

## 학교급식 조리사 직무가 급식경영에 미치는 영향

이 선 호<sup>¶</sup>

호남대학교 조리과학과<sup>¶</sup>

## The Effect of the Cooks' Job on School Foodservice Management

Sun-Ho Lee<sup>¶</sup>

Dept. of Culinary Science, Honam University<sup>¶</sup>

### Abstract

The aim of this study was to improve the school meal service and promote customer satisfaction by showing the importance of the cooks' job in school. For this, the discriminant analysis of merchandise development policies based on customer participation strategies. It is based on the questionnaire survey conducted from July 1<sup>st</sup> to July 31<sup>st</sup> 2008 at five middle schools in Jeonlado because it is relatively easy to collect objective data. 144 copies of questionnaire were distributed to each school, from which a total of 120 copies were collected. Statistical techniques employed include the reliability analysis and the regression analysis. SPSS 12.0 package program is used for statistical analysis. The results of the test of hypotheses can be summarized as follows. The analysis shows that cooks' job has a significant effect on the school foodservice management. Therefore, it is necessary to make a cooks' job more efficient to contribute to school foodservice management.

Key words : school food service, management, cooks' job, preventing food poisoning, customer satisfaction.

### I. 서 론

우리나라의 학교급식은 1953년 전쟁으로 인한 재해 아동의 구호(외원양곡) 급식을 시작으로 1968년 시범학교급식이 실시되었다(손유현 2008). 하지만, 예산의 문제와 인식의 부족으로 지지부진하다가 1992년부터 정책적으로 추진하면서 본격적으로 확대되기 시작했다. 1996년 학교급식 공급자에 의한 위탁급식제도가 도입되었고(이영화 2008), 이에 따라 2002년을 전후로 고등학교에까지 급식이 확대되어 2007년 현재 99.7%의 각급

학교에서 급식이 실시되고 있다. 학교급식의 양적 성장에 따라 급식종사자도 대폭 늘어나 현재 영양(교)사는 8,798명, 조리사는 9,098명, 조리원은 57,372명에 달하고 있다. 급식 종사자 중 조리사와 조리원이 88.3%를 차지하고 있는 것이다(김관욱 2008).

학교급식이 전면 실시가 되자 학부모 및 시민단체에서는 학교급식의 품질 향상에 대한 요구가 증가하게 되었다. 이에 2004년도부터는 학교급식 정책 방향을 '양 중심의 확대 정책'에서 '질 중심의 내실화 정책'으로 전환하였다.

“본 연구는 2008년도 한국조리학회의 학술연구비지원으로 수행되었음.”

¶ : 이선호, 010-7288-9127, shlee@honam.ac.kr, 광주광역시 광산구 서봉동 59-1 호남대학교 조리과학과

2006년 6월 서울을 중심으로 수도권 지역에서 대형 식중독 사고가 발생하여 국회에서는 학교급식법 전부 개정이 이루어지게 되었고, 당시 교육 인적자원부에서는 보다 안전하고 질 높은 학교급식 운영과 만족도 제고로 교육복지시책의 중심축으로 정착·발전시켜 나가기 위하여 변화하는 급식환경에 맞추어 학교급식 운영시스템 전반에 대한 종합적인 개선 대책을 새로이 마련하였다(이보숙 2008).

최근 식품의약품안전청에서 발표한 자료에 의하면 학교급식을 먹고 식중독에 걸린 학생 수가 해마다 늘어나 5년간 발생 총 인원이 18,891명에 이르는 것으로 집계됐으며, 발생 건수는 2001년 35건, 2002년 9건, 2003년 49건, 2004년 56건, 2005년 19건 등 모두 168건인 것으로 사고 규모가 점차 대형화되고 있는 실정이다(백현주 2006). 특히 2006년 6월과 12월에 발생한 학교급식 식중독 사고는 지역과 계절에 관계없이 발생하여 학교급식에 대한 신뢰도를 떨어뜨리고 학부모들의 불안감을 가중시키고 있다. 이에 따라 식중독 예방을 위한 학교 급식의 위생관리와 급식의 질적인 향상이 절실히 필요한 상황으로 대두되고 있다(식품의약품안전청 2008).

한편, 급식학교 조리종사원은 기본적인 청소 및 소독, 개인 위생의 원칙을 준수하는 것은 물론 급식기기를 이용하여 식품을 직접 취급하는 위생관리자로 급식현장에서 취식 시간을 기준으로 조리공정을 실행하고, 음식을 올바르게 가열 조리하여 온도를 관리하는 직무를 담당하고 있다. 따라서 조리종사원은 학교급식 운영에 있어 매우 중요한 역할을 담당하고 있으며, 이들 조리종사원의 직무 능력을 증진시킬 수 있다면 이는 곧 학교급식의 질 향상과 함께 급식사고를 크게 감소시켜 급식 신뢰도를 높이는 효과를 가져 올 것이다. 따라서 학교급식의 질과 안전을 담보하는 인적자원으로서의 조리종사원의 직무실태와 직무 능력을 향상시키는 방안을 모색해 보는 것은 매우 중요하고 필요할 것이다. 그럼에도 불구하고

고 학교급식의 중요한 역할을 담당하고 있는 조리종사원들에 대한 직무 향상에 대한 연구가 미흡한 실정이다. 즉 그 동안의 학교급식에 관한 연구는 주로 학생들의 영양실태 파악과 식생활조사 위주였으며, 조리종사원의 직무에 대한 연구는 주로 단체급식보다는 호텔 등 외식사업 분야를 대상으로 한 연구가 있었다(김병하 2007).

이제는 학교급식의 문제가 질적인 운영 내실화 정책으로 전환해야 하는 중요한 시점에 처해 있으며, 학교급식은 한 학생이 평생 동안 유지하게 될 올바른 식습관을 형성시키는데 가정과 함께 중추적인 역할을 담당해야 한다. 학교급식이 학생과 학부모 수요자 중심의 교육복지정책으로 정착되고 우리 식생활 문화와 국민건강에 긍정적인 효과를 가져 올 수 있도록 하기 위하여 운영방식의 종합적인 재검토가 필요한 실정이다. 특히 학교급식 운영에 있어 중요한 역할을 담당하고 있는 조리종사원의 직무 능력에 대한 검토는 매우 중요하다.

따라서 본 연구에서는 학교급식 조리사 직무가 식중독 예방과 고객 만족이라는 경영 효과를 도모하는데 이 연구의 목적이 있다.

## II. 이론적 배경

### 1. 학교급식 조리사 직무의 선행 연구

#### 1) 학교급식 조리사 직무

학교급식 조리사 직무란 학교급식 조리계획 수립, 학교급식 시설·기구 관리, 학교급식 위생·안전 실무, 학교급식용 음식 조리, 학교급식 배식, 조리원 교육과 배치라고 정의하고 있다(김판욱 2008). 한경수 등(2002)은 실제 학교급식 실무를 담당하는 기능직 공무원인 학교급식 조리사의 지위 및 업무가 불확실하다. 그러므로 학교급식 개정을 위한 기초자료를 마련해야 한다고 주장했다. 이숙희·유경민(2006)은 학교급식 조리사의 경우 담당업무에 대하여 대체로 만족하고 있으

나, 조리실 환경과 업무에 대한 재량권에 대하여 불만족하는 것으로 나타났다.

이옥순(2007)은 조리원과 영양사가 조리원 업무에 대한 인식 차이를 줄일 수 있는 객관적인 평가지표를 마련하여 인적자원 관리 효율성을 높일 수 있는 방안을 모색해야 한다고 주장했다. 김병하(2007)는 조리종사원들은 직무 교육의 필요성을 공감하고 직무 연수를 통한 직무 능력 향상을 원하고 있다. 특히 근무기간이 적을수록 직무 교육의 필요성을 더 많이 느끼고 있는 점을 고려할 때 적절한 직무 연수 형태 및 교육 프로그램을 개발하면 더욱 직무 능력을 향상시켜 편식과 결식으로 인한 식사의 불균형을 해소하고 우리 전통 음식 기피 현상도 방지할 수 있을 것이다. 직무 능력 향상 프로그램 개발을 통한 현장에서 발생할 수 있는 급식사고를 예방하여 급식에 대한 신뢰도를 높이고 학생들에게 양질의 급식을 제공할 능력을 향상시킬 수 있을 것이다. 특히 조리종사원에게 직무 능력 향상을 위한 프로그램 참여를 통해 조리과 관련된 전문교육을 이수함으로써 이에 따른 인센티브를 부여하는 방안 등을 마련해야 한다고 주장했다. 학교급식 조리사 직무에 대한 국외 선행 연구를 보면 Ghorpade J & Atchison TJ(1980)는 직무 분석은 조직의 계획 수립과 설계, 인적 자원관리, 기타 관리적 기능들을 위한 기초 정보를 얻기 위하여 조직내에서 직무에 관한 정보를 수집, 분석, 종합하는 관리적 활동이라고 정의하고 있다. Mathis RL & Jackson JH(1982)는 직무를 구성하는 구체적인 작업을 설정하고 그 작업의 기능적 효율성과 연관하여 직무와 인재를 효과적으로 조화시키기 위해 필요한 능력, 기술, 지식 및 인성들을 분석하는 것이라고 주장하였다. McCormick et al.(1972)는 작업자 중심 직무분석은 직무를 수행하는데 요구되는 인간의 재능들에 초점을 두어서 지식, 기술, 능력, 경험과 같은 작업자의 개인적 요건들에 의해 직무가 표현된다. 작업자 중심 직무분석으로부터 얻어진 결과는 작업자 명세서를 작성할 때 중요한

정보를 제공한다고 주장했다.

## 2) 학교급식 조리사 직무 만족

김용희(2001)는 노동량에 대한 만족도가 조리사의 직무 만족에 직접적인 영향을 미치므로 급식인원에 비례하는 적절한 인원 배치가 이루어져야 하며, 임금 수준과 승진 기회에서는 현실적 처우개선이 시급한 것으로 나타났다. 그리고 학교급식 조리사의 직무 만족과 전문적인 업무를 효율적으로 추진하기 위해 과학적이고 체계적 방법이 강구되어야 할 것이며, 조리업무에 대한 기기의 확보가 우선되어야 한다.

전은희(2007)는 직무 만족도에 대한 설문조사에서 알 수 있듯이 조리 종사원들은 업무 자체와 인간관계, 교육에 대한 만족도는 높으나 급식 시설 및 기구 안전도에 대한 만족도가 떨어짐을 알 수가 있다. 또한, 급식 현장의 냉·난방 시설 및 복리 후생 시설도 점차적으로 개선시켜 나가고 학교 급식의 생산성 및 질적 향상을 위해서는 지속적으로 체계적인 연구가 이루어져야 한다고 주장했다.

Hopkins DE et al.(1978)는 학교급식소의 비관리 계층 여성 노동자들을 대상으로 하여 직무의 성과와 직무 만족도와의 관계를 조사하였다. 이들의 직무 만족도 점수를 병원 급식소의 여성 종업원들과 비교해 본 결과는 직무 자체, 감독, 동료들 뿐만 아니라 전체적인 만족도에서도 학교급식 종사자들이 병원 급식 종사자들보다 만족하는 정도가 높음을 알 수 있었다. 또한, 직무 성과가 높을수록 직무의 모든 면에 대해서 만족하는 것으로 나타났다.

Sneed J(1988)는 종업원과 상위자들의 직무 만족도에는 차이가 없다고 나타났으며, 반면에 직무 특성의 경우에 있어서는 상위자들이 직무의 다양성과 자율성 면에서 종업원들보다 만족하는 것으로 나타났다고 보고하였다. 또한, 종업원과 상위자들 모두에서 직무 특성 점수가 직무 만족도 점수와 유의적인 관계가 없는 것으로 나타났

는데, 이는 종업원들의 직무회전으로 인해서 직무 특성 점수에 변화가 나타난 것으로 분석되었다. Duke KM & Sneed JA(1989)는 테네시의 대학 급식소에서 32명의 관리 계층 종업원과 147명의 비관리 계층의 종업원을 대상으로 직무 만족과 직무 특성 사이의 관계, 인적 사항과 직무 만족 사이의 관계를 조사하였는데, 조사대상 두 그룹 모두에서 직무 특성과 직무 만족도 간에 양의 관계가 있음을 보여주었다. 직무 특성 중에 피드백과 다른 사람들과의 관계는 상당히 중요한 개인적인 직무 특성으로 나타났으며, 다른 사람들과의 관계는 비관리 계층 종업원보다 관리 계층에서 높은 점수를 나타냈다. 관리 계층과 비관리 계층 사이의 직무 만족도에는 차이가 없었고, 다만 나이가 많은 비관리 계층 종업원들이 젊은 종업원들보다 더 직무에 만족하는 것으로 나타났다.

## 2. 급식경영 효과의 선행 연구

### 1) 식중독 예방

급식경영이란 급식소를 시스템으로 운영하기 위해 필요한 제반 자원을 투입하여 질 높은 음식과 서비스를 생산하고 제공하기 위한 모든 과정이다(양일선·차진아 2001). 안인순(2007)은 영양사와 조리 종사원들이 HACCP 시스템에 대하여 명확한 이해를 하며 수행하는 것이 바람직함으로, 작업과정에서 나타난 어려움과 문제점을 지속적인 재교육을 통하여 개선·해결할 수 있도록 각 교육청별로 체계적이고 구체적인 HACCP 교육 훈련 프로그램을 개발하여 적극 실시하여야 하겠다. HACCP 시스템은 전 세계적으로 가장 효과적이고 효율적인 식품 안전관리체계로 인정받고 있으며, 식중독 사고의 위험을 최소화 할 수 있는 바람직한 제도이다. 초기 학교급식 HACCP 일반 모델에서 식품취급과정을 총 12개의 HACCP으로 관리하였던 것이 지속적인 시행을 거쳐 8개의 HACCP으로 그 수가 적어진 것처럼, HACCP의 기능을 가지고 있으면서 HACCP의 수행이 잘

이루어지고 있는 영역에 대하여는 계속 연구하여 HACCP을 좀 더 단순화시켜 학교 급식 위생관리에 적용·실천할 수 있도록 할 필요성이 있다고 주장했다.

### 2) 고객 만족

서민수(2007)는 학교 형태(초·중·고교)에 따른 생산성 지표를 비교한 모든 그룹간의 유의적인 차이가 있었다. 작업시간당 식수는 중학교가 16.85로 가장 높았고, 1식당 소요시간은 초등학교가 3.58로 가장 낮았으며, 1식당 인건비는 중학교가 501.13으로 가장 낮아 전반적으로 중학교의 노동 생산성이 높은 것으로 나타났다. 급식소 운영현황에 따른 생산성 지표의 차이를 분석한 결과, 작업시간당 식수는 관리방법(단독조리, 공동관리, 공동조리)과 배식방법(자율배식, 정량배식, 부분자율배식), 위생관리수준(HACCP 관리, 구획구분관리, 구획구분관리 없음)에 따라 유의적인 차이가 있었다. 1식당 소요시간은 추가로 운영차이(직영, 위탁), 배식장소(식당, 교실, 혼합)에서도 유의적인 차이를 보았다. 1식당 인건비에 영향을 주는 변수로는 배식장소와 배식방법이 있었다. 생산성이 고객 만족에 영향을 미치는지를 분석하여, 경영목표인 고객 만족과 운영 효율화를 동시에 고려한 경영이 이루어질 토대를 마련하는 것이 필요하다고 주장했다.

김은지(2005)는 국내·외 연구 논문 학교급식 법령 학교급식실시지침(서울특별시교육청 2004)의 관련 문헌을 고찰한 결과, 직영급식학교의 경영평가대상 업무 영역을 급식업무계획 수립 이행, 급식조직 및 인사관리, 업무표준개발, 구매 및 식재료관리, 영양관리, 급식생산 및 작업관리, 시설설비관리, 위생·안전관리, 재무관리, 급식정보관리, 급식만족도평가, 학생대상 영양교육·상담, 식생활교육, 학부모교육 및 교육매체 개발, 급식서비스관리, 업무개발 분야로 규명하였다. 균형성과표의 4가지 관점(고객관점, 내부프로세스 관점, 재무관점, 학습과 성장관점)에서 학교급식

시스템상의 전 분야 즉 위생관리, 시설·설비관리, 영양교육, 식단관리, 교육·훈련관리, 재무관리 등에 대한 총체적인 종합평가가 가능하도록 기초 자료인 핵심 측정 지표의 타당도를 검증하여 제시하였다.

박효정(2007)은 학교급식 경영지원본부에서 교육청 소속의 위생·안전점검 및 운영 평가 담당자들을 대상으로 한 교육을 통해 평가 오류를 축소할 수 있을 것으로 기대된다. 또한, 향후 설립이 제안된 중앙단위의 학교급식 경영지원본부가 지방자치단체 수준의 협력 기관까지 설립·확대된다면 해당 지역의 지역학교급식위원회(가칭) 또는 지역거점 학교급식 경영지원본부(가칭)에서 위생·안전점검이나 운영평가를 함께 담당할 수 있도록 급식인력의 교육 및 지원 업무의 수행이 수반될 수 있을 것이라고 주장했다.

### 3) 급식경영

양일선(2004)은 학교급식 운영을 담당하고 있는 학교급식 영양사, 교내 학교급식 관계자, 정부 및 각 시·도 교육청 학교급식 담당자 모두에게 체계적이고 과학적인 지침서를 제공함으로써, 궁극적으로 우리나라 학교급식의 품질을 향상시키는 목적으로 수행되었다. 개발된 통합적인 기준과 표준화된 학교급식 관련 담당자들에게 다음과 같이 활용될 것을 기대한다. 정부 및 시·도 교육청 학교급식 담당자들에게는 일선학교의 급식관리를 지도 관리·감독하는데 기준을 제시할 수 있는 근거 자료로 활용될 수 있다. 그러나 개발된 학교급식 경영관리 지침서는 매 3년마다 경우에 따라서는 국가 정책적 변화에 따라, 지침서를 개정하여 급변하는 급식산업 내외적 환경변화에 유연하게 대처할 수 있는 기준이 될 수 있도록 하는 것이 바람직하다고 주장했다. 이민아(2005)는 학교급식 운영 품질을 평가할 수 있는 평가도구 개발을 목적으로 학교급식 평가체계의 구성 및 평가분야별 핵심영역 도출, 핵심영역을 구성하는 평가항목 개발, 그리고 평가항목 측정을 위한 지

표를 개발하였고, 각 평가 영역에 대한 상관관계 분석을 통한 학교급식 운영의 효율화와 급식만족도 향상을 위한 전략을 구축하였다. Mintzberg(1975)는 경영자들이 실질적으로 어떠한 일을 수행하는데 시간을 보내는지에 대한 연구를 토대로 하여 경영자의 역할을 크게 대인간 역할, 정보 관련 역할, 의사결정 역할의 세 가지로 분류하고, 이를 다시 10개의 세부 역할로 나누어 제시하였다.

## III. 연구방법 및 절차

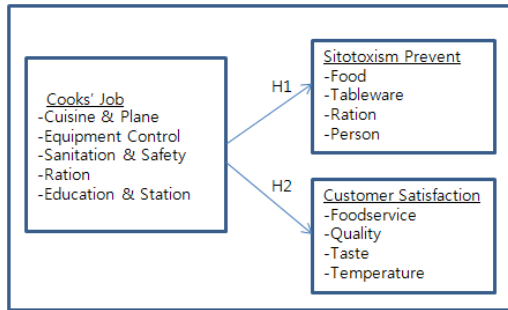
### 1. 연구모형 및 가설

본 연구의 목적을 달성하기 위해 이론 고찰을 토대로 하여 다음과 같은 연구모형과 가설을 설정하였다.

우선 응답자의 연구문제에 대한 환기수준을 높이기 위하여 학교급식에 대한 일반적인 질문에 응답하도록 하였다. 일반적인 질문으로는 성별, 학년으로 2문항을 명목적도로 측정하였다. 학교급식 조리사 직무 이론을 토대로 조리계획과 조리, 시설관리, 위생과 안전, 배식, 교육과 배치에 대한 개념을 이용하였고, 한경수 등(2002), 이숙희·유경민(2006), 김판욱(2008)에서 사용된 바 있는 측정 항목을 학교급식에 맞도록 수정·보완하여 5개 항목을 5점 리커트 척도로 구성하였고, 급식경영효과는 이민아(2004)가 사용한 바 있는 문항을 수정·보완하여 고객 만족, 식중독 예방의 8개 항목을 5점 리커트 척도로 구성하여 사용하였다.

〈Fig. 1〉은 학교급식 조리사 직무가 급식경영에 유의한 차이가 있을 것인지를 설명하는 연구모형이다. 연구 모형에 근거해 제기되는 가설은 다음과 같다.

- H1. 학교급식 조리사 직무는 식중독 예방에 유의한 차이가 있을 것이다.
  - H1-1. 조리계획 및 조리는 식중독 예방에 유의한 차이가 있을 것이다.
  - H1-2. 시설관리는 식중독 예방에 유의한 차이가 있을 것이다.



<Fig. 1> Research model.

- H1-3. 위생·안전은 식중독 예방에 유의한 차이가 있을 것이다.
- H1-4. 배식은 식중독 예방에 유의한 차이가 있을 것이다.
- H1-5. 교육·배치는 식중독 예방에 유의한 차이가 있을 것이다.
- H2. 학교급식 조리사 직무는 고객 만족에 유의한 차이가 있을 것이다.
  - H2-1. 조리계획 및 조리는 고객 만족에 유의한 차이가 있을 것이다.
  - H2-2. 시설관리는 고객 만족에 유의한 차이가 있을 것이다.
  - H2-3. 위생·안전은 고객 만족에 유의한 차이가 있을 것이다.
  - H2-4. 배식은 고객 만족에 유의한 차이가 있을 것이다.
  - H2-5. 교육·배치는 고객 만족에 유의한 차이가 있을 것이다.

2. 조사방법 및 분석기법

본 조사는 2008년 7월 1일~8월 31일까지 조사지역의 접근성이 용이한 전라도 소재 5개 중학

교 한 반을 지정했으며, A중학교 각 학년 평균 학생 수(253명), B중학교 각 학년 평균 학생 수(91명), C중학교 각 학년 평균 학생 수(113명), D중학교 각 학년 평균 학생 수(164명), E중학교 각 학년 평균 학생 수(119명) 중 재학생 144명을 대상으로 실시되었다. 설문은 사전에 각 학교의 책임자들에게 설문 협조요청을 구한 뒤 이루어졌으며, 설문지 배포자가 설문문항에 대하여 이해할 수 있도록 설명한 후 응답자가 직접 기입하는 자기 기입형 설문지법을 이용하였다. 배포된 총 144부의 설문지 중에서 139부가 회수되었으며, 이 중 불성실한 응답을 한 19매를 제외한 120매가 최종 분석에 사용되었다.

수집된 자료는 SPSS 12.0 통계 패키지를 활용하여 분석되었다. 응답자들의 인구통계학적 변수들을 포함한 모든 설문항목들의 빈도나 평균을 알아보기 위한 기술적 통계분석과 급식경영효과의 신뢰도 분석을 통해 신뢰성을 검증하였으며, 학교급식 조리사 직무가 급식경영효과에 어떠한 영향을 미치는지를 검증하기 위해서 회귀분석을 실시하였다.

IV. 연구결과

1. 표본의 인구통계학적 특성

표본의 분포 <Table 1>을 보면 남자와 여자가 각각 45%와 55%, 학년에서는 1학년 35.8%, 2학년 26.7%, 3학년 37.5%를 차지하였다.

2. 측정변수의 신뢰도 분석 결과

조리사 직무, 식중독 예방, 고객 만족에 대한 신뢰도 분석결과 <Table 2>에서와 같이 신뢰성을 저

<Table 1> General characteristics of respondents

(n=120)

Characteristics		N(%)	Characteristics		N(%)
Gender	Male	54(45%)	Middle school	First year	43(35.8%)
	Female	66(55%)		Second year	32(26.7%)
				Third year	45(37.5%)

〈Table 2〉 Results of reliability factor analysis

Variable	Scale average if item deleted	Scale variance if item deleted	Cronbach's $\alpha$ if item deleted	Cronbach's $\alpha$	
Cooks' job	Cuisine & plane	12.3200	10.884	0.813	0.841
	Equipment control	11.2240	11.324	0.826	
	Sanitation & safety	12.4630	11.347	0.814	
	Ration	12.7260	10.340	0.832	
	Education & station	11.6760	11.302	0.830	
Sitotoxism prevent	Food	11.2800	10.627	0.814	0.839
	Tableware	11.6740	10.448	0.828	
	Ration	11.3400	10.242	0.820	
	Person	11.4240	10.338	0.824	
Customer satisfaction	Foodservice	12.6040	10.754	0.868	0.885
	Quality	11.7360	11.752	0.872	
	Taste	12.7600	10.846	0.877	
	Temperature	11.7940	11.826	0.880	

해하는 항목은 없었으며, 각각 0.841, 0.839, 0.885로 나타나 만족할만한 수준으로 나타났다.

### 3. 검정 결과

#### 1) 가설 검정 방법의 선택

학교급식 조리사 직무 요인과 급식경영효과 요인의 인과관계 가설을 검증하기 위한 것이다. 특히, 학교급식 조리사 직무 요인인 조리계획 및 조리, 시설관리, 위생·안전, 배식, 교육·배치 도입이 학교급식경영효과 측정 요인인 식중독 예방, 고객 만족에 각각 어떠한 인과관계가 있는가를 검증했다. 이처럼 하나의 변수에 대해 다른 여러 변수가 미치는 영향을 인과관계 측면에서 검증하고자 할 때는 회귀분석 기법을 사용하는 것이 적합하다.

#### 2) 통계분석에 의한 가설 검정

##### (1) 가설 1의 검정

H1. 학교급식 조리사 직무는 식중독 예방에 유의한 차이가 있을 것이다.

〈Table 3〉은 학교급식 조리사 직무(조리계획 및 조리, 시설관리, 위생·안전, 배식, 교육·배치)가 식중독 예방에 미치는 영향을 검증하기 위하여 다중회귀분석을 실시한 결과이다. 분석결과 회귀모형의 설명력은 78.8%이고, 회귀식은 통계적으로 유의한 것으로 분석되었다( $p < 0.01$ ). 독립변수별로는 조리계획 및 조리, 시설관리, 위생·안전, 배식, 교육·배치가 식중독 예방에 통계적으로 유의한 차이가 있다. 즉 시설관리는 식중독 예방을 0.523으로 향상시키는 것으로 나타났고, 교육·배치는 식중독 예방을 0.495, 위생·안전은 식중독 예방을 0.493, 조리계획 및 조리는 식중독 예방을 0.479, 배식은 식중독 예방을 0.395으로 향상시키는 것으로 나타났다. 따라서 학교급식 조리사 직무인 조리계획 및 조리, 시설관리, 위생·안전, 배식, 교육·배치는 식중독 예방을 높일 수 있는 중요한 기제임을 알 수 있다. 모수 추정에 대한 결과로 기울기에 대한 추정치는 조리계획과 조리 0.452, 시설관리 0.530, 위생과 안전 0.401, 배식 0.508, 교육과 배치 0.547이며, 기울기의 표준오차는 조리계획과 조리 0.090, 시설관리 0.091, 위생과 안전 0.072, 배식 0.078, 교육

〈Table 3〉 Testing hypothesis

Model (Cooks' job)	Unstandardized coefficients		Standardized coefficients	t	Sig.
	B	Std. error	Beta		
(Constant)	0.753	0.307		3.243	0.000
Cuisine & plane	0.452	0.090	0.479	5.018	0.000
Equipment control	0.530	0.091	0.523	6.333	0.000
Sanitation & safety	0.401	0.072	0.493	5.406	0.000
Ration	0.508	0.078	0.394	5.380	0.000
Education & station	0.547	0.084	0.495	6.959	0.000

\*  $p < 0.01$ , Constant: Sitotoxism Prevent( $R^2=0.788$ ).

과 배치 0.547임을 알 수 있다.  $t$ 분포를 고려할 때 유의확률값이 0.000이므로 유의수준 0.01에서 볼 때 통계적으로 유의성이 있는 것으로 볼 수 있다. 즉 '학교급식 조리사 직무가 식중독 예방에 유의한 차이가 있을 것이다'라는 연구가설 1이 채택되었다. 그러므로 두 변수는 선형의 관계에 있다고 할 수 있다. 학교급식 조리사 대상으로 연구한 한경수 등(2002)은 학교급식 조리사는 조리작업, 세척 및 소독작업, 인력관리, 배식작업, 검수작업, 사무, 조리시설관리, 잔반 및 폐기물관리, 위생관리의 업무가 현재의 주된 직무로 분석되어 이 같은 결과를 입증하고 있다.

## (2) 가설 2의 검정

H2. 학교급식 조리사 직무는 고객 만족에 유의한 차이가 있을 것이다.

〈Table 4〉는 학교급식 조리사 직무(조리계획 및 조리, 시설관리, 위생·안전, 배식, 교육·배치)가 고객 만족에 미치는 영향을 검증하기 위하여 다중회귀분석을 실시한 결과이다. 분석결과 회귀 모형의 설명력은 77.2%이고, 회귀식은 통계적으로 유의한 것으로 분석되었다( $p < 0.01$ ). 독립변수 별로는 조리계획 및 조리, 시설관리, 위생·안전, 배식, 교육·배치가 고객 만족에 통계적으로 유의한 차이가 있다. 즉 시설관리는 고객 만족을 0.589으로 향상시키는 것으로 나타났고, 위생·안전은 고객 만족을 0.581, 교육·배치는 고객 만족을 0.516, 배식은 고객 만족을 0.515, 조리계획 및 조리는 고객 만족을 0.448 향상시키는 것으로 나타났다. 따라서 학교급식 조리사 직무인 조리계획 및 조리, 시설관리, 위생·안전, 배식, 교육·배치는 고객 만족을 높일 수 있는 중요한 기제임을 알 수 있다.

〈Table 4〉 Testing hypothesis

Model (Cooks' job)	Unstandardized coefficients		Standardized coefficients	t	Sig.
	B	Std. error	Beta		
(Constant)	0.745	0.383		3.635	0.000
Cuisine & plane	0.653	0.083	0.448	4.634	0.000
Equipment control	0.606	0.084	0.589	4.272	0.000
Sanitation & safety	0.581	0.066	0.581	5.225	0.000
Ration	0.415	0.072	0.515	6.212	0.000
Education & station	0.699	0.077	0.516	7.780	0.000

\*  $p < 0.01$ , Constant: Customer Satisfaction( $R^2=0.772$ ).



모수 추정에 대한 결과로 기울기에 대한 추정치는 조리계획과 조리 0.653, 시설관리 0.606, 위생과 안전 0.581, 배식 0.415, 교육과 배치 0.699이며, 기울기의 표준오차는 조리계획과 조리 0.083, 시설관리 0.084, 위생과 안전 0.066, 배식 0.072, 교육과 배치 0.077임을 알 수 있다. *t*분포를 고려할 때 유의확률값이 0.000이므로 유의수준 0.01에서 볼 때 통계적으로 유의성이 있는 것으로 볼 수 있다. 따라서 ‘학교급식 조리사 직무는 고객 만족에 유의한 차이가 있을 것이다.’라는 가설 2는 채택되었다. 그러므로 두 변수는 선형의 관계에 있다고 할 수 있다. 학교급식 조리사 대상으로 연구한 이숙희·유경민(2006)은 조리실의 작업환경, 업무량, 조리시설에 대한 업무에 대한 재량권에 대하여 불만족으로 나타났다. 이는 학교급식 조리사 직무에 대한 명확한 권한이 확립된다면 학생들의 만족도에 크나큰 도움이 된다는 것을 반증하는 것이다.

3) 가설 검정 결과의 해석

유의확률  $p < 0.01$ 로 설정할 경우, <Table 5>에서 보는 바와 같이 식중독 예방과 고객 만족은 조리계획 및 조리, 시설관리, 위생·안전, 배식, 교육·배치가 원인변수로 작용했다.

독립 변수의 중요도를 나타내는 베타값을 보면, 식중독 예방의 경우에는 시설관리, 교육·배치, 위생·안전, 조리계획 및 조리, 배식 순이나, 고객 만족의 경우에는 시설관리, 위생·안전, 교육·배치, 배식, 조리계획 및 조리 순으로 나타나 학교급식 경영효과에서 학교급식 조리사 직무가 중요했다.

V. 결론 및 제언

본 연구는 성장기에 가장 중요한 시기의 학교급식을 이용하는 중학교 학생들에 대한 일반적인 현황을 파악하고 그들의 학교급식에 대한 생각을 이해하며, 학교급식 조리사의 직무의 중요성을 분석하여 학교급식 조리사들의 업무를 미래 지향적으로 제시함으로써 학교급식 종사자들의 직종간 갈등을 해소하고, 학교급식의 운영의 효율화를 도모하며, 보다 안전하고 질 높은 학교급식을 제공하여 식중독 예방과 학교급식에 대한 재학생 만족도를 높이기 위해 수행되었다.

본 연구는 이러한 문제의 제기 하에서 학교급식에서 보편적으로 성장기에 가장 성숙 단계 연령인 중학교 학생을 대상으로 모집단으로 선정하였으며, 모집단을 측정하기 위한 표본으로 전라

<Table 5> Testing hypothesis

Dependent variable (Foodservice management)	Independent variable (Cooks' job)	Constant	Regression coefficients	Beta	Sig.
Sitotoxism prevent	Cuisine & plane		0.452	0.479	0.000
	Equipment control		0.530	0.523	0.000
	Sanitation & safety	0.753 (0.000)	0.401	0.493	0.000
	Ration		0.508	0.394	0.000
	Education & station		0.547	0.495	0.000
Customer satisfaction	Cuisine & plane		0.653	0.448	0.000
	Equipment control		0.606	0.589	0.000
	Sanitation & safety	0.745 (0.000)	0.581	0.581	0.000
	Ration		0.415	0.515	0.000
	Education & station		0.699	0.516	0.000

\*  $p < 0.01$ .

도 지역 5개 중학교 한 반을 선정하여 설문지를 작성토록 하였다.

본 연구는 연구의 목적을 달성하기 위하여 문헌연구와 실증연구를 병행하였으며, 문헌 연구를 통하여 학교급식 조리사 직무와 급식경영에 대한 선행 연구 등 이론적 개념을 정립하였으며, 이를 근거로 실증연구를 병행하였다.

본 연구 결과는 다음과 같다.

첫째, 학교급식 조리사 직무가 식중독 예방에 유의한 차이가 있다. 한경수 등(2002)은 식품위생법 제34조(조리사)와 제35조(영양사)에 조리사와 영양사의 명칭에 대해 명시하고 있으나, 식품위생법시행규칙 제 44조에는 영양사의 직무를 명시하고 있는데 비해 조리사에 대한 직무는 명시하고 있지 않다. 또한, 학교급식법 시행령 제5조, 전담직원의 자격, 업무 및 배치에 전담직원을 영양사로만 국한하고 있으므로 실제 학교급식 실무를 담당하는 기능직 공무원인 학교급식 조리사의 지위 및 업무가 불확실하다고 주장하며, 학교급식 조리사의 주된 업무는 조리작업, 세척 및 소독작업, 인력관리, 배식작업, 검수작업, 사무, 조리시설관리, 잔반 및 폐기물관리, 위생관리인 것으로 나타났다. 이는 실질적으로 학교급식 조리사의 업무를 실행하고 있는 업무를 법적으로 명문화하여 의무와 책임을 다하여 고객인 학생들에게 식중독 예방에 크나큰 도움을 줄 것이다.

둘째, 학교급식 조리사 직무가 고객 만족에 유의한 차이가 있다. 이는 학교급식에서 가장 중요한 고객인 학생들이 만족하기 위해서는 학교급식 조리사 직무가 명확하게 구분되면 학생 만족에 지대한 영향을 미치는 것을 알 수 있다. 이숙희·유경민(2006)은 학교급식 조리사의 경우 승진 전망, 승진 기회의 부족, 자녀에 대한 직업 추천 의도, 조리실의 작업 환경, 인력 배치, 담당 업무량, 조리기기 및 조리설비, 업무에 대한 재량권 등에서 상대적으로 불만족하는 것으로 나타나고 있다. 내부 고객의 만족도가 높을수록 외부 고객인 학생들에게 만족도가 높음을 증명하는 것이다.

그러므로 식중독 예방과 고객 만족에 학교급식 조리사 직무를 적극적으로 도입하는 정책이 중요했다. 따라서 학교급식 조리사 직무를 더욱 더 활성화하여 학교급식경영효과에 기여할 수 있다.

본 연구는 다음과 같은 기대효과를 거둘 것으로 사료된다. 학문적인 측면에서 첫째, 학교급식 조리사 직무가 미치는 요인 관계를 실증분석함으로써 이론의 확장과 타당성을 확인하고 학교급식 조리사 직무와 식중독 예방 및 고객 만족 간의 이론적인 토대를 견고히 했다. 둘째, 기존의 연구는 학교급식 조리사에 대한 직무 만족에 대한 조리사위주의 연구를 하였는데, 본 연구는 학교급식 경영에서 핵심고객인 재학생을 대상으로 조리사 직무와 식중독 예방 및 고객 만족 간의 상호작용을 통한 요인을 규명했고, 효과측정에 미치는 영향력을 실증검증함으로써 기존 연구의 이론적인 주장을 가일층 뒷받침했다. 실용적인 측면에서 첫째, 학교급식 조리사 직무 개정을 위한 기초자료를 마련할 수 있다. 학교급식 조리사 직무 명기를 통해 조리사로서의 지위 안정을 위한 토대를 마련한다. 둘째, 학교급식 조리사 직무에 대한 구체적이고 실제적인 표준을 제시함으로써 학교급식 업무의 효율화에 기여할 수 있다.

본 연구의 한계로는 첫째, 전체 학교급식 재학생들의 수에 비해 표본의 수가 너무 적었다는 점이다. 둘째, 전라도 지역 재학생으로 국한했다는 점이다. 셋째, 설문 응답자 대부분이 중학교 학생들이었다는 점이다. 넷째, 이들 응답자들 중 대부분이 중학생으로 편중되어져 보다 나은 신뢰성을 확보하지 못했다는 점이다. 다섯째, 보다 다양한 변수를 제시하지 못한 점이다. 따라서 향후 연구에서는 보다 다양한 직무와 관련된 변수의 개발과 아울러 보다 많은 전국의 학교급식 재학생들의 참여를 유도해 내야 할 것이고, 보다 나은 신뢰성의 확보를 위해 표본이 편중되지 않도록 많은 노력이 필요하며, 다양하고 실증적인 보다 발전된 연구가 많이 나와 주길 기대한다. 특히 학교

급식 조리사 직무가 법적인 제정이 하루 빨리 이루어져 학교급식 조리사의 급식경영 효율성을 높이는데 기여할 것으로 사료된다.

### 한글초록

학교급식 조리사 직무가 식중독 예방과 고객 만족이라는 경영 효과를 도모하는지를 파악하는데 연구의 목적이 있다. 설문조사기간은 2008년 7월 1일부터 7월 31일 동안 전라도 지방에 소재한 중등학교 학생을 대상으로 실시하였다. 데이터는 수집하기 용이한 5개 학교를 선정하여 설문지 144부 중 120개의 설문지를 선택했다. 통계분석을 위하여 SPSS 12.0 패키지 프로그램을 사용하였으며, 신뢰성 검정과 회귀분석을 실시하였다. 분석결과 학교급식 조리사 직무가 식중독 예방과 고객 만족에 유의한 차이를 나타냈다. 그러므로 학교급식 경영 효과를 위해서 조리사 직무가 가장 중요한 것으로 나타났다.

### 감사의 글

본 연구는 2008년도 한국조리학회의 학술연구비지원으로 수행되었음.

### 참고문헌

1. 김병하 (2007) : 학교급식 조리종사원의 직무 실태 및 직무 능력향상 방안에 관한 연구. 한국교원대학교, 2-3, 충북.
2. 김용희 (2001) : 학교급식 조리사의 직무 만족도에 관한 연구. 영남대학교, 30, 경북.
3. 김은지 (2005) : 비영리조직 균형성과표(BSC)를 적용한 직영급식학교 경영평가지표개발. 연세대학교, 79-81, 서울.
4. 김관욱 (2007) : 학교급식 종사자들의 바람직한 역할정립 방안 연구. 교육과학기술부, 1.
5. 박효정 (2007) : 학교급식 경영진단 및 지원기

6. 백현주 (2006) : 경북북부지역 학교급식 시설, 설비 실태 조사. 안동대학교, 1, 경북.
7. 서민수 (2007) : 학교급식의 생산성 분석 및 효율적인 인력산정 모델에 관한 연구. 국민대학교, 57-60, 서울.
8. 서울특별시교육청 (2004) : 학교급식실시지침, 5.
9. 손유현 (2008) : 학교급식에 대한 인식 및 만족도 조사를 통한 급식의 개선 방안 연구. 성신여자대학교, 6, 서울.
10. 식품의약품안전청 (2008) : 학교급식 개선 종합 대책, 1, 서울.
11. 안인순 (2007) : 전북지역 급식학교의 시설·설비 현황 및 HACCP 수행도. 원광대학교, 69, 전북.
12. 양일선 (2004) : 학교급식 경영관리지침서 개발 연구. 교육인적자원부, 46-319.
13. 양일선·차진아 (2001) : 급식경영학. 교문사, 71, 경기도.
14. 이민아 (2005) : 학교급식 운영 품질 평가를 위한 도구의 개발과 표준화. 연세대학교, 198, 서울.
15. 이보숙 (2008) : 학교급식 인력의 바람직한 역할 정립. 이군현·안민석의원실, 33.
16. 이숙희·유경민 (2006) : 학교급식 조리사의 직무 만족에 관한 연구. 한국조리학회지 12(1): 22-36.
17. 이영화 (2008) : 대구시 소재 중학교 급식 식단 구성 및 기호도 조사. 영남대학교, 4, 경북.
18. 이옥순 (2007) : 학교급식 조리원의 직무 만족도에 관한 연구. 경원대학교, 56, 경기도.
19. 전은희 (2007) : 학교급식 조리종사자들의 직무 만족도에 관한 조사. 영남대학교, 42-43, 경북.
20. 한경수·채영철·김숙희·표은영 (2002) : 학교급식 조리사의 직무분석. 한국영양학회지 35(10):1104-1119.

21. Duke KM · Sneed JA (1989) : Research model for relating job characteristics to job satisfaction of university food-service employes. *Journal of the American Dietetic Association* 89(8): 1087-1091.
22. Ghorpade J · Atchison TJ (1980) : The concept of job analysis: A review and some suggestions. *Public Personnel Management* 9(3):134-144.
23. Hopkins DE · Vaden AG · Vaden RE (1978) : Some determinants of work performance in food-service systems. *Journal of the American Dietetic Association* 75(6):640-646.
24. Mathis RL · Jackson JH (1982) : *Personnel : Contemporary Perspectives and Applications* (2nd. ed). st.paur. Minn, West Publishing Co.
25. McCormick EJ · Jeanneret PR · Mecham RC (1972) : A study of job characteristics and job dimensions as based on the position analysis questionnaire (PAQ). *Journal of Applied Psychology* 5(6):347-368.
26. Mintzberg · H (1975) : The manager's job: Folklore and fact. *Harvard Business Review* 63(4): 55.
27. Sneed J (1988) : Job characteristics and job satisfaction of school food-service employees. *School Food-Service Research* 12(2):65-68.

---

2008년 11월 14일 집 수  
 2008년 12월 26일 1차 논문수정  
 2009년 1월 4일 2차 논문수정  
 2009년 1월 18일 3차 논문수정  
 2009년 2월 16일 게재 확정