초등학교 단체급식 종사원의 직무실태에 관한 분석

-경북 및 대구지역을 중심으로-

김 상 철*

< 목 차 >

Ⅰ. 서론
Ⅱ. 학교 급식의 이론적 고찰
Ⅲ. 초등학교 단체급식의 현황 분석
Ⅳ. 실증 분석
Ⅴ. 결론
참고문헌
ABSTRACT

Ⅰ. 서 론

학교급식은 성장기 아동들에게 필요한 영양을 공급함으로써 심신의 발달과 학습능률을 향상시키고, 올바른 식습관 형성으로 협동정신과 질서의식 등 공동체 의식 함양을 위한 교육의 일환 및 더 나아가서는 국민식생활 개선에 기여함을 목표로 하고 있다.[1)2)3)]

학교급식은 급식 및 식사제공이라는 단순한 개념의 차원을 떠나서 근원적인 측면에서 다루어야 할 명확한 이유가 있는 바, 학생은 성장발달이 급격하게 되는 시기로 심리적· 사회적· 정신적으로 변화되는 시기일 뿐만 아니라, 이 시기의 영양섭취 및 식습관은 학생 개개인의 지적, 사회적, 신체적 발달에 지대한 영향을 끼칠 수 있기 때문이다.[4)]

우리나라의 학교급식은 1953년 국제연합아동기구(UNICEF)를 중심으로 외국원조 양곡지원에 의해 시작된 후 발전을 거듭하여 1981년 1월 정부가 학교급식법을 제정· 공포[5)]하였다.

---

* 서라벌대학 관광호텔조리과 교수

1) 교육인적자원부, 생활교육으로서의 학교급식 정착방안, 2001, p.6.
2) 대한영양사회 학교분과위원회, 학교급식업무규정 및 관리지침, 국민영양, 1987, P.87.
3) 양일선, 외국의 학교급식과 교육의 연계실태, 2001 학교급식연수회, 교육인적자원부, 2001, p.14.
4) 유양자, 홍완수, 최영심, 급식형태에 따른 서울시 고등학교 급식만족도 연구, 한국조리과학회, 2000, P.112.
5) 서울특별시 교육청 학교급식관계자 연수교재, 1994

학교 단체급식의 실시배경은 빈곤가정 어린이의 영양개선 및 건강증진, 정서적, 육체적으로 건강한 학생의 양성, 잉여 농산물의 처리 및 자국의 농산물 생산기반 확보, 취학율을 높여 문맹퇴치 등 나라마다 조금씩 다르나[6], 우리나라의 경우, 사회적, 경제적으로 안정이 되고 여성의 사회참여가 확대된 1990년 초부터 학부모의 요구에 따라 크게 확대되기 시작하여 1997년부터는 거의 전 초등학교가 급식을 실시하게 되었다.[7]

이러한 추세에 부응하여 학교급식을 제도적, 행정적으로 뒷받침하기 위해 제정된 학교급식법은 사회적 변화에 부응하고 학교급식에 필요한 급식시설 및 설비기준, 학교급식의 운영원칙 및 관리기준, 담당 직원의 배치, 경비부담, 위탁급식 운영에 관한 전반적인 사항이 명기되어 있다.

학교급식법 제5조에 따르면 "학교급식 전담직원은 식단작성 및 위생관리, 식품재료의 선정 및 검수, 식품의 조리지도 및 검식, 영양 및 식생활 개선에 관한 학생 지도와 학부모의 상담, 조리실 종사자의 지도 및 감독 등의 업무를 수행해야 하며, 필요한 경우 보조직원을 둘 수 있다." 라고 명시하고 있다.

이러한 명시에도 불구하고 해마다 많은 수의 학생이 집단급식으로 인한 위생적인 위해요소가 보고되고 있으며, 실질적으로 학교급식이 잠정적으로 중지되는 경우가 발생하는 실정이다. 이는 실질적으로 음식을 취급하는 조리종사원의 질적, 양적 문제와 밀접한 관련이 있을 뿐만 아니라 조리근무자의 업무내용과도 상당부문이 밀접하게 연계되어 있다고 판단된다.

그러므로 조리실무자인 학교급식 조리사 및 종사원에 대한 객관적이고 과학적인 직무분석(job analysis)을 통해 종사원의 역할 규명과 명확한 의무체계의 확립이 시급한 실정이며, 그에 따른 직무만족에 대한 연구가 체계적으로 이루어지지 않아 급식자에게 보다 양질의 급식이 행하여지지 못한 것이 현실이다.

따라서 본 연구에서는 초등학교 단체급식에 근무하는 종사원을 대상으로 직무실태에 관하여 설문조사를 실시하고 그 결과를 분석하여, 종사원의 근무에 관한 만족도를 향상시켜 보다 나은 급식을 제공한다는데 그 목적을 둔다.

직무실태를 파악한 직무만족은 피급식자에게 보다 나은 양질의 음식을 제공함과[8] 동시에 대다수를 차지하고 있는 여성 학교급식조리사의 잠재능력을 개발하고 인적서비스의 관리체계를 보강시킬 수 있을 것이며 역량있는 조리사들의 필요성이 더욱 강조될 것이다.[9]

---

6) 김평수, 학교급식정책방향 2001 학교급식연수회, 교육인적자원부, 2001, p.6.
7) 한국교육신문사, 한국교육연감, 1996.
8) 이재진, 외식사업종사원의 직무만족도에 관한 연구, 한국조리학회, 2000, p.80.
9) 양일선, 이진미, 위탁급식전문업체의 현황과 전망, 식품산업과 영양, 1997, p.9.

II. 학교급식의 이론적 고찰

1. 학교급식의 목적과 의의

기숙사· 학교· 공장· 사업장· 후생기관 등에서 특정한 사람들을 대상으로 계속적인 음식을 공급하는 것을 '단체급식'이라 하며, '식품위생법 제2조 11항'에서는 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 다수인에게 음식을 공급하는 기숙사· 학교· 공장· 사업장· 후생기관 등의 급식시설을 '단체급식소'라고 정의하고 있다.[10]

학생에게 제공하는 급식은 성장 발육기의 아동들에게 심신발달에 필요한 영양공급과 합리적인 식생활에 관한 지식 및 올바른 식습관 형성을 위하여, 학교에서 일정한 지도목표를 설정함으로서 계획적으로 실시하는 단체급식[11]을 의미한다.

아울러 단체급식 중 학교급식은 많은 대상자에게 일정한 영양을 공급한다는 점에서는 '일반급식'과 동일하지만, '영양급식'에만 그치지 않고 식사를 매체로 하여 명랑한 사회성을 육성하는 한편, 식사를 통하여 식사에 대한 올바른 이해와 습관을 기르고, 편식을 교정하여 신체의 균형적 발육을 도모하여, 나아가서는 국민의 식생활 개선에 이바지하는 교육적인 활동이라는 점에 그 특성이 있다.[12]

이러한 학교급식은 합리적인 영양섭취로 아동의 건강증진과 체위· 체력 향상에 기여, 학교급식의 체험을 통한 아동들의 올바른 식사태도와 식습관의 형성, 지역사회에서의 선도적인 식생활 개선에 기여, 예의범절이나 생활태도의 학습, 아동들간에 우정과 협동심의 양양, 사제지간의 간격을 메워줄 수도 있는 도덕교육의 실습장 역할, 급식을 통한 영양교육으로 학교가 주체적으로 자라나는 어린이들의 건강과 영양관리를 맡는 중요한 집단영양지도의 기회, 정부의 식량정책 및 영양정책을 몸소 익혀 차세대에 그 이해도를 전달시킬 수 있는 다 기능(신체적, 사회적 역할)을 수행할 수 있다.

우리나라의 경우, '학교급식법'은 제1조에 "학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식 등을 통한 학생의 신체의 건전한 발달을 도모하고 나아가 국민생활 개선에 기여함을 목적으로 한다."[13]라고 규정되어 있다.

---

10) 전희정· 주나미, 단체급식관리, 교문각, 1999, p.14.
11) 신동주 외, 단체급식관리, 지구문화사, 1999, p.267.
12) 김규태, 전세열, 급식경영학, 지구문화사, 1998, p.30.
13) 학교급식법 제1조 1981. 1. 29일 법률 제 3356호로 공표 [개정 99· 8· 31]

<표 1> 학교급식을 통한 교육목표의 구현

항 목	교 육 덕 목
심신의 건강	건강의 유지 및 증진, 영양적인 심신(체력, 체위)의 발달
신체교정	가방무게의 경감으로 신체의 균형적 발달
식습관 교정	올바른 식생활 습관의 정착 및 편식교정
정부 정책협조	잉여 농산물의 처리(쌀의 과잉생산 등)
지역사회 선도	지역사회 식습관의 변화 및 주도적 역할
기사부담 경감	학부모의 도시락 부담 해소 및 가사경감
공동체의식	배식 및 회수를 통한 학우간의 공동체의식 함양
협동정신	배식 등을 통한 단체 및 협동정신 함양
봉사정신	빈곤가정의 결식아동에 대한 후원으로 나눔의 사랑 실천

자료 : 논자작성

2. 학교급식의 운영

1) 운영 지침

학교급식은 1997년 초등학교에서 전면적으로 확대되었고 학교급식은 자라나는 국가의 장래를 책임질 수 있는 성장기의 학생을 대상으로 하기 때문에 학생들의 심신의 건전한 발전을 도모하는 것이 가장 근본적임 목적이며[14] 동시에 성장기 학생들에 대한 교육의 일환으로 운영되어야 한다고 명시되어 있다.

1981년에 재정된 학교급식법은 지속적으로 개정되어 왔으며 이러한 교육적인 목표의 구현을 위함이 단체급식의 운영개념이며, 교육청의 학교급식 운영계획을 참조하여 학교별로 자체 계획을 수립하고 이에 따라 운영하게 된다.

2) 행정 및 전담기구

급식담당 행정기구로는 1991년 교육부(인적자원부) 의무교육과에서 시행하고 있으며 중앙행정부서의 경우, 교육부 지방교육지원국 학교보건체육과에서, 지방자치단체의 경우에는 시· 도 교육청 학교보건과 학교급식계와 시· 도 교육청 사회체육과 학교보건계에서 담당하고 있다.[15]

3) 인원배치 및 운용

학교급식조리사는 1992년 3월 신규 지정교에 조리사를 기능직(위생원) 10등급으로 배치하고 지방공무원 정원관리 지침에 의해 공동조리교 2명, 단독조리교 1

14) 채영철, 학교급식조리사들의 직무 및 작업환경에 대한 인식, 한국조리사협회 중앙회 학교분과, 2001. p.36.

15) 김혜영, 단체급식, 효일문화사, 1998. p.282.

명, 특수학교 1-3명으로 지정하기 시작하여 조리기능사 자격증을 가진 조리사들이 학교급식에 처음으로 채용되기 시작하여 2001년 현재 그 숫자가 6,154명으로 학교급식 영양사인 6,016명과 유사하며, 채용은 공개채용이 아니고 지역 교육청의 교육장에 의해 특별 임용되고 있다.[16]

승진에 있어서는 기능직 10등급에서 7년 경력 경과 후 기능직 9등급으로 올라갈 수 있다.[17] 이러한 경우에는 직급상, 신분상의 혜익을 볼 수 있으나 일용직조리사의 경우에는 학교내규에 의하여 수시로 채용 혹은 탈락될 수 있으며 방학이나 휴일같은 경우에는 임금이 지급되지 않고 있다.

4) 운영 소기구 및 단체

'학교운영회위원회' 제도가 도입되기 이전에는 '학교급식법 시행령'에 의거 학교장 소속하에 '학교급식위원회'가 있었다. 그러나 학교운영위원회가 제도적으로 정착되고 또한 학교급식이 학교와 학부모의 주요 관심사로 대두됨에 따라서 1997년에는 학교급식 시행령을 개정하여 학교운영위원회가 설치된 학교는 학교급식위원회를 별도로 두지 아니하고 학교운영위원회가 학교급식에 관한 사항을 심의하도록 하였다.[18][19]

'학교급식후원회'는 학교급식 시설과 설비에 필요한 비용을 조달하기 위해 조직된 후원모임으로 자발적 의사에 의하여 모금한 지원액을 학교에 기부하며 학부모와 법인, 단체 또는 개인을 회원으로 하여 구성하되 주요 업무로는 학교급식에 필요한 후원회의 모집, 후원금 기부, 집행상황에 대한 조사, 급식경비의 부담 등이다.

3. 학교급식의 형태

1) 조달방법에 의한 분류

'학교급식'은 학교 안에 급식시설을 갖추고 해당학교나 인근학교의 학생들에게 실시하는 급식, 또는 교육감, 교육장이 관할구역 학교의 학생을 위하여 공동급식

16) 한경수, 조리사법 제정 및 학교급식법 직무기준을 위한 단체급식 조리사의직무분석, 집단급식조리사의 배치기준 및 직무분석의 개선방안에 관한 연구, 한국조리사협회 중앙회 학교분과, p.1

17) 지방공무원정원관리지침, 1999

18) 교육인적자원부, 2000 학교운영위원회 길라잡이 II, 2000, pp.88-91.

19) 초·중등교육법의 개정으로 2000년도부터는 사립학교에도 학교운영위원회가 의무적으로 설치되므로 하교급식에 관한 사항도 학교운영위원회에서 심의토록 하여야 하며, 2개의 위원회가 동시에 양립하고 있으면 위법사항이 된다. (교육인적자원부)

시설을 실시하는 급식을 말한다. 반면, '위탁급식'은 학교급식 공급업자가 학교장으로부터 학교급식을 위탁받아 운영하거나 조리, 가공한 식품을 운반하여 실시하는 급식형태를 말한다.

2) 급식비 부담에 의한 분류

급식비 부담에 따른 구분은 '유상급식'과 '무상급식'으로 구분할 수 있는데, 전자는 피급식자들이 급식비를 부담하는 방식이며 '자부담급식' 이라고도 하며, 후자는 국가 및 원조기구에서 급식비를 전액부담하여, 피급식자가 무상으로 급식을 제공받는 방식이다.

3) 영양에 따른 구분

영양에 따른 구분은 '완전 영양급식'과 '부분 영양급식'이 있는바, 완전영양급식은 주식, 부식, 음료(우유) 등으로 완전한 영양균형을 고려하여 급식하는 방식이고 부분 영양급식은 빵과 우유만을 급식함으로써 부분적으로만 영양공급을 충족시키는 방식이다.

4) 식사제공 시설에 따른 분류

식사제공 형태에 따른 구분은 단독교의 조리실을 사용하여 그 학교만 조리하는 경우와 공동조리장(급식센터)을 설치하여 소수의 학교를 대상으로 하여 공동조리하는 방법 등이 있다.

단독교 조리의 경우, 각 학교에 영양사가 배치되어 있을 때는 학교 영양직원이 식단을 작성하고, 영양직원이 각 학교에 배치되어 있지 않는 경우에는 교육위원회 영양지도 직원이 공동식단을 작성해서 각 학교에 배포하고, 조리는 학교별로 하는 것이 통례적이다.

Ⅲ. 초등학교 단체급식의 현황분석

1. 초등학교 단체급식 현황

학교급식의 양적인 팽창이 이루어진 시기는 초등학교의 경우 1990년 10.2%이던 급식비율이 2000년 현재 99.7%로 확대된 것을 보면 1990대가 학교급식의 양적인 성장을 가져온 시기라고 볼 수 있다.

양적 성장과정에서 학교급식을 위한 재원부족, 괘적한 급식환경 미비, 빈번한

위생사고의 발생 등과 같은 문제점이 대두되었는데 이러한 여러가지 문제들을 해결하기 위해서는 정부, 학부모, 학교 그리고 급식담당직원들의 공동노력이 필요하다 할 수 있다. <표 2> 은 2000년 현재 초등학교 단체급식의 전국 교육청별로 나타낸 것이고, <표 3>은 학교급식인력 현황을 나타낸 것이다.

<표 2> 2000년 전국 교육청별 초등학교 단체급식 현황[20]

교육청	학 교 수			학 생 수		
	전체	급식	비율	전체	급식	비율
서울	532	526	98.9	759,443	661,114	87.1
부산	267	267	100.0	294,929	248,206	84.2
대구	178	178	100.0	216,465	169,888	78.5
인천	174	168	96.6	245,726	177,910	72.4
광주	109	109	100.0	126,820	96,975	76.5
대전	110	110	100.0	125,748	114,033	90.7
울산	85	85	100.0	106,554	99,453	93.3
경기	835	835	100.0	889,034	721,190	81.1
강원	367	367	100.0	122,613	122,613	100.0
충북	247	247	100.0	124,176	115,595	93.1
충남	432	432	100.0	151,526	142,880	94.3
전북	422	422	100.0	159,683	128,211	80.3
전남	462	462	100.0	163,677	146,318	89.4
경북	492	492	100.0	217,710	213,816	98.2
경남	449	446	99.3	269,119	256,000	95.1
제주	106	106	100.0	46,778	46,778	100.0
총계	5,267	5,252	99.67	4,019,991	3,460,980	88.39

자료 : 교육인적자원부

<표 3> 학교급식인력

구 분	학교급식수	영양사				조리사	조리보조원	계
		정규직	일용직	계	%			
초등학교	5,286	3,407	261	3,668	69.4	3,783	23,305	30,756
중학교	1,545	435	219	654	42.3	650	4,584	5,888
고등학교	1,853	1,017	572	1,589	85.8	1,609	10,988	14,186
특수학교	123	100	5	105	85.4	112	202	419
총계	8,807	4,959	1,057	6,016	68.3	6,154	39,079	51,249

자료 : 교육인적자원부(2001년 3월)

초등학교에 근무하는 조리사 및 조리보조원은 총 27,088명으로 전체 인원 51,248명의 53%를 점하는 대단위 집단으로 구성되어 있다. 이것이 시사하는 바는

20) 초등학교의 경우 전면실시가 정책적으로 시행되었으나 강원, 제주 등을 제외 하고는 100%에 못 미치고 있다. 이에 대한 이유는 소규모 학교나 분교 혹은 설비나 시설이 용이하지 못한 경우 등이다. 동시에 인천, 대구, 광주 등의 직할시는 80%에도 미치는 못하는 것으로 파악되었다.

초등학교 단체급식에 관여하는 조리사 및 조리보조원의 양적인 숫자가 많다는 것으로 그 역할의 비중을 나타낸다고 볼 수 있다.

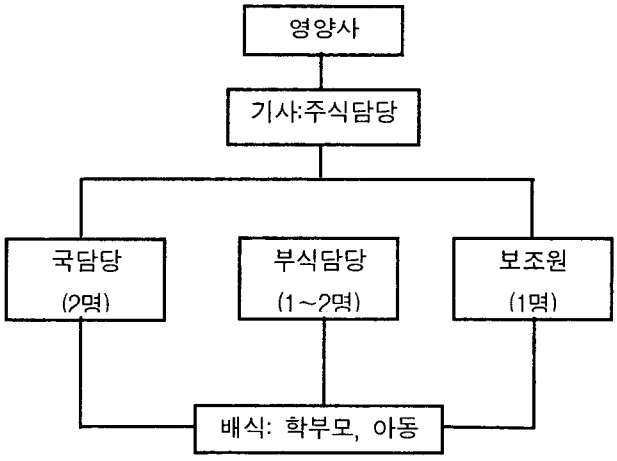
조리사의 구분 중에서 정규조리사는 3,783명임에 반하여 조리보조원은 23,305명으로 조리보조원의 비율이 총 86%를 차지하고 있다.

학교급식현장에 있는 조리사를 조리원으로 명시하고 있는데 조리원은 식품위생법상 의무고용에 해당하는 조리사자격증을 가진 조리사가 아닌 일용직이나 계약직이며, 대부분 자모들로 구성되어 있다.[21]

2. 초등학교 급식의 운영현황

학교급식 운영의 원칙은 교육의 일환으로 운영되어야 한다. 수업일의 주식시간[22]에 영양기준에 맞는 주식과 부식을 제공하되, 학교급식 내용은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성하여야 하고, 급식품은 학교 조리실에서 조리· 제공하여야 한다[23].

<그림 1> 학교급식/도시형



단, 조리실에서 조리가 불가능한 경우와 우유· 청과류 등 학교조리실에서 조리하기에 부적당한 식품으로 감독청의 승인을 얻은 식품인 경우에는 완제품 제공이 가능하다. 이러한 학교급식의 원활한 운영을 위하여 다음과 같은 조직이 운영되고 있다. <그림 1>, <그림 2>, <그림 3>

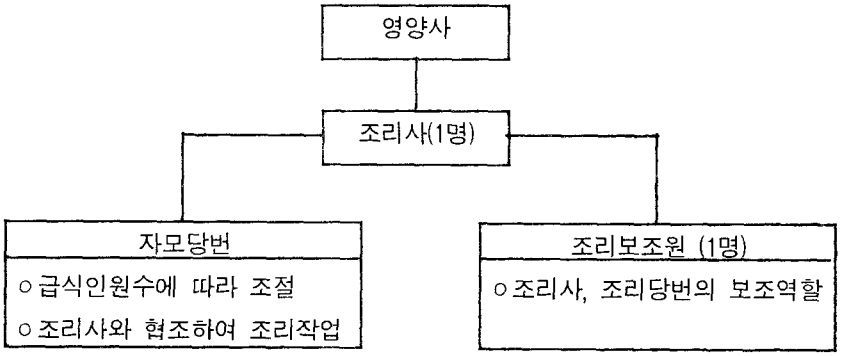
---

21) 김숙희, 조리사에 관한 법개정 및 제정에 관한 연구, 집단급식조리사의 배치 기준 및 직무분석의 개선방안에 관한 연구, 한국조리사협회 중앙회 학교분과, p.62.

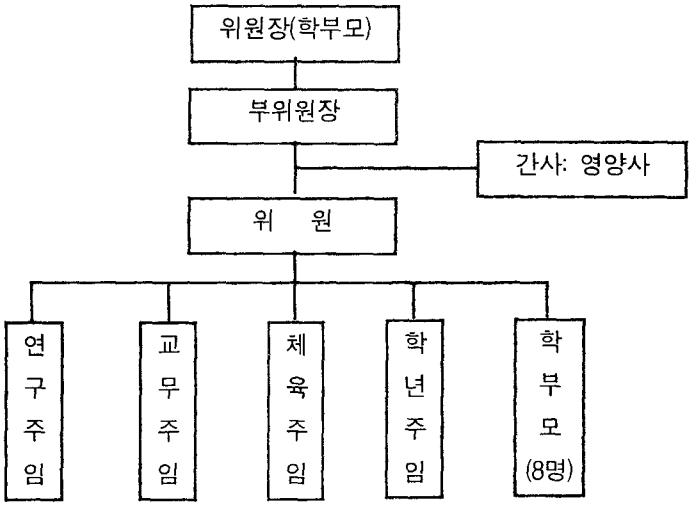
22) 법 제4조 제3호에 해당하는 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체 부설학교에 있어서는 석식시간

23) 김혜영, 최신단체급식, 효일문화사, 1998, p.280.

<그림 2> 학교급식/농어촌 및 도서벽지형



<그림 3> 초등학교 단체급식 운영조직도



자료 : 신동주 외, 단체급식관리, 지구문화사, 1999, p.285.

3. 급식과정 및 조리종사원의 관여도

1) 급식과정 및 조리종사원의 관여

1끼의 급식이 학생들에게 제공되기 위해서는 일련의 과정이 필요하게 된다. 즉, 식단의 결정, 식단가의 결정 그리고 구매, 검수 등의 과정이 불가결하다. 아래 <표 4>는 조리공정상의 급식과정이다.

표에서 인지할 수 있듯이 직무의 내용은 행정적, 정책적인 영역과 실제 조리기술 및 그와 연관된 내용으로 구분됨을 알 수 있다. 업무 수행 내용은 관여하는 요원의 사전 교육정도와 능력의 발휘로 구성된다.

<표 4> 급식과정도

순위	업 무	실 행 지 침
1	식단작성	식수인원파악, 식단가결정, 시장조사, 영양요소고려
2	식단결정	재료, 조리법, 위생요인 검토
3	재료선정	품질, 규격, 가격협의
4	식재료구입 및 검수	수량, 품질, 선도, 기능검도
5	조 리	세척, 절단, 분할, 가공, 조리, 저장 등의 행위
6	배 송	급식장소로의 식사 이동
7	배식 및 식사	음식의 제공 및 취식행위(배식 및 식사)
8	회 수	식사후의 용기 회수
9	세척 및 정리정돈	위생적인 세척, 차기 배식을 위한 정리정돈 및 청소

자료 : 논자작성

2) 초등학교 급식 조리사의 직무내용

다음의 <표 5>은 현행 학교급식법 시행령 제5조에 4항의 내용에 의거한 단체급식 조리사의 관여 직무와 비관여 직무의 내용구분이다.

<표 5>에서 볼 수 있듯이 관여할 수 있는 내용은 순수조리작업, 배송, 배식 및 식사, 그리고 세척정도로 업무가 구분되어 있다. 즉, 관여할 수 없는 비관여 업무 외의 업무가 주요 업무이다.

<표 5> 단체급식 조리사의 직무구분

직 무 구 분	업 무 내 용	비 고
비 관 여	1. 식단 작성 및 위생관리	영양사
	2. 식품 재료의 선정 및 검수	
	3. 식품의 조리지도 및 검식	
	4. 조리실 종사자의 지도, 감독	
관 여	1. 조리작업(세척, 절단, 분할, 가공 등)	조리사
	2. 배송(식사 및 식사관련 물품의 이동)	
	3. 배식 및 식사	
	4. 세척 및 장리정돈	

자료 : 논자작성

3) 일반 호텔 및 외식전문 업체의 조리사의 직무 내용 및 분석

외식을 전문으로 하는 호텔이나 외식업체의 경우, 자질있는 조리사를 고용하여 음식을 생산, 판매하고 있다. 물론 병원, 학교 등의 집단급식 형태는 아니지만 일반 주방장(혹은 조리장) 에 의한 업무 수행의 영역은 <표 6>과 같다.

호텔의 주방장은 기능 및 기술적인 측면과 행정적인 측면의 두 영역으로 구분

된다. 우선적으로 조리사는 맛을 유지, 관리하는 것이 주 업무이지만 상위 조리사는 행정적 업무를 담당하게 된다. 전자는 메뉴개발, 기술개발 및 품질관리 등이며 후자는 위생, 인사, 시설, 구매, 문서. 등의 다양한 영역으로 나눌 수가 있다.[24]

<표 6> 호텔 혹은 외식전문점의 조리사의 직무

구 분	업무구분	세부업무	협조부서
기능, 기술적	1. 메뉴개발	메뉴개발과 관련된 모든 제반 업무	식음료팀
	2. 조리기술개발	특별한 형태의 조리기술 신규개발(맛내기)	-
	3. 품질관리	음식 맛, 모양, 분량 등의 유지 및 관리	-
행정적	1. 위생관리	위해요소 제거 및 위생관리	-
	2. 인적관리	인원의 채용, 선발, 면접, 배치, 상벌	인사팀
	3. 시설관리	시설 및 장비의 수리, 보수, 유지, 관리 등	시설팀
	4. 구매관리	물품의 구매, 검수, 재고관리, 품질관리	구매팀
	5. 문서관리	서식의 기록, 확인, 점검, 제출 등	관련 각팀
	6. 예산관리	관련 예산의 집행, 점검 등	경리팀

자료 : 논자작성

Ⅳ. 실증분석

1. 조사대상 및 기간

조사대상은 경북 및 대구지역 초등학교를 모집단으로 하였다. 예비조사는 경주지역에 위치한 초등학교 8곳을 선택하여 2001년 7월 12일부터 19일까지 단체급식소에 근무하는 종사원을 대상으로 실시하여 그 결과를 토대로 설문지를 수정 보완하였다.

본 조사는 동년 8월 10일부터 25일까지 대구 및 경북지역 초등학교를 60곳을 선정한 후 급식종사원 170명에게 설문지를 배부하여 152부(89.4%)를 회수하였으며 부적절한 6부를 제외한 146부를 통계분석에 사용하였다.

<표 7> 표본의 개요

연구대상 및 표본단위	경북, 대구지역 초등학교에 근무하는 단체급식 종사원
조사기간	2001년 8월 10일부터 동년 8월 25일

24) 김상철. 조리실무개론, 지구문화사, 2000, pp.66-68.

<표 8> 자료수집 및 코딩

총 배포된 표본수	회수된 표본수	분석에 사용된 표본수
170부	152부	146부

2. 조사내용 및 설문지 개발

종사원을 대상으로 한 설문지는 표본의 인구통계적 사항 15문항, 직무수행 7문항, 고용안정 및 유연성 6문항, 대인관계 및 갈등관리 13문항, 자발적 조직행동 12문항, 업무의 강도 4문항, 근무환경 5문항, 위생 및 청결 9문항, 근무의 타당성 2문항, 책임성의 강도 4문항, 건강상태 3문항, 상호 의사소통 4문항으로 총 84문항으로 각각의 문항은 리커트 5점 척도를 사용하여 '매우 그렇다'를 5점으로, '그렇지 않을 경우'를 1점으로 표기하였다.

3. 자료의 통계처리

본 연구는 통계처리를 위하여 윈도우용 SPSS/PC 통계프로그램을 사용하여 분석하였으며, 표본의 일반적인 특성을 파악하기 위하여 빈도분석을 사용하였고 집단의 평균값 비교는 일원 분산분석(One-way Anova)을 이용하였다.

1) 인구통계적 분석

최종적으로 분석자료에 사용된 146부에 대한 응답자의 인구통계적 특성은 <표 7>에 나타난 바와 같다. 성별구성은 남성은 단 한 명도 없었으며, 여성이 146명(100%)를 나타내었다. 연령에 있어서는 31-40세 미만이 86명(58.9%), 41-50세 미만이 59명(40.4%)을 나타내었다. 학력에 있어서는 고졸이 107명(73.3%)를 차지하였고 그 다음이 전문대졸 31명(21.2%)의 순이었다.

결혼여부에 있어서는 기혼이 132명으로 전체의 95.2%를 차지하였으며 가족구성에 있어서는 4명으로 구성되어 있다는 응답이 91명(62.3%)으로 나타났고 그 다음이 3명(6.2%)로 나타났다.

<표 9> 표본의 인구통계학적 특성

변수명	설문지 구성	빈도	비율(%)
성별	남	0	0
	여	146	100
연령	20-30세 미만	0	0
	31-40세 미만	86	58.9
	41-50세 미만	59	40.4
	50세 이상	0	0
학력	고졸	107	73.3
	전문대졸	31	21.2
	대졸	6	4.1
결혼여부	기혼	132	95.2
	미혼	2	1.4
	독신	2	1.4
가족구성	2명 이하	2	1.4
	3명	9	6.2
	4명	91	62.3
	5명 이상	42	28.8

2) 일반적 사항에 관한 분석

표본의 일반적인 특성에 관한 사항은 <표 10>와 같다. 종사원의 주된 수입원을 묻는 질문에서는 가장의 급여가 98명(67.1%)로 나타났으며, 본인의 소득이 31명(21.2%)의 순이었다. 근무연수는 4년-5년이 83명으로 전체의 56.8%를 차지하였으며 5년-6년이 33명(22.6) 이었다. 조리경력은 4년-5년이 80명(54.8%)으로 가장 많았고 그 다음이 근무연수와 비슷한 5년-6년(22.6%) 였다.

자격증의 여부를 묻는 질문에는 "있다."라고 응답한 종사원이 126명(86.3%)였으며, 관련 자격분야에서는 한식이 128명(87.7%), 양식이 2명(1.4%)로 조사되어 대부분의 자격이 한식에 편중되어 있음을 알 수 있고 동시에 일식, 중식, 제과제빵은 전무함을 알 수 있다.

근무과정은 본인 수배가 78명(53.4%)이고, 소개가 68명(46.6%)이었고 식수인원은 1,000명 이상이 35명(24.4%)이고, 다음으로 600-800명이 31명으로 21.2%를 점유하고 있다.

식수의 원천은 시수 48명(32.9%), 간이상수도 46명(31,5%)로 위생환경에 대해서는 아주 취약한 기반을 가지고 있다.

단체급식 경력에서는 9년 이상이 90명(61.6%) 이었고 그 다음이 8년이 29명(19.9%)를 차지하였다. 이전 직장은 전업주부(108명, 74.0%), 기타(17명, 11.6%)의 순으로 나타났다.

<표 10> 표본의 일반적인 특성

변수명	설문지 구성	빈도	비율(%)
주된 수입원	가장의 급여	98	67.1
	본인의 소득	31	21.2
	부업 및 가게	11	7.5
	기타소득	4	2.7
근무년수	3년미만	1	0.7
	3년이상-4년미만	29	19.9
	4년이상-5년미만	83	56.8
	5년이상-6년미만	33	22.6
	6년 이상	0	0
조리경력	3년 미만	0	0
	3년이상-4년미만	28	19.2
	4년이상-5년미만	80	54.8
	5년이상-6년미만	33	22.6
	6년이상	1	0.7
자격증 여부	있다	126	86.3
	없다	19	13.0
자격분야	한식	128	87.7
	양식	2	1.4
	일식, 중식, 제과제빵	0	0
근무하게된 과정	본인 스스로	78	53.4
	소개에 의하여	68	46.6
식수인원	100명 이하	9	6.2
	100-200명	24	16.4
	200-300명	19	13.0
	400-600명	11	7.5
	600-800명	31	21.2
	800-1,000명	17	11.6
	1,000명 이상	35	24.4
식수의 원천	간이상수도	46	31.5
	시수	48	32.9
	정화된 시수	44	30.1
	기타	4	2.7
단체급식 경력	5년 미만	5	3.4
	6년	5	3.4
	7년	15	10.3
	8년	29	19.9
	9년 이상	90	61.6
이전의 직장	생산직(가공, 조립)	1	0.7
	사무직(비서, 경리)	5	3.4
	전업주부(무직)	108	74.0
	전문직	5	3.4
	서비스직(금융, 보험)	0	1.4
	교육계(강사, 선생님)	2	0
	판매직	3	2.1
	기타	17	11.6

3) 직무실태의 부문별 평가

아래의 <표 11>, <표 12>, <표 13>, <표 14>, <표 15>은 표본의 인구통계 및 일반적 특성에 따른 직무실태의 부문별 평가 즉 직무수행, 고용안정, 책임자와의 관계, 동료와의 관계, 조직행동, 업무강도, 근무환경, 위생청결, 근무시간, 책임성, 의사소통에 관한 차이를 검증한 결과 학력에 따른 직무인식 분석에서는 근무환경 즉, 보관시설의 편의성, 샤워시설, 명절이나 추석시 선물지급과 위생 및 청결부분에서 유의한 것으로 나타났다.

또 결혼여부에서는 근무시간에 관한 사항이 유의한 것으로 나타났으며, 근무년수 따른 직무인식 분석에서는 학력에 따른 직무인식분석 마찬가지로 청결부분이 유의한 것으로 나타났다.

<표 11> 학력에 따른 직무인식분석

항 목		학 력			F	유의수준
		전문대졸	고졸	대학졸		
직무수행	빈도	31	103	6	1.383	0.254
	평균값	2.79	3.00	3.14		
고용안정	빈도	29	103	5	0.289	0.749
	평균값	3.31	3.22	3.13		
책임자와의 관계	빈도	28	103	6	1.908	0.152
	평균값	3.30	2.91	3.26		
동료와의 관계	빈도	31	107	6	2.600	0.078
	평균값	3.95	3.75	3.41		
조직행동	빈도	29	105	6	0.592	0.554
	평균값	3.81	3.76	3.70		
업무강도	빈도	31	107	6	5.168	0.007
	평균값	3.16	3.32	4.29		
근무환경	빈도	29	107	5	7.032	0.001
	평균값	2.36	2.85	3.52		
위생청결	빈도	31	104	5	8.970	0.000
	평균값	3.41	3.72	3.88		
근무시간	빈도	31	107	6	2.208	0.114
	평균값	3.22	3.41	2.83		
책임성	빈도	27	105	6	3.462	0.034
	평균값	3.33	3.30	2.54		
의사소통	빈도	31	107	5	0.748	0.475
	평균값	3.51	3.38	3.40		

<표 12> 결혼여부에 따른 직무인식분석

항 목		결혼여부			F	유의수준
		기혼	미혼	독신		
직무수행	빈도	135	2	2	4.416	0.014
	평균값	2.99	1.71	3.42		
고용안정	빈도	132	2	2	3.250	0.042
	평균값	3.26	2.50	2.50		
책임자와의 관계	빈도	132	2	2	0.462	0.631
	평균값	2.95	2.85	3.28		
동료와의 관계	빈도	139	2	2	0.006	0.994
	평균값	3.80	3.83	3.83		
조직행동	빈도	135	2	2	0.489	0.614
	평균값	3.77	3.58	3.75		
업무강도	빈도	139	2	2	5.932	0.003
	평균값	3.32	4.25	5.00		
근무환경	빈도	136	2	2	1.530	0.220
	평균값	2.78	1.80	3.00		
위생청결	빈도	135	2	2	0.350	0.705
	평균값	3.66	3.88	3.77		
근무시간	빈도	139	2	2	5.687	0.004
	평균값	3.34	5.00	4.00		
책임성	빈도	135	2	2	1.030	0.360
	평균값	3.27	3.25	4.00		
의사소통	빈도	137	2	2	6.088	0.003
	평균값	3.41	2.75	4.50		

<표 13> 근무년수에 따른 직무인식분석

항 목		근무년수				F	유의수준
		6개월미만	6개월-1년	1년-2년	3년-4년		
직무수행	빈도	1	28	80	33	1.470	0.226
	평균값	2.42	2.97	2.88	3.15		
고용안정	빈도	1	27	80	31	1.871	0.137
	평균값	2.33	3.25	3.18	3.41		
책임자와의 관계	빈도	1	27	82	29	1.249	0.295
	평균값	3.14	3.11	2.90	2.95		
동료와의 관계	빈도	1	29	83	33	2.730	0.046
	평균값	4.00	3.51	3.85	3.86		
조직행동	빈도	1	27	81	33	1.827	0.145
	평균값	3.66	3.68	3.82	3.74		
업무강도	빈도	1	29	83	33	2.452	0.066
	평균값	3.25	3.68	3.22	3.31		
근무환경	빈도	1	29	81	32	3.101	0.029
	평균값	4.00	2.55	2.91	2.56		
위생청결	빈도	1	26	83	32	4.586	0.004
	평균값	3.44	3.73	3.73	3.44		
근무시간	빈도	1	29	83	33	1.788	0.152
	평균값	3.00	3.48	3.24	3.56		
책임성	빈도	1	29	79	31	1.384	0.250
	평균값	3.50	3.05	3.36	3.29		
의사소통	빈도	1	29	82	32	0.791	0.501
	평균값	3.00	3.33	3.41	3.51		

<표 14> 조리경력에 따른 직무인식분석

항 목		조 리 경 력				F	유의수준
		6개월-1년	1년-2년	3년-4년	5년 이상		
직무수행	빈도	28	77	32	1	0.597	0.618
	평균값	3.02	2.90	3.08	3.14		
고용안정	빈도	26	77	31	1	0.447	0.720
	평균값	3.14	3.26	3.31	3.50		
책임자와의 관계	빈도	26	77	31	1	2.222	0.089
	평균값	3.08	2.87	3.09	2.71		
동료와의 관계	빈도	28	80	33	1	2.194	0.092
	평균값	3.60	3.88	3.70	4.33		
조직행동	빈도	26	78	33	1	2.471	0.065
	평균값	3.66	3.83	3.78	3.75		
업무강도	빈도	28	80	33	1	2.262	0.084
	평균값	3.63	3.29	3.19	2.25		
근무환경	빈도	28	78	32	1	0.331	0.803
	평균값	2.69	2.85	2.77	2.60		
위생청결	빈도	25	80	32	1	0.256	0.857
	평균값	3.72	3.70	3.64	3.66		
근무시간	빈도	28	80	33	1	1.288	0.281
	평균값	3.58	3.29	3.31	4.00		
책임성	빈도	28	76	31	1	1.315	0.272
	평균값	3.06	3.36	3.32	3.00		
의사소통	빈도	28	79	32	1	0.654	0.582
	평균값	3.35	3.45	3.39	4.00		

<표 15> 자격증 여부에 따른 직무인식분석

항 목		자격증 여부		F	유의수준
		있다	없다		
직무수행	빈도	122	19	3.588	0.060
	평균값	3.00	2.69		
고용안정	빈도	119	19	0.067	0.796
	평균값	3.24	3.28		
책임자와의 관계	빈도	123	15	3.170	0.077
	평균값	2.98	2.74		
동료와의 관계	빈도	126	19	0.452	0.502
	평균값	3.79	3.70		
조직행동	빈도	122	19	6.651	0.011
	평균값	3.79	3.62		
업무강도	빈도	126	19	0.695	0.406
	평균값	3.30	3.47		
근무환경	빈도	123	19	0.018	0.894
	평균값	2.77	2.74		
위생청결	빈도	122	19	4.571	0.034
	평균값	3.69	3.47		
근무시간	빈도	126	19	1.937	0.166
	평균값	3.39	3.13		
책임성	빈도	124	15	2.915	0.090
	평균값	3.31	2.98		
의사소통	빈도	125	19	0.783	0.378
	평균값	3.43	3.31		

Ⅴ. 결론 및 제언

본 연구에서는 초등학교 단체급식업체에 근무하는 종사원을 대상으로 직무실태에 관하여 설문조사를 실시하고 그 결과를 분석하여, 조리종사원의 근무에 관한 환경 및 분위기 개선으로 만족도를 향상시켜 보다나은 급식을 제공한다는데 그 목적을 두었다.

따라서 이론적 고찰 부분에서 학교급식의 목적과 의의, 형태, 그리고 실무 조리의 흐름 및 관련 사항을 살펴보았다.

실증분석결과 급식에 종사하는 모두는 여성이었으며, 연령에 있어서도 30대 초반에서 40대 중반이 대부분으로 나타났다. 기혼인 종사자의 경우 근무시간이 길어 부적절하다든가, 휴식시간, 화장실 청결문제, 근무환경 등에 불만이 있는 것으로 나타났다. 연구결과에서도 나타났듯이 현재 초등학교 단체급식의 가장 문제점은 직원의 효율적인 관리문제 일 것이다. 과거의 고전적인 마케팅 즉, 외부마케팅이나 내부마케팅에 역점을 두기보다는 관계마케팅(Relation marketing) 즉 종업원의 만족이 곧 피급식자인 초등학생에게 양질의 급식이 제공된다는 사실을 인식하여야 할 것이다.

또한 급식에 종사하는 거의 대부분이 기혼이며 여성임을 감안할 때 확실한 출퇴근 시간과 성과급의 도입 및 여성 복지시설의 향상이 가장 시급한 문제라고 할 수 있을 것이다. 마지막으로 본 연구는 연구의 장소적 범위를 경북지역의 초등학교 급식에 종사하는 종사원으로 한정되어졌기 때문에 일반화하기에는 한계점이 있다 하겠다.

아무리 좋은 제도라도 시행되거나 집행되지 않으면 아무런 효과가 없다. 실질적으로 초등학교 조리업무의 대다수를 차지하는 비정규 조리사 및 조리보조 요원은 위생, 안전, 급여, 복지, 노동강도 및 신분상 위치에 상당수가 불안정한 느낌을 가지고 있었다. 이는 곧바로 초등학교 교육이 지향하는 교육목표의 구현과는 괴리가 있어 보인다. 그러므로 이러한 백년대계의 목적을 실현하기 위한 첫 행보로 초등학교 단체급식 종사원들의 복지 앙양 및 사기진작이 선행이 된다면 우려되는 위생적인 측면의 위해요소 제거 뿐 만 아니라 우리나라를 앞으로 짊어질 젊은 청년의 배양에 상당히 도움이 될 것으로 믿어마지 않는다.

참고문헌

교육인적자원부, 생활교육으로서의 학교급식 정착방안, 2001

김규태, 전세열, 급식경영학, 지구문화사, 1998

김미자, 단체급식의 서비스품질과 고객만족의 상관성에 관한 연구, 한국외식경영학회, 2000

김상철. 조리실무개론, 지구문화사, 2000

김혜영, 최신단체급식, 효일문화사, 1998

남혜원· 우인애· 변진원, 학교급식 보조 유무에 따른 아동의 사회인구학적 특성과 식생활 태도 비교, 동아시아식생활학회, Vol 10, No 1, 2000

류은순, 부산· 경남지역 사업체 급식관리자의 식품위해요소 중점관리기준에 대한 인지도 조사연구, 한국조리과학회, Vol 15, No 6, 1999

신동주, 김주남, 김정숙, 진양호, 윤옥현, 임효진, 지구문화사, 1999

우경자· 홍성야· 천종희· 김영야· 최은옥, 인천지역 초등학교 학교 급식에 대한 인식 및 관심도 조사, 동아시아식생활학회, Vol 10, No 3, 2000

유양자, 급식형태에 따른 서울시 고등학교 급식만족도 연구, 한국조리과학회, Vol 16, No 2, 2000

이은정, 김기영, 한경수, 위탁급식경영업체의 조리사의 교육 훈련에 관한 연구, 한국조리학회, 2000

이진실, 서울지역 고등학생의 급식만족도 분석, 한국조리과학회, Vol 15, No 6, 1999

이재진, 외식산업 종사원의 직무만족도에 관한 연구, 한국조리학회, 2000

장재규· 원융희, 학교급식의 효율적 개선방안, 한국조리학회, 1997

지구문화사 편집부, 식품위생관계법규, 지구문화사, 2000

진양호, 호텔레스토랑 조리직무의 평가에 관한 연구, 한국조리학회, 2000

한경수, 양일선, 김동훈, 위탁급식전문업체의 마케팅전략 수립을 위한 고객만족도 분석, 외식경영연구, 제2권 1호, 1999

한경수, 채영철, 김숙희, 집단급식 조리사의 배치기준 및 직무분석 개선방안에 관한 연구, 한국조리사협회 중앙회 학교분과, 2001

홍완수, 김향미, 초등학교 급식소 영양사의 급식서비스 수행도 분석, 한국외식경영학회, 2000

William J. Morgan, Jr. Supervision and management og Quality Food Preparation 2nd, 1981

ABSTRACT

An analysis on the condition of kitchen employees in elementary school.

Kim Sang Chul

The purpose of This study is focused on the directions to improve the performance evaluation of cooks working in the primary school by searching for present job satisfaction and job description.

Most of the employees' are women-cook and there were no man-cook in school feeding. This fact indicates that the foods which serving by school are not properly developed for the direction of taste and menu variations in the future. Most of married housewives were dissatisfied with long working hours, short break-time, dirty toilet, and other working conditions.

And they were also complained of limited job performance in spite of their capacity and knowhow.

In order to solve above-mentioned problems, School feeding is, needless to say, very important meal-program for the children and nations, therefore, The authorities concerned give much attention to solve their needs gradually.

A real custom that help employees will conducted for the satisfaction of students, If so, really good quality of food service to younger students will be realized.

3인 익명심사 畢
2001년 11월 3일 논문접수
2001년 11월 30일 최종심사