한 소규모, 단편적인 측면의 연구만이 일부 보고되었고(남혜원 등 2000 ; 양일선 등 1998 ; 이영미 등 1997a ; 이영미 · 변희경 1997b) 지역 연구 특히 농촌 지역에서 실시되고 있는 노인 무료 급식 서비스에 대한 연구는 전무한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 충청북도(이하 충북)지역에서 국고지원으로 운영되고 있는 18군데 재가 노인을 위한 무료급식소의 전반적인 급식 관리, 예산, 인력 현황 조사 및 급식소 기관의 지역 사회와의 협력 정도를 조사·분석하여 평가 한 뒤 지속적이고 효과적인 서비스를 전달 할 수 있는 방안을 제시하여 노인들의 건강증진에 기여하고자 한다. 이를 위해 급식서비스를 제공하는 기관들을 대상으로 관련요인들을 조사하여 분석하였다.

조사대상 및 방법

1. 조사 대상

본 연구는 국고 지원으로 재가 노인을 대상으로 무료 급식 서비스를 실시하는 충북 도내의 18개소(도시지역 7개

소, 농촌지역 11개소) 모든 급식소로서 1999년 12월부터 2000년 3월까지 급식소의 행정담당자와 급식관련 실무담당자들을 대상으로 직접 방문하여 조사하거나 우편으로 설문지를 발송 후 회수하였다.

2. 조사 내용 및 방법

1) 설문 개발

조사 설문지 개발은 급식서비스 기관 종사자들을 대상으로 무료 급식소의 운영현황 및 지역사회와의 연계성을 조사하기 위하여 그동안 행해진 연구 중에서(송근원·김태성 1995; 김화영 등 1997; 이영미 등 1997; 남혜원 등 2000) 본 연구 목적에 적합한 설문 내용들을 취사 선택하여 기초 항목들을 구성하였다. 개발된 설문지는 노인무료 급식서비스를 담당하고 있는 사회복지계 담당 행정가, 급식서비스 기관의 기관장 및 행정직원, 급식서비스 실무종사자(조리사, 자원봉사자 등) 등과의 면담을 통한 예비조사를 거쳐 설문지의 타당성을 평가하고 언어구성상 문제가 없는가를 확인한 후 필요한 경우 수정을 가해 본 조사를 위한 설문지를 준비하였다.

본 조사는 연구자들이 도내 각 지역에서 노인들을 대상으로 무료 급식을 실시하고 있는 18개 무료 급식소 식당 실무담당자를 대상으로 일부 식당은 직접 방문하여 개별 인터뷰 조사를 실시하였으며, 담당자와의 접촉이 어려운 일부 지역은 설문지를 우송한 뒤 자가 기록에 의해 응답한 후 동봉한 반송 봉투를 이용한 후 반송하도록 하였고, 응답 내용이 완전하지 못한 경우는 전화로 설문 조사 내용을 보충하였다. 각 지역 급식서비스관련 행정담당자와 개별적인 면담과 전화설문을 통해 지역내의 전반적인 급식서비스 종류와 범위를 파악하고 문제점, 개선점에 관한 자료를 수집하였다.

2) 조사 내용

설문 조사에 포함된 내용은 다음과 같다.

(1) 급식관련내용

급식소의 일반적 특성(운영현황 및 관리실태), 인력현황, 예산현황, 식단 관리, 식품 구매 및 배식 관리, 위생관리, 조리 기기 및 시설설비, 기타 관리 사항 및 운영상 문제점을 조사하였다.

(2) 지역사회 협력정도에 관한 내용

급식서비스 기관 운영과 서비스 제공에 있어서의 지역사회 자원의 활용도 및 급식과 연계된 서비스 프로그램 관련 사항

(3) 급식관련 행정담당자, 급식운영자 및 실무자에 관한 조사 내용

행정담당자로서 느끼는 애로점, 운영자의 자격, 운용에 따른 만족도, 향후 개선 방안

3. 자료분석 및 통계 처리

수집된 자료는 SPSS를 사용해 분석하였으며 모든 항목에 대한 단순빈도와 백분율 또는 평균치를 구하여 비교하였다. 급식서비스 기관의 현황과 지역사회와의 협력정도에 대한 분석은 기관의 수가 18개에 불과하므로 단순 빈도 분석 등 기술적 분석을 주로 활용하였다.

연구 결과 및 고찰

1. 대상 무료 급식소의 급식 관리

1) 무료 급식소의 일반적 특성

(1) 운영 현황 및 관리 실태

충북 전체에서 운영되고 있는 무료 급식소의 운영 현황을 Table 1에 정리하였다. 충북 도내에서 운영되고 무료 급식소는 총 18개소로 그 중 도시 지역에 7개소(38.9%), 농촌 지역(읍·면 단위)에 11개소(61.1%)가 설치되어 있었으며, 18개소 중 주 5회 이상 급식을 실시하는 곳이 7개소(44.4%)였으며 나머지 11개소 급식소에서는 주 1회 무료 급식을 실시하고 있었다. 각 무료 급식소의 운영 주체는 전체 18개소 중 8개소(44.4%)가 공공단체(부녀회, 여성단체협의회, 노인회 등)에 의해 운영되고 있었고, 그 다음은 위탁기관(5개소, 복지관등), 종교단체(4개소, 수녀회, 교회 등), 정부산하기관(1개소, 충북노인종합복지관) 순으로 나타났다. 조사대상 중 11개소(61.1%)가 1999년에 시작되어 운영 된지 1년 미만이었으며, 5년 이상 운영되어온 곳은 3개소(16.7%)에 불과 하였다. 이는 IMF 기간동안 경제난으로 기축부양능력을 상실한 가구수가 증가하고 식사를 거르는 저소득층 노인이 급증함에 따라 99년도 하반기부터 전국 시·군 지역에 무료급식소를 운영할 수 있도록 국가에서 지원하여 많은 급식소가 설립되었기 때문이다. 무료급식소를 이용하는 하루 평균 이용자 수는 51~100명인 곳이 9개소로(50.0%) 가장 많았으며 100명 이상인 식당도 8개소나 되었다. 주 1회 운영하는 곳의 1일 평균 이용 노인 수는 143.5명으로 매일 운영하는 곳(97.5명)보다 약 46명이 더 많았다. 각 경로 식당의 점심 급식 개시 시간은 오전 11시부터 12시 사이가 대부분이었는데, 경로 식당 실무담당자면담 결과 노인들이 일찍 일어나 이른 아침식사를 하고

Table 1. General characteristics of free meal service centers

Characteristics	Frequency(%)	Characteristics	Frequency(%)
Area			
Urban	7(38.9)	Average attendants per day(persons)	
Rural	11(61.1)	> 50	1(5.6)
Number of meal serving per week			
6	1(5.6)	51 - 100	9(50.0)
5	6(33.3)	101 - 150	5(27.8)
1	11(61.1)	151 - 200	2(11.1)
		< 200	1(5.6)
Operation status			
Public	8(44.4)	Opening time	
Contracted	5(27.8)	11 : 00 am	4(22.2)
Religious	4(22.2)	11 : 30 am	2(11.1)
Government	1(5.6)	12 : 00 pm	11(61.1)
		12 : 30 pm	1(5.6)
Operation period(years)			
> 1	11(61.1)	Foodservice manpower system	
1 - 3	1(5.6)	Dietitian + cook + staff	1(5.6)
3 - 5	3(16.7)	Dietitian + cook	1(5.6)
< 5	3(16.7)	Cook + staff	3(16.7)
		Cook	2(11.1)
		Volunteers	11(61.1)
Total foodservice manpower(staff + volunteer)			
1 - 5	3(16.6)	Licences or certification of foodservice staff	
6 - 10	7(38.9)	Dietitian	2(11.1)
11 - 15	5(27.9)	Cookery	3(16.7)
> 16	3(16.6)	Social worker	9(50.0)
		None	4(22.2)

Table 2. Foodservice manpower status by day of operation

(persons)

Items	Daily(n = 7)	Weekly(n = 11)	Total average
Average number of attendants/day	103	141	125.8
Total foodservice manpower(staff + volunteer)/day	7.9	12	9.6
Average num. of staff/day	2.2	0.4	1.2
Average num. of volunteers/day	5.6	10.3	7.8
Average daily attendant/total foodservice manpower	14.4	12.3	13.2
Average daily attendant/num. of staff	51.6	368.8	102.9
Average daily attendant/num. of volunteers	22.6	13.4	16.2

일찍 식당을 방문하는 노인들과 가정 형편상 아침 식사를 거르는 노인의 수가 많기 때문에 점심시간을 앞당겨 조정한 것으로 사료된다.

(2) 인력현황

무료급식소 운영에 참여하는 인력 현황을 살펴보면(Table 1), 경로식당 운영에 참여하는 총인원의 수가 6~10명 인 곳이 7개소(38.9%), 11~15명인 곳이 5개소(27.9%)였으며 16명 이상, 5명 이하 인 곳도 각각 3개소(16.8%)였다. 급식 직원의 인력구성을 볼 때 자원봉사자 외 급식 관리자가 없는 곳이 11개소(61.1%)나 되었으며 영양사가 배치되어 있는 곳은 2개소 뿐 이었다. 조리사 중 자격증을 소지한 급식 직원이 배치된 급식소는 3개소 불과하였으며, 무료급식소의 절반이 사회복지사가 급식 관리 업무를 담당하고 있

는 것으로 조사 결과 밝혀졌다. 무료급식소에서 급식 서비스에 자원 봉사자의 참여는 매우 활발하였고, 이들의 업무는 식단작성, 조리, 배식, 세척 등 급식 업무 전반에 관한 모든 일에 참여하고 있었다.

운영 형태별 인력 현황을 살펴보면(Table 2), 1회 급식에 참여하는 직원과 자원 봉사자를 포함한 총 인력 수는 매일 운영하는 곳이 평균 7.9명이었으며, 주 1회 급식하는 곳은 약 4명이 더 많은 평균 12명이었다. 그러나 급식 관련 직원과 자원 봉사자 현황을 자세히 살펴보면, 매일 운영하는 곳의 급식 직원은 무료급식소 1개소 당 평균 2.25명이었으나, 주 1회 급식하는 곳은 무료 급식소 1개소에 평균 0.4명이 배치되었다. 반면 자원봉사자의 경우 매일 급식하는 곳은 1회 급식에 평균 5.6명, 주 1회 급식하는 곳은 2배나 많은 평균 10.3명으로 주 1회 급식소의 경우 대부분의 급식인

력을 자원봉사자에 의존하고 있음을 알 수 있다. 1일 평균 이용 급식자 수와 급식 참여 총 인원과의 관계에 있어서 주 1회 급식하는 곳이 매일 급식하는 곳보다 수치가 높은 것은 주 1회 급식에 참여하는 자원봉사자 수가 매일 급식하는 곳보다 많기 때문이며, 직원 1명당 이용 노인의 수는 주 1회 급식하는 곳의 경우 무려 368.8명으로 매일 급식하는 곳(51.6명) 보다 7배 이상 많았다. 이는 운영비용의 제약으로 인한 것으로, 특히 주 1회 운영되는 무료급식소의 지원금 중에는 인건비가 책정이 되어 있지 않아 노동력의 대부분을 자원 봉사자들에게 의존하고 있다. 그러나 급식 관련 책임자와의 면담 결과, 지역적으로 농촌지역에 위치하고 있는 무료급식소의 경우 주로 여성 단체 협의회 또는 부녀회 중심으로 참여하고 있어 봄, 가을 농번기에는 자원봉사자의 참여가 저조하여 식당 운영에 큰 어려움을 겪고 있었다. 따라서 현재 자원봉사자에 의해 운영되고 있는 무료급식소의 경우 인력난을 해소하고 급식소의 효율적이며 체계적 운영을 위해서는 급식 담당 직원의 참여가 요구된다. 그러나 무료급식소마다 급식 담당 직원을 두는 경우 인력 수급과 인건비 확보에 어려움이 따를 수 있으므로, 대안으로 1명의 급식 직원이 인근 지역의 무료급식소 몇 군데를 공동으로 관리하도록 하여 식단작성, 구매, 영양관리 등과 같은 급식

업무를 담당하고 자원 봉사자는 조리, 배식, 세척 등의 급식 업무를 담당하면 자원봉사자들에 의해 행해지던 모든 급식 업무 분업화로 인한 식당 운영의 효율화를 추구할 수 있으며 무료급식소 운영의 질적 향상을 달성할 수 있을 것이다.

(3) 예산 현황 및 조달 방법

각 무료급식소의 월 운영 예산 및 자원 조달 방법을 Table 3에 제시하였다. 매일 급식하는 무료 급식소의 월 식재료비는 최저 1,400,000원에서 최고 3,800,000원으로 평균 2,115,500원 이었으며, 주 1회 급식을 하는 무료 급식소는 최저 213,000원(매포)에서 최고 2,000,000원(충북노인복지회관)으로 약 10배 가량 차이가 났다. 보건복지부의 노인 보건복지 국고보조사업 지침(1999)에 의하면 1인 1식 기준 1,520원을 지역별로 급식규모 및 노인인구수 비례로 배분하여 보조금을 국고에서 지원하되 주식·부식 등 직접적인 급식비로만 사용하되 보조금의 10%내에서 식당 운영에 필요한 비품 구입비로 사용할 수 있다. 각 급식소의 재원의 조달 방법은 국고지원금(국비, 지방비)과 공동모금기금, 급식소별로 법인 기금, 후원금 등으로 부족한 재원을 조달하고 있었다.

1인당 1회 평균 식재료비의 경우 매일 점심을 제공하는

Table 3. Monthly budget composition of free meal service centers (99 year)

Content		Monthly budget(cheonwon)				Food budget/ day/person (won)	Average attendants/ day(persons)	
Centers	Operation status	Food	Labor	Equipment	Administration			
D a i l y	Hyunyang	Public	1,400	688	33	0	556	105
	Sanam	Contracted	1,700	500	81.5	0	850	100
	Yongam	Contracted	1,920	400	60	190	960	100
	Chungju	Contracted	1,600	300	0	0	800	120
	Yoseph	Religious	3,800	1,467	83	338	1,900	100
	Seton	Religious	2,340	500	250	149	1,170	95
	Jincheon	Public	2,664	450	85	130	1,250	100
Average		2,217.7	615	84.6	115.2	1,069	103	
W e e k l y	Chungbuk donoin	Government	2,000	0	0	0	1,520	350
	Jeungpyeong	Contracted	1,500	0	0	0	1,250	60
	Boeun	Contracted	960(608 + 352)	0	0	0	2,750	150
	Judeok	Public	908(608 + 300)	0	0	0	1,200	100
	Okcheon	Public	456	0	0	0	760	150
	Yeongdong	Public	608	0	0	0	1,010	150
	Goesan	Public	800	0	0	0	2,000	100
	Eumseong	Public	608	0	0	0	1,520	200
	Geumwang	Religions	456	0	0	0	750	150
	Danyang	Public	608	0	0	0	1,520	100
	Maepo	Religious	213	0	0	0	1,520	35
Average		828.2				1,436	141	
Total average		1,363.1				1,294	126	

식당은 1,069원인 반면 주 1회 운영하는 곳은 1,436원으로 367원의 차이가 났다. 국고지원 1인 1회 급식비는 1,520원(1999년)으로 전체 18개소 중 7개소만이 1인 1회 급식비가 1,520원 또는 이상이었으며 나머지 11개소는 1,520원에 미치지 못하였다. 일부 무료급식소의 1인 1회 급식비가 1,520원보다 적은 것은 급식 지원비에 책정되어 있는 인원수보다 실제로 급식하는 인원수가 많기 때문이며(옥천, 영동, 보은, 금왕) 실제 일부 무료급식소에서는 급식 예산 인원수보다 더 많은 노인들에게 급식함으로써 급식의 질을 저하시킬 수 있을 것이며, 운영비의 부족으로 인하여 관련 부서에 보고하는 식단과는 달리 실제 제공되는 식단은 밥, 국, 김치로 구성된 식사를 제공하거나, 국수 점심을 제공하기도 하여 식단의 질을 저하시킬 우려가 있다.

결식노인을 위한 무료급식사업으로 시작된 무료 급식소의 운영 예산지원은 1991년부터 사회복지기금으로 지원하기 시작하여 1999년 상반기까지는 공동모금기금으로 지원하였으며 1999년 하반기에 설립된 주 1회 급식되는 무료 급식소의 경우 공동모금기금(30%)과 시·군비(70%)로 구성되어 왔으나 2000년에는 공동모금기금지원은 없어지고 시·군비로 전액지원하고 있다. 국고 보조금은 주·부식 등 직접적인 급식지원비로만 사용할 수 있으며, 표에서 제시된 복지관 등에서의 인건비 등의 운영관리비는 자체 운영 예산으로 충원하고 있다. 중평 복지관의 경우 복지관에서 운영되고 있으나 인건비 등의 운영관리비는 밝히기를 꺼려하였으므로 제시되지 않았다.

운영 주체별 식재료비 현황을 살펴보면(Table 4), 월 평

균 식재료비가 가장 많은 곳은(2,000,000원) 정부산하기관에서 운영하는 곳이었으며, 가장 낮은 곳은(1,006,000원) 공공단체에 의해 운영되는 무료 급식소였다. 그러나 1인당 1회 급식 식재료비를 살펴보면, 정부산하기관에서 운영되는 무료 급식소는 1,520원으로 정부지원금과 이용노인의 수가 적당함을 알 수 있으나, 사회복지관과 같은 기관에 위탁되어 운영되고 있는 경로 식당의 1인 1회 식재료비는 1,012원으로 정부지원 급식비(1,520원)의 66.6% 수준에 불과하였다. 이는 정부 지원금에 비해 실제 공급하는 식수가 많기 때문으로 지역별 예산 책정보다는 실제 공급 식수에 부합되는 지원 체계로의 전환이 필요하다고 할 수 있다. 공공단체 및 종교단체에 의해 운영되는 경로 식당의 경우 급식지원금(1,520원 기준) 대비 각각 93.5%(1,421원), 87.8%(1,335원)이었다. 따라서 경로 식당업무를 담당하는 행정부서는 위탁 경로 식당의 운영에 관한 행정적 관리·지도를 실시하여 양질의 급식이 공급될 수 있도록 해야 할 것이다.

2) 무료급식소의 급식관리

(1) 식단 관리

충북도내 무료급식소의 식단관리에 관한 내용은 Table 5에 제시된 바와 같이 전체 18개소 급식소 중에서 7개소(38.9%)에서 단일 식단을 사용하였으며, 복수식단을 사용하는 식당이 6개소(33.3%)이었으나 구체적인 식단을 작성하지 않고 급식을 제공하는 곳도 있었다(5개소, 27.8%). 급식 운영책임자들과의 면담 결과, 급식 관리자 없이 부녀회 또는 여성단체협의회 등의 자원봉사자에 의해 운영되는 급

Table 4. Food budget according to operation status

Operation status (N=18)	Average attendants/day	Average food budget/month(cheonwon)	Food budget(won)/day/person	Food budget/Government subsidy(%)
Public(n = 8)	131.9	1,006.5	1,420.7	93.5
Contracted(n = 5)	96	1,536.0	1,012.0	66.6
Religious(n = 4)	95	1,700.8	1,335.0	87.8
Government(n = 1)	350	2,000.0	1,520.0	100.0

Table 5. Characteristics of menu management of free meal service centers

Characteristics	Frequency(%)	Characteristics	Frequency(%)
Menu			
Single	7(38.9)	Standardization of recipes	
Double	6(33.3)	Yes	2(11.1)
No	5(27.8)	No	16(88.9)
Menu planning period			
Weekly	9(50.0)	Menu planner	
Monthly	4(22.2)	Dietitian	2(11.1)
Seasonal	2(11.1)	Cook	2(11.1)
Random	3(16.7)	Staff	5(27.8)
		Volunteer	9(50.0)

식소의 경우 운영책임자가 식단의 질적인 면보다는 제한된 예산 범위 내에서 가능한 다수에게 급식을 제공하므로 식단 작성에 대한 필요성을 느끼지 못하고 있음을 알 수 있었다. 무료급식소에서 사용되는 식단의 작성 주기는 1주일 주기가 가장 많았고(9개소, 50.0%), 그 다음으로 1개월(4개소, 22.2%), 계절별로 작성하는 곳이 2개소(11.1%)로 조사되었다. 표준 레시피를 사용하여 조리하는 곳은 2개소(11.1%)에 불과하였으며 대부분은 표준 레시피 없이 조리원 임의대로 조리하고 있음을 알 수 있다. 따라서 각 급식소에서 사용하기에 적절한 표준 식단을 작성하여 제시함으로써 효율적인 급식관리가 이루어지도록 해야 할 것이다. 식단 작성에 있어서는 자원봉사자가 작성한다고 응답한 곳이 9개소(50.0%)로 가장 많았고, 사회복지사(5개소, 27.8%), 조리사(2개소, 11.1%), 영양사(2개소, 11.1%)의 순으로 급식 비전문가에 의해 식단이 작성되고 있는 곳이 많았다.

급식소에서 식단을 작성할 때 고려하는 항목의 우선 순위를 최다빈도분석(modal responses)으로 살펴본 결과(Table 6), 경로 식당 운영 예산과 어르신들의 기호도를 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났고, 영양가, 계절, 조리시설 및 노동력을 중요한 요인으로 생각하고 있었다. 우리나라 75세 이상의 노인군에서는 뇌혈관질환과 심장병으로 인한 사망이 1, 2위를 차지하고 있으며(통계청 1994), 고혈압은 뇌혈관질환과 심장병의 주요한 위험요소이기 때문에 노인들을 위한 식단을 작성 할 때는 이러한 질병을 고려하여 식단 작

성을 해야 할 것이다. 특히 여자 노인의 경우 골다공증 발생률이 높기 때문에 칼슘 함량이 높은 식품선택과 조리법 개발에도 관심을 가져야 할 것이다. 그러나, 본 연구 조사 결과 현실적으로는 식단을 작성할 때 중요하게 고려되어야 할 영양보다는 무료 급식소의 운영 예산이 최우선 요건으로 고려되어져 식단의 질적인 면에 부정적인 영향을 미칠 것으로 사료된다. 그러므로 노인들을 위한 적절한 메뉴의 제시 및 영양가가 식단에 적극적으로 반영되기 위해서는 영양사에 의해 식단의 작성 및 영양가 분석 등이 수행되어 질 수 있는 제도적·경제적 지원이 필수적이라고 할 수 있다.

(2) 식품 구매 및 배식 관리

① 식품구매

식재료별 확보방법을 구체적으로 살펴보면(Table 7), 모든 식재료의 시장 구매 의존도가 매우 높은 반면, 각 지역의 푸드뱅크(food bank)의 의존도가 매우 낮게 나타났다. 식품의 재활용 및 사회복지 서비스의 확충을 위하여 생산·유통·판매·사용과정의 잉여식품을 기탁 받아 필요한 이웃에게 전달, 유용하게 활용하여 식품자원의 낭비를 줄이고 나눔의 사랑을 전 세계적으로 실천하는 자선 기관인 식품은행(food bank)이다. 우리나라의 경우 1998년 1월에 푸드뱅크 시범사업이 도입되었고, 1998년 9월에 한국형 푸드뱅크의 모형을 개발하여 전국적으로 확대 실시하기에 이르렀으며 전국에 95개소(1999년)의 푸드뱅크가 운영되고 있다.

Table 6. Importance of menu-planning

Items	Priority(no.(percentage))						No answer	Total
	1	2	3	4	5	6		
Budget	7(38.9)	3(16.6)	0(0.0)	4(22.2)	4(22.2)	0(0.0)	0(0.0)	18(100.0)
Preference	6(33.3)	7(36.9)	3(16.6)	1(5.6)	1(5.6)	0(0.0)	0(0.0)	
Nutrition	3(5.6)	3(5.6)	8(44.4)	3(5.6)	1(5.6)	0(0.0)	0(0.0)	
Season	2(11.1)	3(5.6)	5(27.8)	3(5.6)	5(27.8)	0(0.0)	0(0.0)	
Labor & facility	0(0.0)	2(11.1)	2(11.1)	3(5.6)	11(61.1)	0(0.0)	0(0.0)	
Etc.	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(22.2)	14(78.8)	

Table 7. Method of preparation of food items in free meal service centers(N = 18)

Items	No(%)					
	Purchasing	Subsidy	Foodbank	Purchasing + Subsidy	Purchasing + foodbank	No answer
Cereals	13(72.2)	1(5.6)	-	3(16.7)	0(0.0)	-
Meat & fish	14(77.8)	-	-	1(5.6)	2(11.1)	1(5.6)
Vegetables	13(72.2)	-	-	2(11.1)	2(11.1)	1(5.6)
Fruits	15(88.2)	1(5.6)	-	1(5.6)	-	1(5.6)
Side dishes	11(68.8)	1(5.6)	-	3(16.7)	-	3(16.7)
Kimchi	10(55.6)	3(16.7)	-	3(16.7)	-	1(5.6)
Soy paste	11(61.1)	3(16.7)	-	2(11.1)	1(5.6)	1(5.6)
Seasoning	15(83.3)	1(5.6)	-	1(5.6)	-	1(5.6)
Dessert	13(72.2)	1(5.6)	-	1(5.6)	1(5.6)	2(11.1)

인여식품나눔은행 사업실적보고(1999년)에 의하면, 기탁물품으로는 식품회사에서 기탁한 가공식품류와 과일 생산된 농산물, 급식소의 조리된 식품이 주를 이루었고, 기탁물품은 주로 사회복지시설, 복지관, 무료급식소, 저소득가정에서 활용되었다. 본 조사에서 경로식당 실무자와의 면담 결과, 푸드뱅크의 활용도가 낮은 것은 지역적으로 푸드뱅크 소재지와 멀거나, 푸드뱅크에 대한 경로식당 실무자들의 인지도가 낮았기 때문인 것으로 나타났다. 특히 농산물 및 양념류의 생산량이 많은 충북 지역에서는 생산자와 급식소를 연결하여 푸드뱅크를 통한 인여농산물의 활용도를 높일 뿐 아니라 식단의 질을 높일 수 있으므로 푸드뱅크 활용에 관한 홍보 및 제도적 지원이 뒷받침되어야 할 것으로 사료된다.

② 배식 관리

급식소의 배식 관리 실태를 조사한 결과, 7개소(38.9%)에서 급식 시 1인 분량을 정하여 급식하는 정량 배식 형태였으며, 반찬을 미리 상차림을 하고 국과 밥은 정량 배식을 하는 부분적 자율 배식이 7개소(38.9%), 완전 자율 배식(self-service)방식이 4개소(22.2%)였다. 계획 생산에 의한 것이 아니고 매회 급식 시 이용 노인의 수가 일정하지 않는 무료 급식소의 특성상 잔식이나 급식 시 음식 부족 문제가 급식소 운영상의 어려움이라고 급식 실무자는 밝혔다. 음식을 조리한 후 배식 하기 전까지 적은 급식을 위하여 가열대 또는 약한 불을 사용하는 곳이 가장 많았으며(33.3%), 냉장고 또는 온장고 보관(27.8%)하거나, 시설의 제한으로 인하여 상온에 그대로 방치하는 곳도 7개소(38.9%)나 되었다. 조사 결과 위생문제가 발생된 곳은 1개소에 불과하였으나 특히 고온 다습한 여름철 조리한 음식의 상온 방치는 식품 위생상 잠재적인 문제가 발생할 수 있으므로 급식소의 시설 보안을 위한 재정적 지원이 필요하다고 사료된다. 배식 후 남은 음식은 주로 식당 관계자들의 식사로 공급되었으며(7개소, 38.9%), 위생상 폐기하는 곳이 5개소(27.8%), 타 복지시설 또는 노숙자 시설로 보내거나(3개소, 16.7%), 보관 후 재사용(2개소, 11.1%), 또는 다른 음식 재료로 사용되기도 하였다(1개소, 5.6%). 남은 음식을 타 시설로 보내거나, 다음날 재사용 하는 경우 전달, 보관 과정에서 엄격한 통제가 이루어지지 않을 경우 음식의 변질에 의한 식중독 사고의 위험을 내포하고 있다고 할 수 있다. 식사 후 배출되는 잔반은 가축의 사료로 사용(7개소, 38.9%)하거나 퇴비로 만들어(3개소, 16.7%) 재활용되었으며 압축 후 쓰레기로 처리하는 곳은 5개소(27.8%)였다. 각 경로 식당의 식수 제공 형태를 조사한 결과, 끓인 보리차를 제공하는 곳이 가장 많았으며(10개소, 55.6%), 생수를 제공하는 곳이 4개소(22.2%), 정수한 수도물을 제공하는 곳이 3개소(16.7%)였

으며 송남을 제공하는 곳도 있었다.

③ 위생관리

급식소에서 사용하는 모든 조리 용구의 소독 방법으로 열탕 소독이 가장 많았으며, 다음으로 자외선 소독기를 많이 이용하고 있었다. 특히 행주의 소독 방법으로 열탕소독(15개소, 83.3%)을 많이 하고 있었으며, 도마와 기타 조리 용구의 경우 소독을 하지 않는 식당도 2개소(11.1%)였다. 이영미 등(1997a)이 조사한 수도권 지역의 무료 급식소의 경우 자외선 소독기를 사용하는 곳이 많았으나, 충북 지역에서는 열탕 소독 방법을 많이 사용하는 것으로 차이가 나는 이유는 충북 지역 무료급식소의 시설이 수도권 지역보다 잘 구비되지 않았기 때문으로 사료된다. 수저 및 식기의 소독 횟수로 매일 하는 곳이 8개소(44.4%)였고 주 1회 하는 곳이 7개소(38.9%)로 이는 급식제공 횟수(주 1회, 주 5회 이상)의 차이로 대부분의 급식소에서 식기와 수저의 소독은 잘 되고 있는 것으로 조사되었다. 그러나 다른 조리 용구의 경우 무응답이 5개소(27.8%)로 조사되어 이러한 곳에서는 적절한 소독이 제대로 이루어지지 않음에 따라 위생 문제 발생이 우려되고, 특히 면역력이 저하되어 있는 노인들은 비위생적인 급식 시설 및 음식으로 인한 집단 위생 문제의 발생의 취약 대상이므로 행정적인 지도가 뒷받침되어야 할 것으로 사료된다.

④ 기기 및 설비 보유 현황

각 급식소에서 보유하고 있는 주방 기기 및 시설 현황을 살펴보면, 식자재 창고를 갖추고 있는 곳은 8개소(44.4%)였으며 나머지 10개소(55.6%)는 식자재 창고를 보유하고 있지 않았는데, 이는 창고 시설을 위한 공간이 부족하거나, 급식에 필요한 모든 재료를 조리 직전에 구매하여 소비하므로 인여 식자재 보관을 위한 저장 공간의 필요성이 대두되지 않기 때문이다. 그러나 지역사회에서 제공하는 후원 물품의 보관을 위해서는 저장 공간이 갖추어져야 할 것이다. 대형 냉장고·냉동고(14개소, 77.8%)와 취반기(16개소, 88.9%)의 확보율은 다른 기기에 비해 높았으며, 식기 세척 및 처리에 사용되는 식기세척기가 설치된 식당은 4개소(22.2%)에 불과하였다. 단체급식소에서 대량 조리에 필요한 기기로 증기 자켓솥을 갖춘 곳은 5개소(27.8%)였으며 음식물 쓰레기 처리를 위한 잔반 분쇄기를 갖춘 곳은 한 군데도 없었다. 8개소(44.4%)의 급식소에 식기 살균기가 구비되어 있었으며, 정수기가 설치된 곳도 10개소(55.6%)였고 또한 적은 급식에 필요한 보온고가 갖추어진 곳도 5개소(27.8%)에 불과하였다. 따라서 효율적이고 위생적인 급식을 위한 경로 식당의 시설 및 설비 개선을 위한 재정적인 지원이 요구되었다.

⑤ 기타 관리 사항 및 운영상 문제점

급식소를 방문하는 이용객들에게 급식서비스 외에 다른 서비스를 제공하는 시설이 9개소(50.0%)였으며, 제공하는 서비스 중에서는 의료서비스가 3개소(16.7%), 이·미용서비스와 사회·교육서비스를 제공하는 곳이 각각 2개소(11.1%)였으며, 운동 및 목욕 서비스를 제공하는 곳도 각 1개소(5.6%)였다. 총 18개소 급식소 중에서 15군데(83.3%)의 급식소에서 이용을 원하는 모든 노인들을 수용하고 있었으며, 수용을 다하지 못하는 식당에서는 인근 다른 식당을 이용할 수 있는 식권을 매회 발행하여 전달하고 있었으며, 경제적으로 특히 어려운 노인들이 먼저 이용할 수 있도록 관리 운영하고 있었다. 그러나 이용을 원하는 모든 분들을 수용한다는 급식소에서도 식당 실무자와 면담 결과에 의하면 준비한 음식(밥, 국, 반찬)이 부족하게 되면 국수를 삶아서라도 대접을 하신다고 한 곳도 있었다. 주 1회 운영되는 급식소의 경우 급식을 시작한 지 1년도 채 되지 않아 운영상의 체계가 정착되지 않았으며, 이용하는 노인의 수가 일정하지 않기 때문에 예상 급식 인원에 맞는 계획 생산이 이루어지지 않고 있었다. 급식소를 이용하시는 노인들을 대상으로 급식에 대한 만족도 및 요구도에 관한 평가를 시행하고 있는 식당은 전체 18개소 중 11개소(61.1%)였는데 평가 방법으로는 설문지를 이용하는 곳이 가장 많았으며(5개소, 27.8%), 그 다음으로 개별 면담(3개소, 16.6%), 또는 식사 후 실무자가 구두로 어르신들에게 물어보는(3개소, 16.6%) 방법을 사용하였다.

거동불편 저소득 재가노인을 위한 식사 배달 서비스를 하고 있는 곳은 6개소(33.3%)였으며 나머지 12개소의 식당(66.7%)에서는 시행하고 있지 않았다. 식사 배달 서비스를 시행하고 있는 급식소의 운영주체의 특성을 자세히 살펴보면, 위탁기관 3개소는 청주용암복지관, 충주종합사회복지관, 증평삼보복지관이었으며, 종교단체 2개소는 제천카톨릭 사회복지관(요셉), 제천종합사회복지관(씨튼)이었으며, 나머지 공공단체 1개소는 영동군 여성단체협의회에서 운영하는 급식소였다. 6개소 중에서 영동군만 제외한 5개소는 주 5회 급식을 하는 곳으로 공통적으로 사회복지관과 같이 종합적인 복지 업무를 수행하는 곳에서 무료 급식소 운영 및 식사 배달 서비스를 체계적으로 실시하고 있음을 알 수 있고, 배달을 위한 차량 확보가 가능한 곳임을 알 수 있다. 영동군과 같이 주 1회 급식을 시행하면서 농촌 지역이라는 열악한 환경 속에서 여성단체 협의회에서 배달 서비스를 수행하고 있는 것은 회원들의 노인복지에 대한 열의가 컸기 때문이라고 하였다. 배달 서비스를 시행하고 있지 않은 곳(12개소 급식소)에서 향후 배달 서비스를 계획하고 있는 곳

은 1개소에 불과하였으며 나머지 11개소에서는 계획조차 없다고 응답하였다. 실무자들은 배달 서비스를 실행 시 우선 준비되어야 할 사항으로 배달 차량 확보를 위한 지원과 배달 자원 봉사자의 확보가 가장 먼저 해결되어야 하며, 또한 고른 혜택이 갈 수 있도록 대상자 선정에 관한 계획이 마련되어야 한다고 응답하였다. 따라서, 현재 배달 서비스를 시행하고 있는 단체의 특성에서 알 수 있듯이 배달 서비스의 시행을 위해서는 배달을 위한 차량 확보와 체계적인 운영 계획이 요구된다고 볼 수 있다. 또한 음식의 조리과 배달 과정에서 우려되는 위생 문제에 관한 문제점도 지적하였다. 차량 확보에 관한 문제는 배달 서비스에 필요할 뿐 아니라 무료 급식소의 이용도를 높이기 위해서도 필요하다고 할 수 있다. 충북 지역과 같이 농촌 지역이 많은 곳에서는 무료 급식소와 먼 거리에 거주하고 있으나 교통이 불편하거나 거동이 불편한 어르신들의 수송을 위해서 필요하다고 할 수 있다. 현재 무료 급식소의 소재지는 시, 군, 읍 지역이므로 급식에 참여하는 노인 중에서 급식소 인근에 거주하는 분들이 많았다. 많은 노인들이 급식소를 이용하실 수 있도록 한 장소에서 급식소를 운영하지 않고 군내 리 단위의 부녀회에 매주 순번을 정하여 운영비를 지원하여 주어 운영하는 곳도 있었다.

무료 급식소의 운영상 문제점 및 개선할 사항에 대한 급식실무자와의 의견을 종합해 보면, 급식비용 부족으로 인한 어려움을 가장 많이 지적하였으며, 급식 예산 부족으로 인한 전문 인력의 확보도 어려움을 알 수 있다. 이는 18개소 급식소의 1인당 1회 급식비용이 정부 지원금 1,520원에도 못 미치는 것으로 밝혀졌던 바, 지원된 예산보다 많은 인원을 급식하려고 하면 식단의 질이 저하될 우려가 있으므로, 행정 부서에서 급식비를 지원할 때 실제 급식을 필요로 하는 노인들에게 혜택이 갈 수 있도록 재정적 지원이 뒷받침되어야 할 것이다.

2. 지역사회의 협력 정도

1) 지역사회의 자원 활용

급식서비스 제공을 위해 무료급식소가 지역 사회의 자원을 활용하는 정도를 살펴보면(Table 8), 급식서비스를 위해 지역사회의 시설, 전문기관, 지역내 관계기관의 활용 정도는 매우 낮은 반면 주민들의 급식자원봉사 참여도는 매우 높았다. 단 2개소(11.1%)만이 급식을 위한 후원회가 조직되어 있었으며, 후원회를 조직할 예정인 곳이 2개소(11.1%), 나머지 14개소(77.8%)는 후원회가 조직되어 있지 않았다. 급식을 위한 지역사회의 차량을 지원 받는 곳은 1개소(5.6%)에 불과했으며 가끔 지원 받는 곳이 2개소(11.1%), 전혀 지원 받지 않고 있는 곳은 나머지 15개소(83.3%)였다. 가정

Table 8. Using resources of the community for meal service for the elderly

Items	No(%)			
	Very often	Often	Planing	No
Use public institutions for foodservice	1(5.6)	4(22.2)	2(11.1)	11(61.1)
Volunteers and community residents work for foodservice	12(66.7)	1(5.6)	0(0.0)	5(27.8)
Use local community organizations for effective foodservice preparation	1(5.6)	8(44.4)	0(0.0)	9(50.0)
There is a sponsorial organization for foodservice	2(11.1)	0(0.0)	2(11.1)	14(77.8)
Local community provides cars for meal delivering	1(5.6)	2(11.1)	0(0.0)	15(83.3)
Use local school foodservice system	0(0.0)	1(5.6)	0(0.0)	17(94.4)

Table 9. Services offered by free meal service centers in the community

Items	No(%)			
	Very often	Often	Planing	No
Open seminar rooms, parking lots, sports centers for local community residents	9(50.0)	2(11.1)	1(5.6)	6(33.3)
Provide events and programs for local community residents	5(27.8)	5(27.8)	2(11.1)	6(33.3)
Teach practices for local community residents	4(22.2)	5(27.8)	1(5.6)	8(44.4)
Experts advise or support local community groups	2(11.1)	5(27.8)	0(0.0)	11(61.1)

배달 서비스 사업 뿐 아니라 특히 농촌 지역의 경우 급식소의 이용 편리성을 향상시키기 위해서는 차량 지원이 필수적이라 할 수 있으며, 차량을 운행하는 경우 단지 급식서비스 뿐 아니라 의료서비스, 이·미용서비스, 사회·교육서비스 등과 같은 다른 서비스와 연계한다면 어르신들의 복지 서비스의 향상을 기대할 수 있을 것이다.

2) 무료 급식소의 지역 사회에 제공하는 서비스

급식소가 지역사회에 제공하는 서비스를 보면(Table 9), 서비스기관의 지역 사회 개방이 가장 활발하게 이루어지고 있거나, 가끔 개방하는 곳이 11개소(61.1%) 이었으며, 지역 사회에 시설을 개방하지 않는 곳도 6개소(33.3%)였다. 지역 주민들을 위한 행사나 각종 프로그램을 실시하거나, 가끔 실시하는 곳이 10개소(55.6%)였고, 하지 않는 곳이 6개소(33.3%)였다. 실습 지도를 하고 있는 곳이 9개소(50.0%) 이나, 전문가에 의한 지역 사회의 모임을 지도하거나 지원하는 곳은 7개소(38.9%)였다. 그러나 급식소의 현재 운영되고 있는 형태를 볼 때 부녀회 또는 여성 단체 협의회에 의해 운영되는 곳은 자체 급식소 시설이 없고, 다른 건물을 빌려서 사용하는 곳이 많고, 장소의 협소함으로 인하여 지역사회에 급식소의 시설을 개방하기는 어려운 점이 많으며, 위탁기관이나 종교단체에 의해 운영되고 있는 급식소는 대부분 사회복지관내에 급식 시설이 설치되어 있으므로, 급식소 시설의 지역사회에 개방은 더 용이할 것이다.

요약 및 결론

본 연구는 충북지역을 대상으로 정부지원으로 운영되고 있는 무료 급식소의 전반적인 급식서비스의 현황 파악, 급

식의 질 평가와 지역 사회와의 서비스 협력 정도를 조사, 분석하여 지속적이고 효과적인 서비스를 전달 할 수 있는 방안을 제시하여 노인들의 건강증진에 기여하고자 한다. 이를 위해 급식서비스를 제공하는 기관들을 대상으로 관련 요인들을 조사하여 분석한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 충북지역에는 총 18개소의 무료 급식소가 있었으며, 주5회 이상 운영되고 있는 곳이 8개소였으며, 10개소는 주 1회 가정형편이 어렵거나 부득이한 사정으로 식사를 거르는 노인들에게 식사를 제공하고 있었다. 18개소의 급식소 중 11군데가 급식을 제공한지 1년 미만으로 99년 하반기에 집중적으로 설치되었다. 운영 주체 별로 볼 때, 공공단체에 의해 운영되는 곳이 8개소로 가장 많았으며, 위탁기관, 종교단체에 의해서도 운영되고 있었다. 전체 급식소의 1일 평균 이용노인의 수는 126명이었으며, 1회 급식 참여 평균 총 인력은 9.6명, 자원봉사자는 7.8명이었으나 직원은 1.2명에 불과하였다. 주 1회 운영되는 급식소의 경우 10군데 중 4군데만이 직원 1명이 배치되어 있었다. 전체 18군데 급식소의 직원 중 영양사 면허증 소지자는 2명, 조리사 자격증 소지자는 3명으로, 대부분의 급식소에서 식단작성, 식품의 구매 및 조리 업무가 급식 비전문인(자원봉사자)에 의해 이루어지고 있었다. 그러나 자원봉사자는 안정적으로 확보된 인력이 아니며 업무수행도의 질이 균일하지 않으므로 급식소의 효율적인 운영을 위해서는 급식 전담 직원 배치나 대책 마련이 필요하다.

2) 급식소의 운영 예산 구성에서 볼 때, 급식 지원금(1999년)은 1인당 1회 급식비가 1,520원이나 지원금보다 실제 급식 이용자가 많아 실제로 식당의 1인 1회 평균 급식비는 1,294원으로 조사되었다. 특히 주5회 이상 운영되는 급식소의 급식비는 1,069원에 불과하였으며 급식소 운영에

필요한 인건비는 지원이 안되고 있으므로 급식 전문인력 확보에 걸림돌이 되고 있었다. 한편 지방의 재정자립도는 20%내외인데 반해 복지 예산은 증액되는 추세여서 상대적으로 부담비율이 높아짐에 따라 자치단체에 부담으로 작용하고 있는 것으로 조사되었다. 그러나 전체 무료 급식소의 자금 조달 방법에서 국고 보조금 이외 자금 조달은 몇 군데를 제외하고는 이루어지지 못하고 있으므로, 급식소 운영의 활성화 및 피급식 노인의 확대를 위해서는 다각적인 재원 확보에 대한 연구가 필요할 것으로 사료된다.

3) 급식소에 영양사가 배치된 곳은 2개소, 표준 레시피를 사용하여 조리하는 곳은 2개소에 불과하였는데, 효율적인 급식관리가 이루어지도록 하기 위해서는 공동 관리 영양사를 배치하고 각 급식소에서 사용하기에 적절한 표준 식단을 노인들의 건강상태, 영양 특성과 운영 예산을 고려하여, 영양소의 함량이 높은 식품들을 선택하여 기호도에 맞게 조리하여 제공하는 것이 필요하다고 할 수 있다. 또한 식재료의 확보 방법에 있어서도 모든 식재료의 시장 구매 의존도가 매우 높았는데, 각 지역의 푸드뱅크(food bank)와 연계하여 지역내에서 생산되는 잉여 농산물과 가공 식품을 확보한다면 식재료의 시장 구매 의존도를 낮출 수 있을 것이다. 특히 농산물 및 양념류의 생산량이 많은 충북 지역에서는 생산자와 무료 급식소를 연결하여 푸드뱅크를 통한 잉여농산물의 활용도를 높일 뿐 아니라 급식수준을 향상하고 보다 많은 결식 노인들에게 급식을 제공할 수 있을 것이므로 각 시·군의 복지 담당자에 의한 푸드뱅크 활용에 관한 홍보 및 제도적 지원이 뒷받침되어야 할 것으로 사료된다.

4) 재가 노인을 위한 급식프로그램에 급식소와 같은 회합형 급식프로그램과 함께, 거동 불편 재가노인을 위한 식사 배달 서비스를 무료 급식소의 시설과 자원을 활용할 수 있으나 18개소 중 6개소에서 시행이 되고 있었으나, 나머지 12개소 중 11개소에서는 계획조차 없다고 하였다. 이는 주 1회 운영되는 10개소 모두 설립된 지 6개월밖에 되지 않아 식사 배달 서비스에 대한 계획과 준비가 되어 있지 않기 때문이다. 향후 시행을 위해서는 우선적으로 배달 차량 확보를 위한 지원과 배달 자원 봉사자의 확보가 가장 먼저 해결되어야 하며, 또한 고른 혜택이 갈 수 있도록 대상자 선정에 관한 계획이 마련되어야 할 것이다.

5) 급식서비스 제공을 위해 지역사회 시설, 전문기관, 지역내 관계 기관과의 협조 및 자원 활용도는 매우 낮았지만 특히 주 1회 급식소의 경우 지역 주민들의 자원봉사 참여도는 매우 높았고 전체 18개 급식소 중 후원회가 조직된 곳은 2개소에 불과 하였다. 급식소가 지역 주민을 위한 시설 개방, 프로그램 제공 및 실습지도에 관한 협력 정도는 주

5회 이상 제공하는 급식소를 중심으로 비교적 잘 실시되고 있었다.

따라서 효율적인 급식소의 운영 및 양질의 식사를 많은 노인들에게 제공하여 지역 노인들의 건강관리 및 영양 개선에 기여하기 위해서는 급식 보조금의 인상 및 급식 전문 인력의 확보가 되어야 할 것이며 무엇보다도 지방자치단체장 및 지역 주민의 노인복지에 관한 관심도를 높여야 할 것이다. 또한 지역내 뿐 아니라 타지역간에 원활한 무료 급식소에 관한 정보 교환이 이루어진다면 효율적인 노인 급식 프로그램의 체계 정비 및 실행에 많은 도움이 될 것이다. 우리나라도 고령사회로 진행되고 있는 이 시점에서 노인들에게 급식을 통한 영양 상태 개선 및 정서적 안정감을 높여 질병 발생을 줄인다면, 질병 치료비의 국가적 부담도 줄일 수 있을 뿐 아니라 노인복지의 질적 향상 및 삶의 질을 높일 수 있을 것이다.

■ 감사의 글

본 연구는 1999년도 건강증진기금사업 지원과제로 수행되었음.

참고 문헌

- 김화영·양은주·원혜숙(1997) : 노인복지시설의 급식관리 및 영양 건강 증진에 관한 연구. *한국식생활문화학회지* 12(3) : 331-339
- 김혜련(1996) : 국민건강증진을 위한 영양 부분의 2000년 잠정목표와 전략. *대한지역사회영양학회지* 1(2) : 161-177
- 남혜원·이영미·명춘옥·이기원·박영실(2000) : 경로식당 이용 노인의 급식만족도 조사. *대한지역사회영양학회지* 5(1) : 74-82
- 보건복지부(1999) : 노인보건복지 국고보조사업안내, 노인복지사료 48호
- 보건복지부(2001) : 노인보건복지 국고보조사업안내, 노인복지자료 50호
- 부산푸드뱅크(2000) : 잉여식품나눔은행사업실적보고서
- 송근원·김태성(1995) : 사회복지정책론 pp.165-170, 나남 서울
- 양일선·이진미·채인숙·윤진(1996) : 한국 노인 복지정책 개선을 위한 양로, 요양시설 급식관리체계 및 급식 서비스 현황조사. *한국영양학회지* 29(7) : 830-838
- 양일선·채인숙·이진미(1998) : 재가노인을 위한 가정배달 급식관리체계 및 급식서비스 현황 조사. *한국영양학회지* 31(9) : 1498-1507
- 양일선(1999) : 노인급식 프로그램의 현황과 발전 방향. *대한지역사회영양학회지* : 1999년도 춘계학술대회 초록집.
- 이영미·김민경·변희경(1997a) : 성남지역의 노인을 위한 무료 급식시설의 급식 서비스 현황 조사. *한국식생활문화학회지* 12(1) : 87-96
- 이영미·변희경(1997b) : 노인을 위한 무료급식 제도에 대한 지역 주민의 의식 조사. *대한지역사회영양학회지* 2(2) : 246-255
- 정순돌(1997) : 노인 식사 가정배달서비스에 관한 사례연구. *한국사*

- 회복지힘의회 133 : 91-99
- 조추용(1997a) : 재가노인을 위한 급식서비스 : 일본의 사례에서 고찰. *노인복지정책 연구소 5* : 216-220
- 조추용(1997b) : 재가노인을 위한 급식서비스 - 일본의 사례에서 고찰-. *한국노인문제연구소 1* : 45-50
- 한경희(1999) : 어르신의 영양상태와 생활습관. *대한지역사회영양학회지 4(2)* : 279-298
- 통계청(1994) : 1993년 사망원인통계연보
- 통계청(1999년 12월) : 장래인구 추계
- Edwards LD, Edwards AF(1993) : Home-delivered meals benefit the diabetics elderly. *J Am Diet Assoc 93(5)* : 585
- He J, Tell GS, Tang Y-C, Mo P, He GQ(1991) : The relationship of sodium potassium, calcium and magnesium to blood pressure in men : the Yi people study. *Hypertension 17(2)* : 378-385
- Kant AK, Schatzkin A, Block G, Ziegler RG, Nestle M(1991) : Food group intake patterns and associated nutrient profiles of the US population. *J Am Diet Assoc 91(12)* : 1526-1531
- Kraak VI(1995) : Home-delivered meal programs for homebound people with HIV/AIDS. *J Am Diet Assoc 95(4)* : 476-481
- Randall E, Nichaman MZ, Contant CF(1985) : Diet diversity and nutrient intake. *J Am Diet Assoc 85(7)* : 830-836