

우리나라와 외국의 학교급식 경영관리

양 일 선

연세대학교 식품영양학과 교수 · 대한영양사협회 회장

I. 서언

학교 급식은 학생의 심신의 건전한 발달을 도모하고 나아가 국민 식생활 개선에 기여하기 위한 교육의 일환으로 운영되고 있다. 우리나라의 학교급식은 전쟁재해 아동 구호를 위하여 1953년 외국 원조기관인 국제연합아동기금이 지원한 농산물에 의하여 시작되었으며, 이 때의 급식은 우리의 주식이 아닌 빵식으로 무상급식의 형태이었다.

이러한 외국원조에 의한 학교급식은 1972년에 종료되고 우리나라가 1972년 농촌형 자활급식 실험학교를 시작으로 1973년부터 우리정부 예산으로 급식이 시작되었으며, 1979년에는 학교자체조리급식 형태, 그 후에 예산 규모가 축소되었다가 1981년 학교급식법이 제정되면서 학교 급식의 목적, 방법, 경비부담 등을 규정하는 제도적 기틀이 마련되었다. 1990년대에는 우리 사회의 경제적 성장에 따른 여성의 사회진출이 증가됨에 따라 학교급식의 확대가 요구되면서 학교급식 실시는 매년 증가추세를 보여 1992년에는 경기도 지역에 최초로 공동조리급식제도가 도입·실시되었으며, 1996년에는 위탁급식이 도입되면서 양적으로 그 규모가

확대되었다. 2004년 현재 전국 초·중·고등학교의 98.4%인 10,343개교에서 7,816천명이 급식을 하고 있으며, 이것은 전국 거의 모든 학교로 전면급식이 실시될 것을 의미한다. 이와 같이 학교급식은 현재 98% 이상의 학교에서 시행되고 있으므로 양적성장은 이루어졌으나 질적 향상을 위해서는 아직 개선되어야 할 부분들이 남아 있다. 이에 정부에서는 학교급식정책을 양 중심의 '확대정책'에서 질 중심의 '운영의 내실화 정책'으로 전환하여 교육복지시책의 중심축으로 정착시키며, 우리 식생활문화와 국민건강에 긍정적인 효과를 가져올 수 있도록 종합적인 개선대책을 마련하였다. 그러나 우리나라 학교 급식에 대한 사회적 인식부족과 정부지원의 미흡, 학교급식 업무가 과중하고, 학교 급식 업무조직 및 지도·감독 시스템 미흡 등 학교 급식은 운영상의 발전적 논제를 여전히 갖고 있다. 이에 본고에서는 우리나라와 외국의 학교급식 경영관리의 연혁 및 현황과 관리체계를 살펴보고 학교급식 품질의 질적 수준제고를 위한 학교급식 경영관리 상의 발전적 제언을 하고자 한다.

II. 외국의 학교급식의 체계 및 현황

① 미국의 학교급식

1) 역사 및 현황

미국에서는 1855년 뉴욕시를 중심으로 결식아동에 대한 민간차원의 지원이 부분적으로 이루어지기 시작한 후, 1930년대 대공황기부터 학교급식에 대한 정부의 정책적 지원이 시작되었다. 이 후, 1946년에 학교급식법(National School Lunch Act: NSLA)이 제정됨으로써 현행 학교급식제도의 기반이 마련되었고, 이 법에 근거하여 학령기 아동의 건강복지 증진 및 농산물의 국내소비 증진("to safeguard the health and well-being of the Nation's children and to encourage the domestic consumption of nutritious agricultural commodities and other foods")이라는 양대 목적을 가진 학교점심급식 프로그램(National School Lunch Program: NSLP)이 시작되었다. 소수이기는 하나, 이러한 정부 주도의 프로그램에 참여하지 않고 독자적으로 급식프로그램을 운영하는 학교도 있다.

학교급식제도는 우유급식(1970), 아침급식(1975), 방학 중 급식(1975), 방과 후 간식(1998) 프로그램 등 연차적으로 확대되었으나 점심급식 프로그램이 여전히 그 근간을 이루고 규모도 가장 크다. 2002/03 학교 회계년도의 경우, 학교점심급식 프로그램에 참여하는 학교는 99,000여 개교로, 하루 평균 2,800만 명, 연 47억 학생이 이 프로그램에 참여하여 점심급식을 제공받은 것으로 집계되었다.

연방 학교점심급식프로그램에 참여하는 학교들은 연방농무성(United States Department of Agriculture: USDA)으로부터 현금비용지원과 함께 현물지원을 받고 있다. 2002/03 회계년도의 경우, 연방정부는 학교점심급식 프로그램에 참여하는 학교들에게 총 \$60억에 달하는 현금지원과 \$8억 상당의 농산물을 지원하였다.

현금지원의 경우, 연방농무성 식품영양서비스국이 매달 급식한 식수에 해당하는 현금을 해당 주

정부 학교급식 담당부서를 통해 학교에 지원하게 되는데, 학교별로 실제 급식에 참여하는 학생수를 무상(free meal), 할인(reduced meal), 유상(full-paid meal)으로 구분하여 매월 제출하는 보고서에 기초하여 각각의 보조금율을 곱하여 정산하고 있다. 2002/03 회계년도의 경우, 무상급식 한 끼당 \$2.14, 할인급식 한 끼당 \$1.74, 그리고 유상급식 한 끼당은 \$0.20를 지원하여 총 \$2억9천만여 무상급식을 위해 지원되었고, \$4백6십만여 할인급식을 위해 지원되었다.

무상 또는 할인급식의 수혜자로서의 자격기준은 가계의 연 총소득과 가족수가 고려된 연방빈곤지표(Federal Poverty Guideline)에 의해 결정되는데, 가계의 총소득이 빈곤수준의 130% 이하인 가구의 아동은 무상으로, 빈곤수준이 130~185% 가구의 아동은 할인가로(2002년 기준, \$40 이하) 급식을 받을 자격이 주어진다. 학생들이 매 학기 초에 학교로 무상·할인급식 신청서를 제출하면, 심사를 거쳐 무상 또는 할인급식 수혜자로 확정이 되는데, 2002/03 회계년도의 경우 무료 또는 할인급식 혜택을 받는 학생이 전체의 58%(무료 48.3%, 할인 9.4%)인 것으로 보고되었다.

현물지원의 경우, 연방농무성 식품영양서비스국 식품유통프로그램에서 국내농산물을 직접 구매하여 학교에 지원하는 방식으로 운영된다. 2002/03 회계년도의 경우, 점심급식 한 끼당 \$15.25의 가치에 해당하는 농산물이 지원되었다. 1960년대 후반에 절반 이상을 차지하던 현물 지원 비율은 연차적으로 감소되고 있는 추세이다.

연방정부는 주정부가 학교점심 급식프로그램의 관리 및 운영을 위해 주정부의 예산을 배정할 것을 법령으로 규정하고 있으므로, 주정부는 연방정부로부터 받은 현금지원의 30% 이상에 해당하는 주예산을 연방학교점심급식 프로그램 운영을 위해 지원해야 한다.

2) 관리체계

학교급식은 연방농무성(USDA) 산하 식품영양

서비스국(Food and Nutrition Service: FNS)의 아동영양과(Child Nutrition Division)가 연방정부 수준에서 각종 학교급식 프로그램을 관장하며, 주정부와 지역 학교급식 책임조직(공립학교의 학교구 또는 사립학교의 개별단위 학교)과의 긴밀한 연계 하에 운영된다(그림 1). 교육부가 아닌 연방농무성이 학교급식을 관할하고 있는 것은 학교급식이 잉여농산물의 소비촉진 차원에서 도입되었기 때문이다.

주정부의 경우에는 대개 교육담당부서(State Education Agency) 산하 아동영양관련 부서에서 학교급식 프로그램을 담당하고 있다. 공립학교들은 학군(School District)단위로 운영되는데, 각 학군 내의 교육장 직속 급식감독관(Food Service Director 또는 Child Nutrition Director)이 있어 학군 내 학교들의 급식업무를 총괄하며, 각 학교에는 급식전담직원으로 급식관리자(Food Service Manager 또는 Kitchen Manager)가 급식 직원관리를 포함한 학교 급식운영 업무를, 사립학교는 학교별로 급식관리자가 급식운영 업무를 담당하고 있다.



〈그림 1〉 미국의 학교급식 관리조직 체계

② 일본의 학교급식

1) 연혁 및 현황

일본의 학교급식은 1889년 야마가타현 내의 사립 초등학교 충애소학교(사찰에 의해 설립)에서 빈곤층 아동을 대상으로 결식구제를 위해 실시된 것이 그 효시이다. 1930년대 들어서 빈곤층 아동을 대상으로 중앙정부에서 학교급식을 시작하였으나 세계대전 후 식량부족으로 중단되기도 하였다.

그러나 1940년대 후반에 국제기금의 원조물자로 탈지분유와 빵이 공급됨에 따라 다시 급식이 실시되었고, 1950년대에는 학교급식법을 제정하여 학교급식에 대한 제도적인 정비가 이루어졌으며, 1960년대는 식량사정이 호전되면서 영양적 균형을 중시한 학교 급식으로 정착되었다. 1970년대 중반에는 쌀 생산 과잉문제와 빵급식으로 인한 일본형 식생활의 붕괴에 대한 반성에서 쌀밥급식이 도입되는 등 식사내용의 충실과 전통 식문화 계승에 적합한 급식이 보급·확대되었다. 1980년대에는 학교급식의 교육적 효과 제고와 비용절감을 위한 환경정비가 이루어졌다. 그후 그리고 1996년의 O-157 발생을 계기로 1997년 「학교급식 위생관리 기준」을 정비하고 철저한 위생관리 지침 및 체계 정비와 일본형 식생활의 정착을 위한 영양교육이 대폭 강화되었다. 2000년대에 들어서는 식품의 안전성에 관한 국가적 관심의 고조와 위생관리면에서 조리방식(공동조리 및 개별조리)의 장단점이 중점적으로 논의되고 있고, 학교급식의 교육적 효과 및 안전성 확보와 관련하여 중앙정부와 지방정부가 일체감을 이루며 「지산지소(地産地消)」운동을 전개하며 확산시키고 있다.

2001년 5월 기준으로 초·중학교, 특수학교, 야간 정시제 고등학교 36,935개교 중 93.3%(초등학교 99.3%, 중학교 82.0%)에서 급식을 실시하고 있다. 이중 국·공립학교는 대부분 학교급식을 실시하고 있고, 사립학교는 초등학교에서 45.9%(전체 172개교 중 79개교), 중학교에서 13.9%(전체 690

개교 중 96개교)가 학교급식을 실시하고 있다.

일본의 학교급식은 빵 또는 밥, 우유 및 반찬을 제공하는 완전급식과 우유와 반찬만을 제공하는 보조급식, 우유만을 제공하는 우유급식으로 구분되어 있다. 일본의 학교급식(완전급식)은 조리 방식에 따라 개별조리방식과 공동조리방식으로 구분되는데, 개별조리방식(自校方式)은 영양사나 조리원을 학교에 두고 자체적으로 조리하여 배식하는 것이며, 공동조리방식(센터方式)은 몇 곳의 학교나 학군에 대한 급식을 급식센터에서 일괄적으로 조리하여 각 학교에 배송하는 방식을 말하며, 이 외에 개별조리방식과 공동조리방식의 중간형태로서 조리장이 있는 개별조리방식의 학교가 조리장이 없는 학교의 급식을 대행하는 분교방식(親子方式)이 있다. 개별조리방식은 맛과 위생 면에서 우위에 있고, 공동조리방식은 비용 면에서 우위에 있다고 인식되고 있다.

1964년부터 공동조리장에 대해 보조금 도입이 개시되었으며, 1985년 문부성 체육국장으로부터 각 도도부현(都道府縣)의 교육위원회 교육장에게 「학교급식 업무의 운영 합리화에 대하여」(합리화 통지)라는 통지가 내려진 이후 공동조리방식이 본격 추진되었고, 공동조리장에 대해서만 문부성의 보조금이 지급되고 있다. 그러나 최근 식품의 안전성에 대한 관심이 고조되면서 조리방식 면에서 점차적으로 개별조리방식이 증가되는 추세이며, 이에 대해 1997년 9월 보건체육심의회에서 「학교급식에 활용할 식(食)에 관한 지도를 충실하게 하는 것과 양질의 급식을 제공한다는 측면에서 개별조리방식과 공동조리방식의 경제성이나 합리성을 비교·검토하는 것이 바람직하다」고 지적하고 있다. 또한 문부과학성에서도 1997년도부터 지역 실정에 따라 조리방식을 선택하여 시행할 수 있도록 방침을 변경하였다.

이와 함께 개별 지역단위에서도 학교급식의 담당주체인 학부모와 NGO단체가 연대하여 안전한 식재료와 철저한 위생관리를 위해 공동조리방식에서 개별조리방식으로 전환시키기 위한 시민운동을

활발히 전개하고 있다. 또한, 공동조리방식에 대한 반대운동은 영양과 신선도, 교육효과, 가공식품의 과다 이용 등을 주요 쟁점으로 삼고 있다.

2001년 5월 현재 초등학교의 경우, 개별조리방식과 공동조리방식의 비율은 각각 50%이며, 중학교는 개별조리방식 33.2%, 공동조리방식이 66.8% 정도이다.

공동조리장의 규모는 500명 이하가 28.9%, 5011000명 이하 22.4%로, 약 50% 1,000명 이하 규모가 약 50%로서 비교적 영세한 규모로 운영되고 있는 상황이다.

2) 관리체계

• 학교급식의 민간위탁

학교급식에 있어 민간위탁은 기본적인 방향으로 추진되고 있으며, 1994년 10월에 자치성은 전국의 지방자치단체에 대해 학교급식 운영의 합리화 차원에서 민간위탁의 추진과 관리직원의 축소를 요구하였다. 이로 인해 자치단체는 인건비 삭감은 곧 민간위탁(외부 위탁)이라는 구조에서 학교급식용 조리의 민간위탁을 추진하고 있다.

학교급식의 외부 민간위탁 상황을 보면, 조리업무는 11.5%(2001년 5월 기준)의 학교가 민간위탁을 실시하고 있어 2000년 대비 1.2%가 증가하였고, 운반(33.1%로 동년대비 1.3% 증가), 물자구입 및 관리(9.3%로 동년대비 0.6% 증가), 식기세척(12.5%로 동년대비 1.7% 증가), 보일러 관리(14.9%로 동년대비 0.3% 증가), 기타업무(13.1%로 동년대비 0.7% 증가)로 전체평균 15.7%를 외부에 위탁하고 있으며 5년 전인 1996년(7%)에 비해 2배 이상 증가되었다. 국·공립학교에서 조리를 외부에 위탁할 경우 영양사가 민간기업의 조리원에 대해 「서면지시서」 이외에는 직접적인 지시 권한이 없기 때문에 당일의 조리에 대해 영양사와 조리원의 직접적인 조율이 어렵고, 조리원과 학생사이의 직접 교류에 의한 교육적 효과도 떨어질 가능성이 존재하기 때문에 시민단체에서는 위생관리

상의 문제와 급식의 교육적 효과 부족, 그리고 사고 발생시 학교와 위탁업체 사이의 책임소재가 불분명하다는 점 등을 들어 학교급식 일부 기능의 외부 위탁에 대한 반대 운동을 전개하고 있다.

• 학교급식의 경비부담 방식

학교급식의 시설, 설비, 인건비 등 관리경비는 학교설립주체(지방자치단체 또는 사립재단)가 부담(학교급식법 제 6조 1항 참조)하는 것으로 되어 있다. 단, 시설 및 설비에 소요되는 경비의 일부는 국가 보조(학교급식법 제 7조 1항 참조)로 되어있다.

급식비(식재료비)는 학부모 부담(학교급식법 제 6조 2항) 원칙으로 되어 있으나, 생활보호법이 정하는 빈곤가정 아동들은 지방자치체 및 국가가 학교급식 경비를 전액부담(학교급식법 제 7조 2항 참조)하고 있다.

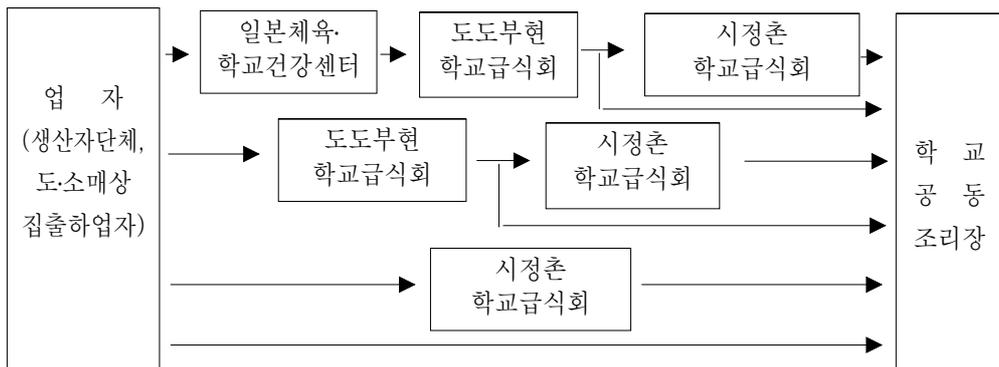
• 학교 급식물자의 조달체계

학교급식의 물자조달체계는, ① 일본체육·학교건강센터법 제 20조 제 1항 3호 규정에 의거하여 문부과학대신이 지정을 받아 일본체육·학교건강센터를 통해 조달하는 학교급식용 지정물자(수입

쇠고기, 수입탈지분유), ② 문부과학대신의 승인을 받아 도도부현 학교급식회를 통해 구입하는 승인물자, ③ 시정촌(市町村) 학교급식회를 통한 조달, ④ 가공업자나 유통업자를 통한 직접조달, ⑤ 농가나 농협으로부터의 직접조달 등 5개 경로로 구분된다. 이때에 승인물자는 전국적인 규모로 조달하는 것이 적당하다고 판단된 물자로 쌀, 설탕, 유지류, 과일, 과일통조림 등을 일컫는다.

한편 일본체육·학교건강센터의 학교급식부에서는 수입쇠고기와 탈지분유를 취급하는 사업을 실시하고 있으며, 쌀에 대해서는 과거 급식용 빵과의 가격격차를 없애기 위해 지급되었던 조성금(정부미의 할인제도)이 완전히 폐지되던 2000년 4월 이후 일본체육·학교건강센터의 취급물품에서 제외되었다. 쌀이나 가공품은 주로 학교급식회를 통해 조달이 이루어지며, 그 외의 농산물에 대해서는 학교급식 관내에 거점을 두고 학교급식용 식자재 납품업자로 등록된 업자에 의해 조달이 이루어지고 있다.

지역 내 산지로부터 출하된 농산물에 대해서는 지역 내 생산자단체(작목반, 농협, 전농 현본부(구 경제련) 등과 학교급식소가 직접 제휴하여 조달을 담당하고 있다.



주) 학교급식회의 운영경비의 일부로 현비 보조금과 일본 체육·학교건강센터의 사업 보조금, 현 농림부와 일본체육·학교건강센터의 조성금이 지급되고 있음

〈그림 2〉 학교급식용 물자의 유통경로

반찬류는 일반물자로 취급하여, 각 도도부현의 학교급식회가 민간부문(식품가공판매업자, 농민, 농협 등)으로부터 조달하여 학교 또는 공동조리장에 제공하는 경우와 학교 또는 공동조리장이 직접 지역산 농산물을 조달하는 경우가 있다.

③ 프랑스의 학교급식

1) 연혁

1844년에 조리시설이 갖추어진 의료보호소를 만들어 식사를 제공하였는데, 단체급식이란 용어를 사용하지는 않았지만, 이미 학교에서는 여러 가지의 형태로 급식이 제공되고 있었다. 1849년 파리 등 여러 시, 군에서는 극빈자의 아이들에게 영양적 지원을 제공하는 데에 동의를 하는 등, 학교급식은 1880년대에 Jules Ferry의 법에 의해 학교급식에 관련된 여러 가지 의무사항이나 무료제공에 대한 것을 이행하도록 하였다. 1898년 파리에는 395개의 단체급식소가 있었으며 급식소는 학교와 시, 군 단위로 구성이 되고, 직장을 다니는 부모를 둔 모든 어린이들에게 개방되었다.

1936년 교육부에서는 기존학교의 경우 재정비하고 신축되는 모든 학교에 구내식당 설치를 의무화하였다. 1938년 전국적으로 9,000개의 급식소가 운영되고 있었으며, 이들 대부분은 도시에 분포되어 있으나 대부분은 비위생적환경, 재정적 영양적으로 불균형한 식사등의 문제점이 지적되었다. 1939년 1945년에는 정부차원에서 전분, 비스킷, 우유가루를 보조하였으나 영양불균형을 충족시키기에는 충분하지 못하였다. 그러나, 학교급식의 경영방식은 지역의 상황에 따라 다르게 운영되어 각 시, 도는 학교급식의 경영과 설립의 주도권을 가졌으며 이는 주로 교직원들에 의해 이루어졌으며 1946 1947년에는 프랑스에 36,000개의 지역(시, 도)에 11,000개의 급식소가 있는 것으로 파악되었다.

1951년 7월 UNESCO 국제회의에서 “새로 만들어지는 학교는 급식소 시설을 갖추어야 하며 학교

건설에 비용을 부담한 지방 혹은 중앙 정부가 이를 관할함”이 채택되었다. 이는 학교급식에 관련된 합리적인 식사체계, 영양교육, 가족적인 분위기의 창출에 대한 항목이 포함되어 이를 현실화하기에는 많은 어려움이 있음이 확인되었다. 1960년대에는 식품영양관련 교육이 어린이들의 미래를 위해서 지적, 육체적 교육만큼이나 중요하다는 견해를 가지게 되었으며, 식사시간이 영양교육을 위한 가장 좋은 교육장으로 알려졌다. 1965년 학교급식에 대한 연구결과 학교급식의 개념이 정립되면서 학교급식의 용어가 공식적인 문서에 등장하기 시작하였고 여러 정부부처의 요구에 의해 학교급식 관련 관한 위원회가 설립되었으며 1968년 3월 6일에 식품위생에 대한 훈령이 만들어졌다.

이와 같이 학교급식 관련법과 규정이 제정됨과 동시에 기술의 발전으로 학교급식은 영양적 위생적인 개념의 발달과 식사시간의 교육이 강조되는 발전적 체계를 이루었다. 1970 1971년에는 교육연합에 의한 국가위원회가 학교급식에 대한 두 번째 규정집을 발간하였으며, 교육연합은 이를 배포하였으며 1975년 10월 29일 법령에 의해 8개의 정부부처에 의해 승인된 학교급식에 대한 자문위원회를 설치하였다.

1972 1973년부터는 지역사회에 충분한 조리시설이 갖추어진 중앙급식시설이 발전됨과 동시에 보조급식시설이 갖추어졌으며, 적온급식 배달방법이 등장하였고, 여러 형태의 급식소로 발전되었다. 또한 식중독을 예방하기 위하여 위생에 관한 법률이 제정되어, 1997년 9월 29일 HACCP의 적용을 포함한 위생관련 모든 부분에 대해 법제화된 시행령이 공포되었다.

1970년대에는 75%의 급식소는 학부모들과 교사들을 포함한 협의회에서 운영되었고 나머지 25%는 시, 도청에 의해 운영되어졌는데 이들에 의한 운영은 공립학교에 제한되었다. 1980년대 들어서는 지역사회가 각 학교급식에 관련된 공동체의 중재를 맡기 시작하였다. 재정운영의 문제 때문에 식사의 질은 중간정도였으며 한편 상업적 급식업

체가 도입되기 시작했으나 교육적인 면을 고려하는 곳은 거의 없었다. 특정한 지역사회에서는 식사의 질을 높이며 자격을 갖춘 사람을 고용하는 등의 학교급식 서비스를 위해 지원을 하고 있었다.

학교급식의 영양관리 측면에서는 1971년 6월 식단구성 원리를 포함한 학교급식 메뉴에 대한 시행령이 발표되었고 1997년 9월 30일 식품이사회에서 학교급식에서 제공되는 식사 구성에 대한 발전적 의견을 내었고 2000년에는 영양안전을 위한 프로그램(Programme National Nutrition Sante: PNNS)이 시작되었으며 2001년 6월 25일 “학교급식에서 제공되는 식사의 구성과 식품안전” 문서는 어린이와 청소년을 위한 학교급식에 관련되어 있는 모든 조직에 관해 제시해 주었다.

2) 관리체계

• 학교급식 현황 및 운영관리

두 명의 학생 중 한 명 정도에 해당하는 6백만 명의 어린이와 청소년이 학교급식의 혜택을 받고 있는데(직업고등학교 학생의 47%, 일반고등학생의 56%, 중학생의 54%) 이는 하루에 6,000개의 급식소에서 320만 식을 제공하며 250,000 프랑의 국가 보조금이 학교급식을 위해 배정되어 있다. 학교급식은 세가지 방법으로 운영되고 있는데, 학교 내에 존재하는 일정한 장소나 식당에서 식사를 준비하여 식사를 점심에 제공하는 단독조리 형태와 중앙조리장에서 오전에 식사를 준비하여 식당으로 운송 하는 “Liaison Chaude(Hot chain)”시스템과, 우선 대형의 중앙조리장에서 음식을 준비한 후, 각 학교의 급식소로 운송이 되기 전까지 저온에서 보관을 하고, 학생들에게 식사로써 제공되기 전에 약간의 조리를 하게 되는 “Liaison Froide(Cold chain)” 시스템의 3가지 형태가 있다. 이와 같이 학교급식은 식중독을 예방하기 위하여 국가에서 정한 법령에 의해 철저하게 규제되어지므로 학교급식은 언제나 직접 식사를 생산하거나, 급식을 하는 다른 기구나 업체에 위탁을 하는 두가지 방

법 중에 선택이 가능하게 되었다. 학교급식의 29%가 위탁급식업체에 의해 이루어지고 있는데, 이는 사립학교의 61%, 공립 중·고등학교는 단지 5%만이 위탁급식에 의존하고 있다.

초등학교의 경우, 급식의 책임은 각 지역사회에 속하며 조직의 방법은 공동체의 크기에 따라 달라진다. 급식과 관련된 모든 업무는 급식업체의 직원이나 공무원에 의해 관리되어지고 대부분의 중, 고등학교는 식사의 준비를 직접 관리 하나 중앙조리장에서 음식들이 준비된 후, 적절한 운송체계를 이용하여 각 단위급식소로 수송하는 방법에 의해 급식이 이루어지고 있다.

프랑스의 학교급식은 학생의 나이에 따라서 다르게 구성되어지는데, 1단계 학생의 경우(3세11세), 교육부가 직접 학교급식을 관리하거나 운영에 관여하지 않으나, 이 경우는 시청이나 학부모 연합회에서 그들 지역관할 내 학교급식을 관리·운영한다. 반면에, 2단계(12세18세)의 학생에 대해서는 교육부에서 직접 중학교와 고등학교의 학교급식을 관리하나 이들은 학교급식에 관련된 조직에 대하여 관여하고 식사의 준비나 생산에는 관여하지 않는다.

• 식재료의 공급체계

프랑스는 농산물 및 식품에 대해서 경쟁력을 가지고 있는 국가로 농산물 수입에 대해서는 제한을 두고 있지 않다. 학교급식 식재료로 자국의 농산물을 사용하도록 강제규정하고 있지는 않으나 식재료의 품질과 안전성에 대한 요구는 점점 증가하고 있다. 학교급식에 제공되어지는 식사를 준비하는데 쓰이는 식재료의 공급은 일반 성인을 위한 급식소 및 식당과 같은 유통흐름에 의해서 이루어지는데 가장 일반적인 유통경로는 다음과 같다.

생산자는 생산자연합이나 협동조합에 생산물을 제공하면 도매상인들이 생산자연합 으로부터 이를 구입하여 각 지역으로 운송을 하고 최종 공급자는 도매상인에게서 급식을 위한 재료들을 구입하여

각 급식소에 공급한다.

현재는 학교급식 식재료의 품질에 대한 요구가 점점 증가하고 있는데, 이는 유럽에서 발생하고 있는 광우병과 같은 여러 문제들 때문이며, 따라서 일부 특정 학교에서는 학교급식을 위해 친환경 농산물과 유전자변형이 없는 제품을 이용할 것을 요구하고 있다. 학교급식이 처음 시작되었을 때는 학부모들이 식사를 준비하기 위한 재료들을 제공하기도 했으나 지금은 위생과 식중독의 이유 때문에 이는 금지하고 있다. 식사준비를 위한 모든 재료들은 생산에서 소비까지 제품에 대해 책임질 수 있으며, 어떠한 제품을 사용하였는지 알 수 있도록 되어있는 허가된 업체에 의해서만 공급되는 것을 원칙으로 하고 있다.

• 영양 및 안전 관리

• 영양관리 및 식단

학교 학령기 아이들을 위한 급식은 첫째, 식사의 영양적 품질을 유지하고 학부모에게 특히 식품 안전에 관련된 정확한 정보를 제공해야 하며, 둘째, 학교에서는 급식을 통해 음식의 맛, 영양 그리고 음식문화에 대한 교육이 이루어져야 하므로 학생들에게 있어서 식사시간은 휴식 시간인 동시에 대화의 시간이기도 하다. 그러므로, 학생들의 영양적 요구에 부합하는 식단작성을 위해 지방의 함량을 감소시키고, 식이섬유, 비타민, 철분 및 칼슘의 함량을 증가 시킬 것을 권장하고 있으며 학교에서의 간식은 가정에서 아침식사를 하지 못하고 오는 경우와 같이, 일시적으로 부족한 영양분을 보충하기 위한 방법으로 이용되어야 하며, 일일 권장 열량을 넘어서는 안 된다고 권고하고 있다. 또한, 아침 간식의 경우는 최소한 점심식사 2시간 전에 제공되어야 하며 기본적으로 치즈나 다른 유제품으로 구성되어야 한다. 만약 간식이 오후에 제공될 때는, 음료수, 곡물류, 과일 등이 포함되어야 하고 이때 청량음료를 선호하는 학생들에게는 청량음료 대신에 생수를 마시도록 생수판매기의 배치를

권유한다. 음료수 판매기가 설치된 학교의 경우에도 반드시 관련된 업체나 학생가족들과 연계하여 학생들에게 제공될 음료수를 결정하도록 되어있다. 그러므로 학교급식과 관련된 영양과 식이요법은 관련 전문가의 자문을 권고하고 있다. 학교급식의 안전과 위생에 관련된 규칙을 준수하기 위해 학교 내에 손을 씻거나 건조시킬 수 있는 위생장치가 반드시 설치되어야 한다.

• 식품 안전

식품에 관련된 법 제정과 같은 방법을 이용하여 소비과정 중의 식품안전에 대한 의무사항이 만들어지며 의무사항을 보장받기 위해서는, ① 제품의 위생적, 영양적 위험과 식품기술의 세부적인 평가 ② 법제화, ③ 전문가에 의한 안정적인 실행을 위한 자발적인 참여 ④ 일반 대중에 대해서 얻어진 결과의 실질적인 검증이 이루어져야 한다.

학생이 음식에 대한 알레르기때문에 적응을 못할 경우에는 가족들에 의한 “식사 바꾸니”가 급식 대응으로 이용되는데 이때에는 음식이 학생에게 제공될 때까지 cold chain을 의무적으로 지켜져야 한다.

학교급식에 대한 학생과 학부모의 정보가 요구됨에 따라, 이에 대한 투명성과 개방성을 갖추고 동시에, 대화를 허가하고 있다. 그러므로 식품에 부착되어 있는 라벨에 의해 제공되는 모든 정보는 그 지역에서 정하는 표시제가 되어야 하며, 학생과 학부모의 요구에 부합되어야 하고 식품 공급자, 재료의 원산지, 처리방법에 대한 모든 표시가 작업일지에 포함되어야 하는 것은 기본이며 알레르기를 예방하기 위하여 식품들의 구성요소(재료 및 첨가물)가 명시 되어야 한다.

특히, 학교급식에 제공되는 식품들의 원산지와, 식품성분에 관련된 모든 사항들을 기록하여 이들의 내력, 이용된 내용등의 추적가능성에 대해서 모든 보증을 확보하는 것은 급식자의 안전을 위해서 필수적인 것으로 되어있다.

• 정부의 재정적 지원

유치원과, 초등학교급식은 시, 도의 지역사회로부터 중·고등학교 급식은 정부로부터 재정적 보조를 받고 있는데. 이러한 지원은 일반적으로 각 가정의 가계수입에 따라서 차등지급되고 있다. 그러나 지역사회가 얼마나 학교급식에 관해 재정적인 지원에 참여하는가는 각 지역의 여건과 결정에 따라 다르다.

Ⅲ. 우리나라 학교급식의 운영현황

1) 학교급식 운영관리의 대상과 범위

우리나라는 대통령이 정하는 바에 따라 급식대상과 범위를 초·중고등교육법에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시하고 있으며 초등학교의 병설유치원도 별도의 급식시설과 담당인력을 배치하지 않고도 초등학교에서 공동조리 급식이 가능하므로 1993년에 교육부장관이 급식대상으로 인정하였다.

급식운영의 형태 및 분류상 급식학교 유형에는 도시형, 농어촌형, 도서벽지형이 있으며 급식조리 형태(급식시설 유무에 따른 분류)로는 단독조리, 공동조리가 있다. 이때에 공동조리의 조리교는 2이상의 학교가 1개의 급식시설을 공동으로 이용하는 경우 조리실이 설치된 학교를 의미하며, 공동조리의 비조리교는 2이상의 학교가 1개의 급식시설을 공동으로 이용하는 경우 조리실이 설치되지 않은 학교를 의미한다. 또한, 급식관리 형태를 분류하면 단독조리교에 1인의 영양사가 단독으로 관리하는 단독관리방식과 1인의 영양사가 인근의 소규모학교 2교이내, 총 급식학생수 400명이하의 급식을 통합하여 관리하는 공동관리가 있다. 급식운영의 형태별 분류로는 학교설립자가 급식소를 직접 운영하는 직영형태와 학교 내의 급식운영 및 관리업무를 학교와의 계약에 의해 외부 위탁급식

업체에 의뢰하는 위탁형태가 있다. 이때에 학교 내 급식시설·설비를 운영 위탁하여 급식을 실시하는 교내조리 위탁급식과 학교 외의 조리장에서 조리·가공한 식품을 운반하여 급식하는 외부조리 운반급식(도시락급식)의 형태가 있다.

2) 학교급식 운영의 기본원칙

우리나라 학교급식은 다음과 같은 기본원칙에 의해 운영관리되고 있다.

- 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여야 함
- 학교의 장과 그 소속 학교급식관계직원은 학교급식 관계법령 및 학교급식 관리·운영기준을 준수하며, 학교급식의 질 향상과 개선을 위하여 노력하여야 함
- <학교급식 경영관리지침서>, <학교급식 위생관리지침서>, <학교급식 영양관리지침서>에 따라 효과적이고 효율적인 급식 운영이 이루어질 수 있게 하여야 함
- 연간학교급식 운영계획을 학교 교육계획에 포함하여 계획적으로 운영 관리하여야 함
- 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 급식 시설 및 예산, 지역설정, 계절을 고려한 「학교급식의 영양기준」에 맞는 식사를 제공하여야 함(학교급식법시행령 제3조 제1항 참조)
- 학교급식을 통해 올바른 식생활습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진 및 전통식문화의 계승·발전에 기여할 수 있도록 학생과 학부모에게 식생활관련 지도 및 정보를 제공하여야 함
- 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정과 질병 예방을 위하여 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만학생 등을 대상으로 영양상담과 필요한 지도를 실시하여야 함
- 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하며 양질의 급식품 구매를 위해 우수한

식재료 공급업체 선정 및 구매관리에 철저를 기하여야 함

- 학교급식은 식단작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되는 것이 방지되도록 위생과 안전관리에 철저를 기하여야 함
- 급식위생·안전성 확보를 위한 HACCP시스템 적용확대 등 관리체계 구축으로 학교단위의 자주 위생관리 능력을 배양하여야 함
- 급식 위생관리 효율화를 위한 환경 개선 및 노후시설·설비·기구의 개선과 예산 확보 및 관리에 철저를 기하여야 함
- 학교운영위원회(학교급식소위원회) 및 학교급식 모니터 활동 등 학부모 참여 확대로 학교급식에 대한 관심과 이해증진을 통해 급식 이용자의 만족도를 제고하여야 함
- 초등학교에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할 교육장의 승인을 얻어야 함
- 학교의 장과 그 소속 학교급식관계직원 및 학교급식공급업자는 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 준수사항을 지켜야 함
 - 농산물품질관리법 제15조 또는 수산물품질관리법 제10조의 규정에 의한 원산지 표시, 농산물품질관리법 제2조제7호의 규정에 의한 유전자변형농산물 또는 수산물품질관리법 제2조제3호의 규정에 의한 유전자변형수산물의 표시를 허위로 기재한 식재료를 사용하지 아니할 것
 - 축산물가공처리법령 제32조의 규정에 의한 축산물의 등급을 허위로 기재한 축산물을 사용하지 아니할 것
 - 농산물품질관리법 제4조 또는 수산물품질관리법 제5조의 규정에 의한 표준규격품의 표시, 농산물품질관리법 제5조 또는 수산물품질관리법 제6조의 규정에 의한 품질인증의 표시, 농산물품질관리법 제8조 또는 수산물품질관리법 제9조의 규정에 의한 지리적 특산품의 지리적 표시를 허위로 기재한 농수산물을 사용하지 아

니할 것

- 식재료의 품질과 안전관리기준, 영양관리기준 및 위생·안전관리기준을 지킬 것

3) 학교급식 추진현황

성장기 학생의 건강증진과 학부모의 도시락 준비부담 해소를 위해 1992년부터 정책적으로

추진한 학교급식 확대사업은 2003년부터 전국 초·중·고교에서 전면 실시되어 전국 10,242개교에서 700만명이 급식(학교 97.7%, 학생 89.7%) 수혜자로서 학교급식은 6세부터 18세까지의 중요한 성장기에 일생의 1/6인 12년간 이용을 하게 된다. 현재 학교급식의 소요경비는 연 2조 3천억원이며, 이중 79%를 학부모가 부담하고 있다. 이처럼 촉진되었던 학교급식이 최근에 일부 학교에서 식중독 사고(2003년에 전국 43개교에서 4,130명의 식중독 환자)가 발생함에 따라, 급식의 질 개선을 위한 학부모 및 시민단체들의 요구로 이어지며 2002. 11월에는 학부모·시민단체가 “학교급식전국네트워크”를 결성하여 위탁급식을 직영으로 전환하고 국내산농산물을 사용하지는 등의 학교급식법 개정을 요구하기 시작하였다. 이에 2003. 5. 5 대통령께서 학교급식 안전강화를 위하여 ‘학부모가 참여하는 급식안전 감시제도를 도입할 것과’우리농산물 먹기사업’을 전개할 것을 지시한 바 있다.

따라서, 정부에서는 학교급식 정책을 양 중심의 ‘확대정책’에서 질 중심의 ‘운영의 내실화 정책’으로 전환하여, 교육복지 시책의 중심 축으로 정착시키며, 우리 식생활문화와 국민건강에 긍정적인 효과를 가져올 수 있도록 학교급식의 방향과 목적을 다음과 같이 전환하였다.

- 양적인 학교급식 확대 ⇒ 급식의 질 향상 및 과학적 관리
- 공급자 중심의 학교급식 ⇒ 수요자 중심의 학교급식
- 관리 중심의 학교급식 ⇒ 급식관리와 식생활 교육 병행
- 최소한의 급식시설 ⇒ 안전하고 쾌적한 환경

의 급식시설

- 학생복지 프로그램 ⇒ 국민건강증진 프로그램
- 최소한의 정부지원 ⇒ 적정수준의 지원으로 학부모 부담 경감
- 교육부 정책 ⇒ 농림부, 보건복지부 등 범정부적인 협조와 지원

또한, 학교급식개선에 대한 6대 종합적 추진전략(학교급식 운영의 내실화, 학교급식 안전성 확보, 우수농산물 사용 확대, 영양관리·식생활지도 강화, 정부지원 확대, 지도·감독 시스템 개선)도 제시하고 있다.

4) 우리나라 학교급식 운영관리상의 난제

• 학교급식에 대한 사회적 인식 부족

학교급식은 사회복지와 청소년 건강증진 보다는 편리성 측면에서 초등학교 급식은 제14대, 고등학교는 제15대 대통령선거공약이 있었으며 위탁급식 제도는 1996년 국회의원 총선거공약등 정책적으로 도입되었다는 시각이 크다.

• 학교급식에 대한 정부의 지원 미흡

목표기간내 한정된 예산으로 기본적인 시설·설비만 갖추다 보니 식약청은 HACCP적용을 위해 오염구역과 비오염구역을 구분할 것과, 조리장 온도는 28℃이하를 유지 할 것을 요구하나 미흡한 실정이다. 또한, 교육재정 부족 및 구조조정 등의 이유로 인력지원도 미흡하여 1996년 이전에는 급식전담직원(영양사)을 정규직 공무원으로 배치하였으나, 공무원 증원억제 방침으로 급식학교에 정규직이 배치되지 않고 있는 학교도 있다. 그러므로 현재 영양사 27.6%, 조리사 47.4%, 조리원의 94.8%가 비정규직으로 학교급식에 종사하고 있으며 노동강도에 비하여 보수는 열악한 형편이다.

우리나라는 다른 나라와 비교할때 학부모의 학교급식 경비부담 비율이 상당히 큰 편이어서 2002년 총 급식경비 2조 2,593억원중에 학부모가 78.7%인 1조 7,777억원을 부담하고 있으며, 교육청

은 20.3%인 4,583억원만을 부담하고 있다. 그러나 일본의 경우는 시설비와 인건비를 정부가 부담하고 있는데 반해 우리나라는 학교급식후원회등의 제도를 도입하여 시설비와 인건비 일부를 학부모가 부담하도록 하고 있는 것이 현실이다.

• 학교급식 업무 과중

학교급식 운영에는 다양하고 전문적인 지식과 관리기술이 필요하다. 왜냐하면, 학교급식은 위생, 영양, 식품, 시설·설비, 재무, 인사관리 등의 여러 요소가 연결되어 상호 작용하는 유기적인 시스템을 구축하는 것이 기본이다. 그러나, 급식예산은 단위학교 예산의 62.3%로 계약 등의 행정업무가 과다한 편이다. 또한 학교급식과 관련된 식중독 사고발생은 학교장에게 큰 부담을 주고 있는데 2003년에는 43개교에 4,130명의 식중독 건수가 발생되었으며, 식중독 발생시에는 학교장 등 관련자가 엄중 문책을 받고 있다. 뿐만 아니라 식재료 원산지 위조 등 부정납품 사례가 발생하고 있으나, 학교 현장에서는 확인하기가 어려운 것이 현실이다.

• 학교급식 업무조직 및 지도·감독 시스템 미흡

학교 급식은 1997년도 까지는 시·도 교육청에 전담부서인 ‘학교보건과’가 있어 학교보건 급식업무를 전담하였으나 1998년부터 구조조정으로 폐지되었고 전국 10,242교의 700만명의 급식업무를 교육부에 2명, 시·도 교육청에 2~4명이 담당하고 있다. 이와 같이, 학교급식업무는 전국규모로 과다함에도 불구하고 중앙부처에 독립된 단독 부서가 없으며 담당인력도 부족한 것이 현실이다.

IV. 맺는말

학교급식은 위생관리 부문, 시설·설비관리 부문, 영양교육부문, 식단관리 부문, 교육·훈련부문, 서비스관리부문, 재무관리 부문 등의 여러 요소들

이 하부 기능으로 연결되어 상호작용하는 하나의 시스템이라 할 수 있다. 이에 위생관리 부문에서는 1999년도 정책과제 보고서를 기초로 하여, HACCP 시스템을 적용한 학교급식 위생관리시스템을 설정하여 2002년도부터 전국의 직영 및 위탁 급식 학교에 적용하도록 하고 있다. 이에 따라 철저한 위생안전관리 방안이 마련되었으며, 향후 학교급식 관련 업체인 외부운반 급식업체 및 식재료 납품업체의 선정에도 HACCP 시스템 적용 인증업소인지 여부를 확인할 예정으로 있어서, 학교급식의 자율적인 위생관리가 가능하게 되었다. 그러나 학교급식 질적관리의 중요한 축인 급식 경영관리에 관한 제도적인 관리 방안은 아직 부족한 형편이다. 뿐만 아니라 학교 급식 업무의 효율적인 지도·감독을 위한 지침과 교육·훈련도 부족한 실정이다.

외국의 경우 학교 급식에서의 질 경영(Quality Management)을 위한 다각적인 연구와 더불어 지침서의 개발이 이루어지고 있다. Shanklin(1989)은 학교급식의 질을 포괄적이고 객관적으로 평가하는 시스템을 개발하기 위한 목적으로 학교 급식 운영수행의 기준 및 세부 절차를 개발하였는데 이는 10개의 포괄적인 기준 하에 320개의 세부 절차로 구성되어 있다. 또한 Brown(1995) 등은 학교급식 운영에 지속적인 품질관리(CQI) 방식을 도입하기 위한 메뉴얼을 개발하였다. 학교급식의 질을 보증하기 위한 목적으로 개발된 이 메뉴얼은 계획(Planning), 구매(Procurement), 생산(Production) 및 배식(Service)의 4개 범주로 급식 운영과정(process)을 구성하고 있으며, 각 범주들은 여러 하위 기능들로 구성되어 각각의 하위 기능에 대한 평가기준을 제시하고 있다. 이 메뉴얼의 평가 체계는 여러 기능과 관련된 기록 체계를 검토하거나 체크리스트의 형식으로 자가 평가하거나 외부 평가자의 관찰에 의한 평가로 구성되어 학교급식을 운영하는 현장 전담직원이 이를 활용함으로써 효율적인 급식운영에 이용되고 있다.

• 학교급식 경영관리 표준화를 위한 과학적인 지침서 개발

우리나라에서도 학교급식 경영관리를 보다 과학화, 표준화해야하는 필요성이 인식되어 학교급식 경영관리 지침서의 개발이 요구되었고, 이에 각 시·도 교육청 단위 및 각 관련단체에서 학교급식 지침서를 개발하여 활용하고 있으나, 지침마다 구성항목이 상이하고 항목별 내용도 일치하지 않아 국가적 차원에서 실시되고 있는 학교급식의 통합적 관리를 위한 근거가 미비한 상황이다. 따라서 학교급식 생산성 향상 및 경영관리 표준화를 위한 과학적인 지침서를 개발하여 이를 토대로 양적으로 성장한 학교급식의 질적 수준을 제고할 수 있는 통합적인 guideline이 필요하다고 본다.

학교급식 경영관리 지침서의 개발은 학교급식 평가도구와 연계하여 학교급식 전담직원들이 업무수행시 기준으로 삼을 수 있는 전국단위의 통합된 근거자료로 활용될 수 있을 것이며, 관리적인 측면에서는 시·도 교육청의 학교급식 담당관의 관리 근거로 활용할 수 있다. 학교급식을 전담하는 실무진과 관리자 모두에게 과학적이고, 체계적인 guideline을 제시함으로써 급식의 질 향상 및 과학적 관리를 통해 소비자의 만족도를 제고하는 수요자중심의 급식으로 전환될 것이며 학교급식 담당자의 업무를 경감시키는 효과를 가져 올 것으로 기대된다.

• 학교급식 품질향상을 위한 평가도구개발 및 운용

학교급식 품질을 향상시키기 위해서는 학교급식 운영에 대한 적합성 여부를 객관적이며 공정하게 판단할 수 있는 학교급식 운영에 대한 평가도구의 개발 또한 필요하다. 즉, 학교급식 수준의 질적 향상을 이룩함과 동시에 학교급식 운영 품질의 통제 수단으로서 중요한 역할을 할 수 있는 평가제도는 양적으로 팽창한 학교급식의 질적 성장에 가이드라인을 제시하고 급식 품질을 평가할 수 있는 평가도구가 개발되어야 한다.

즉 학교급식의 운영을 평가함에 있어서 객관적이고 공정한 평가제도가 도입되면 급식 수요자 측면에서는 학교급식의 대상인 학생들에게 질 높은 급식 서비스의 제공이 가능할 것이며, 과학적인 영양관리를 통한 올바른 식사 선택 능력 배양이 가능하며, 식사 지도 및 영양 상담실 운영의 내실화를 이루고 학교급식의 안정성 확보가 가능하게 될 것이다. 행정적 측면에서는 정부 관계자 및 시도 교육청의 학교급식 담당자들에게 효율적인 지도 및 감독 시스템 구축이 가능하게 될 것이며, 지도와 감독에 필요한 지침을 제시할 수 있을 것이다. 또한 학교급식 운영체제의 개선 효과로 인하여 학교급식 운영의 내실화를 꾀할 수 있을 뿐만 아니라 우수 관리자 및 기관에 대한 인센티브 부여로 학교급식 관계자에 대한 사기 진작을 도모할 수 있을 것이다. 학교급식 운영자 측면(위탁급식업체 포함)에서는 현재까지 제시되지 않고 있는

학교급식 운영의 기준 제시를 통하여 높은 수준의 표준화된 학교급식 서비스 품질의 제공이 가능할 것이며, 학교급식 운영 평가도구에 의한 평가 결과에 근거하여 학교급식 우수 학교 및 학교급식 운영 업체 사례 발굴을 통한 긍정적인 강화 정책으로써 포상과 함께 책임성 제고 또한 함께 이룰 수 있을 것이다. 기술적 측면에서는 학교급식 운영 전반에 걸쳐 필요한 운영 기술에 대한 평가가 가능하게 될 뿐만 아니라 그 평가 결과로 인한 피드백을 통하여 부족한 운영 기술에 대한 보완이 가능하게 될 것이며 학교급식 전담직원의 업무능력 향상을 위한 연수확대를 실시할 수 있을 것이다. 사회적 측면에서는 학교급식의 품질 보증을 통하여 식중독 사고 방지를 비롯하여 안전하고 위생적인 학교급식 제공이 가능함으로 인하여 현재 학부모와 시민단체의 급식의 질적 개선 요구에 부합하게 될 것으로 예측된다.

