

성남 지역의 노인을 위한 무료 급식시설의 급식 서어비스 현황 조사*

이영미 · 김민경 · 변희경
경원대학교 생활과학대학 식품영양학과
(1997년 3월 19일 접수)

Study on the Present Situation and Management of Free Meal Service for Elderly at Sungnam area

Young-Mee Lee, Min-Kyung Kim and Hee-Kyung Byun
Department of Food and Nutrition, Kyungwon University, Sungnam, Korea
(Received March 19, 1997)

Abstract

The purpose of this study is, to examine current foodservice management practices at free meal service organization for elderly people and, to evaluate the attitude of recipients about the service and their ecological background. 6 meal service center as well as randomly selected 120 recipients at Sungnam area were surveyed and interviewed and result were summarized as follow. The cost of each meal (lunch) was ranged from 1,300 won to 1,500 won and number of attendant at meal service were ranged from 50 to 200 persons. Meal time for lunch begins from 10:30 am to noon because greater portion of people (elderly) didn't take breakfast frequently. Most of the center adapted self-service system. Standard recipe was not developed and meal preparation was controlled under the experiences of volunteer's. Recording system of, nutrition management, production control, storage and inventory control was not well adapted by most of the center. In order to measure the level of storage, sanitation etc., scorin system in survey was adapted in this study and result are as follow: The score of sanitation of kitchen was lower than dinning area and that of food storage was lowest score. It was suggested that not only financial but also systematic support on management by local government may be necessary to meet the goal of supply nutritionally balanced food at the center. The score given by the recipient on the satisfaction of meal service was rate as 4.8 at the 5-point maximum scale. Meeting friends and share social relationship was major reason (41.6% of the total) of visiting to the center. It is suggested that in order to meet the changes of the patterns of change of social and family structure, the service of the center should be extended in urban area and it is necessary to develop systematic management models for the center.

I. 서 론

통계청이 발표한 1995년 인구센서스를 토대로 추정
한 장래 인구 추계 결과에 의하면¹⁾ 우리나라의 고령
인구비율이 급속도로 높아져 65세 이상의 노인이 1995
년도에는 2,657천여명(전체 인구의 5.9%)에서 2000년
에는 3,371천여명(전체 인구의 7.1%)이 될 것으로 전
망되며 그 결과 유엔에서 제시한 65세 인구가 총 인
구의 7% 이상인 노령화 사회에 접어들게 된다고 지

적되고 있다.

우리 나라는 그 동안 전통적 가치관과 대가족 제도의
장점으로 서구와 달리 대다수의 노인이 안락한 노후
생활을 할 수 있었으며, 그 결과 노인 문제가 서구와
같이 커다란 사회 문제로 대두되지는 않았었다. 그러나
수명의 연장으로 인한 노인 인구의 급증과 산업의 발
달로 인한 사회구조의 변화와 개인주의의 팽배현상은
우리 사회의 전통적 가족구조에 대한 가치관의 붕괴와
함께 노인 부양 문제에 있어서 심각한 사회적 갈등을

*본 연구는 '96년도 경원대학교 교내연구비에 의하여 수행된 연구임

노출하게 되었다²³⁾. 그 결과 노인부양의 문제는 이제는 가정단위의 소규모적인 개인이나 가족 문제가 아니라 국가의 정책적 개입을 요구하는 사회적인 문제로 부상되고 있다⁴⁾. 경제발전과 더불어 산업화 및 도시화 현상으로 전통적 가치관의 붕괴와 핵가족화 및 노령화에 따른 노인문제가 새로운 사회 문제로 대두되면서 노인들을 위한 보호대책이 가정의 보호에서 사회의 시설 보호로 점차 확산되어가는 경향이다⁵⁻⁷⁾. 이는 사회 복지 시설 중에서 노인 복지 시설의 83.3%가 개설된 지 3년 미만인 반면, 아동복지 시설은 75%가 11년 이상인 점으로 보아 노인 인구의 증가와 함께 노인 복지 시설이 최근에 많이 개설되었음을 알 수 있다. 정부의 복지 정책과 별도로 기업, 복지 재단, 종교 단체 등에서 무의탁 노인뿐 아니라, 어느 정도 여유를 갖고 있는 홀로된 노인들과 단독 세대 노인 가구, 부양가족이 있으나 형편상 노인을 돌볼 수 없는 가정을 대상으로 하는 실버 산업이 이루어지고 있지만, 시설의 확충과 전문적으로 교육을 받은 인력의 공급이 아직 미흡한 실정이다.

사회적인 현상으로 핵가족화와 출산율의 저하, 여성의 사회참여 증가등과 같은 가정내의 가족적 요인과 부모 자식간의 부양의식에 있어서 상호의존적인 관계에서 상호독립적인 관계로 의식 구조의 변화가 초래되고 있어 노인단독가구의 구성이 증가되고 있다⁸⁾. 최근 조사 결과에 의하면 노인단독가구의 비율이 1975년 7.0%에서 1990년 23.3%, 1995년에는 53.1%로 증가하고 있는 것으로 보고하고 있다⁹⁾.

박등에 의해 시도된 사회 복지 시설의 급식 관리 실태를 조사한 결과¹⁰⁾ 시설에서의 급식과 영양 관리가 피 급식자의 건강을 유지하기 위해 매우 중요한 비중을 차지하고 있으나 과반수 이상의 사회 복지 시설이 영양사 미확보로 비전문인에 의해 식단이 작성되고 있는 것으로 나타났다. 최근 전국의 양로시설을 대상으로 급식서비스 체계를 연구한 논문에서도¹¹⁾ 제시된 바와 같이 합리적인 급식 관리 개선을 위한 방안으로 영양사의 고용과 인원 확충에 따른 인건비 보조에 대한 사회 기관의 협조, 계절 식품의 활용 및 표준화된 조리법을 응용 개발하며 주 1회 식단의 주기 식단 실시, 식품명세서의 적극적인 활용, 현대적인 주방 시설로의 개선과 시설 확대를 들고 있다. 모델을 제시한 연구에서도^{12,13)} 운영 관리 실태 및 위생 상태, 주방 기기 설비 상황 등을 조사하고 합리적인 급식 모델을 제시한 바 있다.

본 연구는 기존의 구도시와 새로 형성된 신도시가 합쳐지면서 노인 단독 가구의 증가 속도가 빠른 성남시를 중심으로¹⁴⁾ 경로식당의 운영실태를 조사하였다.

경기도내에서 시범적으로 경로식당이 성남 지역에서 운영되고 있다. 현재 이 지역에서 운영되고 있는 저소득층 노인들을 위한 무료 급식시설의 관리실태에 대한 조사를 행하여 노인을 위한 보다 효과적이고 이상적인 급식을 위한 기초자료를 제시하고자 한다.

본 연구의 세부목표는 첫째, 성남 지역에 있는 6개 무료 급식소의 운영 현황 및 음식의 생산부터 배식까지의 급식서비스 현황을 파악하고 나아가 둘째, 경로식당 이용자를 대상으로 현재 제공되는 급식 서비스에 대한 만족도를 조사분석하려는 것이다.

이를 통하여 경로식당을 보다 체계적, 효율적으로 운영할 수 있도록 관리 지침을 제시하고, 앞으로 점차 큰 비중을 차지하는 지역 노인 복지 분야의 정책수립에 참고 자료를 제공하는데 그 목적이 있다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 성남 지역에 소재 하는 지역 내 노인들을 위한 총 6개의 무료 급식소(수정구 1개소, 중원구 3개소, 분당구 2개소) 전부를 대상으로 급식서비스의 관리 실태를 조사하였다. 급식소 이용자에 대한 조사는 급식소 방문 노인을 중심으로 1개의 경로식당에서 무작위로 20명씩을 선택하여 연구원이 일대일 면접방법으로 본 조사는 1996년 7월 25일부터 1996년 8월 10일까지 실시하였다.

2. 조사 내용 및 방법

1) 급식 관리 실태 조사

무료 급식소의 관리 실태 조사는 연구자들에 의해 예비조사를 거쳐 다음과 같이 구성되었다. 급식소의 규모, 관리 조직 및 급식소 종사자 수, 식단 작성, 식품 구매 및 저장, 조리, 배식, 급식 관리 기록체계 등을 급식소 업무담당자와 직접 면담을 통해 조사하도록 구성하였으며, 주방 시설 점검표는 수납, 검수, 저장, 재료준비, 조리, 배식, 식기 세척 및 처리의 각 단계시 필요한 시설 기기의 유무 상황을 직접 조사자가 식당과 부엌을 관찰하여 점검하도록 하였다. 위생 상태의 판정을 위하여 조사자가 급식담당자와 면담 및 급식시설 관찰을 통해 위생 의식과 주방 및 식당 위생 상태를 조사하였다. 관리 실태 조사는 급식 업무 담당자와 직접 면담하는 방식으로 진행하였고 주방의 기기 및 시설의 점검표는 연구원이 직접 조사 하였으며, 위생 상태의 평가는 각 항목에 대하여 위생 실태별로 0-불량에서 3-양호까지의 점수로 연구원이 직접 급식소에서 조사, 평가하였다.

2) 급식 만족도 조사

무료 급식소 이용자를 대상으로한 급식 만족도조사는 무료 급식소 이용 횟수, 급식소를 알게 된 동기, 급식소에 대한 만족도(음식, 배식량, 급식자의 태도, 위생 상태, 식사 환경), 이용자의 나이 및 성별, 현재 동거하는 사람, 유료 급식소에 대한 생각, 무료 급식소의 개선점 등을 조사하였다. 무료 급식소 이용자에 대한 설문 조사는 6개소의 급식소를 이용하는 노인을 대상으로 각 급식소별로 연구원이 직접 일대일 면담을 통하여 조사하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 무료급식소의 운영 실태

1) 운영 현황 및 급식 규모

성남 지역의 6개소 무료 급식소의 일반적인 운영 현황을 표 1에 제시하였다.

성남시에는 현재 총 6개소의 노인전용 무료급식소(경로식당)가 운영되고 있었으며, 각 급식소의 운영주체는 지방자치기관, 종교단체, 사회단체, 기업체였다. 운영기금은 대부분 정부기관으로부터 보조를 받고, 기타 종교단체나 사회단체, 기업으로부터 조달받고 있었

다. 기업에서 운영하는 D급식소는 100% 기업체에서 운영비와 급식비를 자체 조달하고 있었으며 급식 규모는 비슷하였으나 시설면에서 다른 5개소의 무료 급식소와 다소 차이를 보였다.

각 급식소의 급식 규모를 살펴보면 1일 평균 급식 인원수는 한 곳을 제외하고는 150~200명 급식규모인 것으로 조사되었다. 1인당 급식비는 영양사가 관리하는 D급식소에서는 1,300원이었으나, 나머지 5개소의 경우에는 1,500원이었고, 월 평균 급식 일수는 평균 21~23 일이었다.

각 급식소의 점심급식시간은 10시 50분에서 11시 30분 혹은 12시 사이였다. 이 시간은 보통 점심식사보다 이른 시간이나, 아침을 결식하고 무료 급식소에 오는 노인들이 많으므로 급식시간을 조정한 것으로 사료된다. 급식소별 급식 종사자의 관리조직과 인원 배치 상황은 영양사를 두고 급식을 실시하는 곳은 한 곳 뿐이었고, 나머지 5개소는 실무 책임을 맡고 있는 급식 관리자가 영양사의 직무를 병행하고 있었다. 전문 조리는 전혀 없었으며, 모든 급식소에서 자원 봉사자들이 교대로 조리를 맡고 있었다. 이는 운영비용의 제약으로 인한 것이며, 이로 인해 노동력의 대부분은 자원봉사자들에게 의존하고 있었다.

표 1. 무료 급식소의 일반사항

내용	급식소	A	B	C	D	E	F
위치		수정구	중원구	중원구	중원구	분당구	분당구
설비연도		1993년	1995년	1996년	1996년	1994년	1995년
운영주체		종교단체	종교단체	사회단체	기업	정부	정부
재원조달							
지방자치단체		㉠ 75%	㉠ 100%	㉠ 100%	.	㉠㉡ 100%	㉠ 75%
종교단체		㉡ 25%
사회단체		.	.	㉡ 50%	.	.	㉡ 25%
기업		.	㉢ 48%	.	㉠㉡ 100%	.	.
급식서비스							
급식인원		165명/일	175명/일	150명/일	200명/일	50명/일	100명/일
급식수가		1,500원	1,500원	1,500원	1,300원	1,500원	1,500원
급식식수		21일/월	22일/월	21일/월	23일/월	22일/월	23일/월
급식횟수		1회/일	1회/일	1회/일	1회/일	1회/일	1회/일
급식시간		11:30	10:50	12:00	11:30	12:00	11:20
급식관리인원							
급식관리자		2명	2명	1명	1명	1명	1명
영양사		.	.	.	1명	.	.
조리사	
자원봉사자		7명	5~6명	3명	5명	2~3명	2~3명
급식인원당 급식종사자		165/9(18.3)	175/8(21.8)	150/4(37.5)	200/7(28.6)	50/4(12.5)	100/4(25)

* ㉠: 급식비지원 ㉡: 운영비지원

표 2. 관리 부문의 관리지 사용 빈도(백분율)

관리부문	관리지	사용하 는 곳	사용하지 않는 곳
식단관리	종합메뉴표	6(100.0)	-
	급식일지	5(83.3)	1(16.7)
영양관리	영양가산출표	-	6(100.0)
구매관리	식품명세서	5(83.3)	1(16.7)
	물품청구서	5(83.3)	1(16.7)
	주문서	3(50.0)	3(50.0)
	납품서	4(66.7)	2(33.3)
식품생산관리	표준조리법	1(16.7)	5(83.3)
작업관리	직무명세서	3(50.0)	3(50.0)
	작업시간표	2(33.3)	4(66.7)
	작업분담표	2(33.3)	4(66.7)
저장, 재고관리	재고정리표	1(16.7)	5(83.3)
	비품대장표	3(50.0)	3(50.0)
	소모품대장표	2(33.3)	4(66.7)
위생관리	식수검수일지	1(33.3)	5(83.3)
	검식일지	1(33.3)	5(83.3)
	위생검사표	1(33.3)	5(83.3)
재무관리	원재료가격	3(50.0)	3(50.0)
	수불일보	-	-
	원가계산표	2(33.3)	4(66.7)
	연료소요관리표	3(50.0)	3(50.0)

2) 급식소의 관리에 따른 기록 체계의 이용현황
급식소의 운영에 필요한 관리 부문별 관리지의 사용 여부는 표 2와 같다.

식단 관리를 위한 종합 메뉴표와 급식 일지 사용율은 각각 100%, 83.3%로 높았고 영양 관리면에서의 영양가 산출표의 사용은 6개소에서 모두 사용하지 않는 것으로 나타나 이에 대한 개선이 요구되었다. 구매 관리상의 전표 사용율은 식품 명세서 83.3%, 물품 청구서 83.3%, 주문서 50.0%, 납품서 66.7%로 나타났다. 식품 생산 관리에서의 표준 조리법을 사용하는 급식소는 단 1곳으로 식품 생산의 효율적 관리가 잘 이루어지지 않는 것으로 보인다. 작업관리, 저장·재고관리, 재무관리에 활용되는 직무 명세서, 작업시간표, 작업 분담표, 재고 정리표, 비품 대장표, 소모품 관리표등의 장표 활용이 저조하고, 위생 관리에 필요한 식품 검수 일지, 검식 일지 및 위생 검사표를 사용하는 곳은 단 1곳뿐이었다. 이런면에서 볼 때, 급식소의 효과적인 관리를 위해 전문지식을 갖춘 영양사를 배치하여 급식 관리 기록 체계를 수립하는 것이 중요한 과제라고 생각되며, 급식 노동력이 자원 봉사자에 의존하므로 더욱 체계화된 기록이 요구된다고 하겠다.

표 3. 무료 급식소의 식단 및 식단 계획

식단 특성	빈도	급식소 수 (N=6)	백분율 (%)
식단			
식단종류			
단일식단		5	83.3
선택식단		1	16.7
주기식단사용			
사용한다		.	.
사용않는다		6	100.0
식단작성주기			
1회/주		1	16.7
1회/월		4	66.7
1회/계절		1	16.7
식단계획			
식단작성자			
영양사		1	16.7
급식관리자		5	83.3
식단작성의 고려사항			
노인의 소화율 및 기호도		5	83.3
영양소 필요량		1	16.7
식단작성의 참고자료			
과거의 식단표		1	16.7
요리책, 잡지		1	16.7
과거의 식단표와 요리책, 잡지		1	16.7
노인의 기호도 및 경험		2	33.3
위의 사항 3가지 이상		1	16.7

3) 식단작성 및 관리 현황

표 3에서 보는 바와 같이 5개소가 단일 식단을 사용하고, 1개소만이 선택 식단을 사용하고 있었는데 선택 식단을 사용하는 급식소는 기업에서 운영하는 D급 식소였다. 또한 6개소 모두 주기 식단은 사용하였으며 식단을 작성하는 주기는 월 1회가 66.7%로 가장 많았고 주 1회가 16.7%, 계절별로 작성하는 곳이 16.7%로 조사되었다. 식단 작성이 영양사에 의해 이루어지는 곳은 1개소, 나머지는 급식의 실무를 담당하는 급식 관리자에 의해 이루어지고 있었다. 식단 작성시 가장 중요시 고려되는 사항은 노인들의 소화율 및 기호도이며, 노인의 영양소 필요량을 고려하는 비율은 매우 낮았다. 식단 작성시 노인의 기호도와 과거의 경험이 가장 많이 참고되었고, 그 외 과거의 식단표나 요리 전문서적이나 잡지를 이용하는 것으로 조사되어, 노인을 위한 적절한 메뉴의 제시가 요구된다.

4) 식품 구매 현황

식품의 구매 형태 및 구매 횟수를 조사한 결과는 표 4와 같이, 식품 구매 형태는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기,

표 4. 식품구매 형태 및 구매 횟수

식품별 구매횟수	빈도	급식소 수 (N=6)	백분율 (%)
생식품			
쇠고기			
1회/주		3	50.0
2~3회/주		2	33.3
1회/월		1	16.7
돼지고기			
1회/주		3	50.0
2~3회/주		2	33.3
1회/월		1	16.7
닭고기			
1회/주		1	6.7
1회/월		4	66.7
2~3회/월		1	16.7
생선			
1회/주		3	50.0
2~3회/주		1	16.7
1회/월		1	16.7
2~3/월		1	16.7
야채			
매일		3	50.0
1회/주		2	33.3
2~3회/주		1	16.7
가공식품			
어묵		6	100.0
참치 등의 통조림		3	50.0
김치		3	50.0
구운 김		2	33.3
햄, 소세지		1	16.7
냉동조리식품		1	16.7
가공식품 구매동기			
시간절약		1	16.7
기호도		2	33.3
식단의 다양화		2	33.3
구입하지 않음		1	16.7

생선, 야채등은 원재료의 형태이고 각 식품의 구매 횟수는 쇠고기, 돼지고기의 경우 1주일에 1회 구입 비율이 50.0%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 1주에 2~3회 구입하는 비율이 33.3%인 것으로 조사되었다. 닭고기는 1달에 1회 정도 구입하는 것이 66.7%로 가장 많았다. 닭고기의 경우 식재료가 낮으나 노인들의 선호 정도가 낮아 식단에 잘 이용되지 않는 것으로 조사되었다. 생선은 1주 1회 구입하는 비율이 50.0%로 가장 높게 나타났다.

표 5. 경로식당의 배식과 관련된 현황

배식 내용	빈도	급식소 수 (N=6)	백분율 (%)
배식형태			
자가배식		5	83.3
변형된 Caferia식		1	16.7
절대 1인 분량			
있다		.	.
없다		6	100.0
온도유지			
가열대 옆이나 약한 불 위		5	83.3
바로 배식하므로 특별히		1	16.7
신경을 안씀			
식수제공			
보리차		1	16.7
끓인 물		1	16.7
생수		3	50.0
보리차와 약수물		1	16.7
잔식 처리			
버림		2	33.3
기타		4	66.7
배식까지 소요시간			
30분 미만		5	83.3
30분 이상~1시간 미만		1	16.7

이들 각 식품은 식단에서 사용되는 정도에 따라 구입 횟수와 밀접한 관계가 있는 것으로 닭고기나 생선은 식단에서 잘 사용되지 않는 식품들인 것으로 분석되었다. 야채의 구입은 조사시기가 여름인 관계로 매일 구입한다가 50.0%, 1주일에 1회가 33.3%, 1주에 2~3회 구입비율이 16.7%로 비교적 구입 횟수가 잦았다.

가장 많이 사용하는 가공 식품으로는 어묵(6개소), 참치 등의 통조림(3개소), 김치(3개소), 구운 김(2개소), 햄·소세지(1개소), 냉동 조리식품(1개소)의 순으로 나타났다. 가공 식품의 구입 동기로는 식단의 다양화와 노인의 기호도를 고려해서 구매하는 경우가 가장 많고, 다음이 시간 절약을 위해서 구매하는 것으로 조사되었다.

5) 배식현황

배식형태는 자가배식(self-service)방식이 대부분(83.3%)이었으며, 급식시 1인 급식 분량이 정하여진 곳은 없었고, 모두 과거의 경험에 의해 급식량을 결정하고 있었다. 계획생산에 의한 것이 아니므로 잔식이나 급식시 음식 부족 문제가 발생될 수 있었다(표 5 참고).

음식을 조리한 후 배식하기 전까지의 온도 유지를 위해서는 가열대 옆이나 약한 불위에 두어 적온을 유지하는 경우가 가장 많았고, 1개소에서는 조리후 바로

표 7. 주방의 위생 상태 평가

구분에 따른 평가 항목	평가점수	6개 급식소의 평균점수
주방		
1. 기기 및 설비		
식기, 주방기기 세척 및 소독		2.33±0.816
식기 및 기구 보관 장소의 청결 및 소독상태		2.17±0.753
냉장고의 청소상태		2.50±0.548
조리대의 청결도		2.17±0.983
세척수의 온도		2.67±0.516
칼, 도마의 분리사용 및 청결상태		2.50±0.548
행주의 위생상태		2.50±0.837
평균점수		2.41±0.714
2. 환경 및 시설		
취사도구, 기구들의 높이		2.67±0.516
주방의 배수시설		2.00±0.632
주방의 환기, 습도, 온도		2.33±0.516
창고의 청결도, 환기, 습도상태		1.50±1.000
창고의 방충, 방서		1.50±1.000
조명도 및 채광		2.33±0.816
바닥, 천정, 벽 등의 청결상태		2.17±0.753
쓰레기 처리법		1.67±0.816
화장실 및 갹의실의 위생상태		2.50±0.548
평균점수		2.15±0.733
식당		
식당의 환기 및 온도상태		2.75±0.500
식당의 조명도 및 채광도		2.75±0.500
식당 바닥의 청소상태		3.00±0.000
천정, 벽 등의 청결도		2.50±0.577
식탁의 청결도		3.00±0.000
평균점수		2.80±0.315

※평가점수: 0-불량(위험요인), 1-불량(잠재적 위험성), 2-보통(향상가능성), 3-양호

같다. 전체 평균은 2.24점이었는데 이를 각 항목별로 살펴보면 개인의 위생 상태 및 습관은 1.97점으로 가장 낮았고, 식품 취급 습관과 기기 및 설비 취급 습관은 각각 2.5점, 2.25점으로 나타났다. 개인의 위생 상태 및 습관의 세부 항목에서는 작업시 머리수건 착용 및 위생상태가 1.00점으로 매우 낮아서 조리종사하는 사람에 대한 위생 교육의 필요성이 요구되었다. 식품 취급 습관 평가 조사에서는 대체적으로 평가치가 높게 나타났다. 기기 및 설비 취급에서는 조리시 조리용 스푼, 기구의 사용과 음식의 맛을 볼 때의 습관이 각각 1.83점, 1.50점으로 조리종사원의 위생에 대한 인식도가 낮은 것으로 나타났다.

표 8. 급식소 종사자의 위생 습관 평가

구분에 따른 평가 항목	평가점수	6개 급식소의 평균점수
급식종사자의 위생상태		
1. 개인의 위생상태 및 습관		
작업시 작업복 착용 및 위생상태		2.17±0.983
작업시 머리수건 착용 및 위생상태		1.00±0.632
조리시 손의 청결도 및 위생상태		2.00±0.632
조리장 내에서의 식사		2.67±0.816
배식시 작업복 착용 및 위생상태		2.00±0.894
1항의 총 평균점수		1.97±0.791
2. 식품취급습관		
변질오염식품의 실온방치		2.83±0.408
조리전 음식과 조리된 음식의 분리저장		2.17±0.753
냉동식품의 해동방법		2.33±0.516
조리된 식품의 재오염 가능성		2.17±0.753
식품 세척의 청결성		2.67±0.516
건조식품의 선반상 보관		2.67±0.516
잔식의 처리		2.17±0.983
남은 재료의 보관		2.33±0.816
식품의 보존온도		2.83±0.408
조리온도의 적당성		2.83±0.408
2항의 총 평균점수		2.50±0.608
3. 기기 및 설비 취급습관		
조리시 조리용 스푼, 기구 사용		1.83±0.753
음식의 맛을 볼 때의 습관		1.50±0.837
칼, 도마의 분리사용 및 위생상태		2.50±0.548
주방기구의 세척 및 소독방법		2.67±0.816
배식시 식품 및 식기의 위생적 취급습관		2.17±0.753
식탁의 청결한 청소행위		2.80±0.447
3항의 총 평균점수		2.25±0.692

※평가점수: 0-불량(위험요인), 1-불량(잠재적 위험성), 2-보통(향상가능성), 3-양호

7) 기기 및 설비 관리 현황

각 무료 급식소에서 필요한 기기 및 설비를 생산 단계별로 나누어 유, 무를 조사하여 표 9에 나타내었다. 점수 수납 단계에서 가장 기본적인 저율이 있는 곳이 2개소에 지나지 않았으며 운반차를 갖춘 곳은 1곳 뿐이었다. 저장 단계의 창고 시설을 갖춘 곳은 66.7%, 냉장 냉동 시설을 갖춘 곳은 100%였다. 재료 준비 단계의 싱크대와 작업대는 83.3%, 100%로 구비율이 높았으며 조리 단계의 가열기거나 국솥을 갖춘 곳은 100%, hood나 fan은 66.7%, 취반기는 50.0%였으며 소화기의 경우 1개소를 제외하고 5개소 모두 갖추고 있었다. 배식 단계의 tray 및 식기, 배선대, 보온고는 66.7%, 83.3

표 9. 주방 및 식당의 기기 및 시설 구비
총 6개 급식소: 빈도(%)

품 명	구비유무	구비된 급식소	구비되지 않은 급식소
검수수납단계			
저울		2 (33.3)	4 (66.7)
운반차		1 (16.7)	5 (83.3)
저장단계			
창고시설		4 (66.7)	2 (33.3)
냉장냉동시설		6 (100.0)	.
재료준비단계			
sink대		5 (83.3)	1 (16.7)
작업대		6 (100.0)	.
조리단계			
취반기		3 (50.0)	3 (50.0)
ranges		6 (100.0)	.
국솥		6 (100.0)	.
hood		4 (66.7)	2 (33.3)
fan		4 (66.7)	2 (33.3)
소화기		5 (83.3)	1 (16.7)
배식단계			
배선대		5 (83.3)	1 (16.7)
tray 및 식기		4 (66.7)	2 (33.3)
보온고		6 (100.0)	.
식기세척 및 처리			
식기세척기		2 (33.3)	4 (66.7)
sink대		5 (83.3)	1 (16.7)
쓰레기처리기		.	6 (100.0)
세탁기		.	6 (100.0)
소독			
식기소독조		6 (100.0)	.
식기보관고		6 (100.0)	.
식당			
식탁		5 (83.3)	1 (16.7)
의자		4 (66.7)	2 (33.3)

%, 100%의 구비율을 보였으며 급식후의 처리 단계인 식기 세척 및 처리에서 사용되는 식기세척기는 33.3%만이 이를 갖추고 있었고 세탁기가 있는 곳은 한 군데도 없었다. 싱크대와 쓰레기 처리기는 83.3%, 100%로 거의 다 갖추고 있는 것으로 나타났다. 식기 소독조와 식기 소독 보관고는 모든 무료 급식소에서 다 갖추고 있었으며 식탁을 갖추지 않은 곳은 1개소, 의자를 갖추지 않은 곳은 2개소로 식사하는데 아주 기본이 되는 식탁·의자가 갖추어지지 않은 곳도 있어 지원인 개선이 요구되었다.

2. 경로식당 이용자의 만족도

경로식당 이용자는 남자가 40.5% 여자가 59.5%이었

표 10. 무료 급식소 이용자의 일반사항

조사항목	빈도 (백분율)
성별	
남자	45 (40.5)
여자	66 (59.5)
합 계	111 (100.0)
연령	
51~60세	3 (2.7)
61~70세	25 (22.5)
71~80세	67 (60.4)
81세 이상	16 (14.4)
합 계	111 (100.0)
현재 동거인	
아들	40 (36.0)
딸	7 (6.3)
내외	33 (29.7)
혼자	30 (27.0)
무응답	1 (0.9)
합 계	111 (100.0)

으며, 71~80세 노인이 급식이용자의 60.4%를 차지하였다(표 10). 무료 급식소를 이용하는 조사 대상자 중의 56.7%가 무의탁 노인이거나 단독 세대의 노인 가구 구성원이었으며, 아들과 함께 거주하고 있는 노인이 36.0%였다.

무료 급식소를 알게 된 인지경로는 급식소가 위치한 지역에 살고 있기 때문에 알게 된 경우가 57.7%, 이용 경험이 있는 친구를 통해 알게 된 경우가 30.6%였으며 급식소 종사자의 권유나 광고 매체를 통해서 알게 된 경우가 각각 9.0%, 2.7%로 나타났다. 무료 급식소의 이용 횟수는 1주일에 5~6회가 41.4%, 매일 사용하는 사람이 32.4%, 1주일에 3~4회 이용자가 18.0%를 차지했다.

이를 이용하는 이유로는 친구를 만날 수 있기 때문이 41.9%, 음식 맛이 좋아서가 18.3%, 경제적 이유는 17.2%이며 직접 차리지 않아도 되므로 편리하기 때문에 이용한다고 응답한 비율이 15.1%로 나타났다. 이로 보아 무료 급식소는 노인들에게 단순히 식사를 제공하는 장소로 활용되는 것만이 아니라 노인들에게 생활의 질을 높여 줄 수 있는 사교적인 장소로써, 여유 시간을 보내는 장소로도 유용하다는 것을 알 수 있다.

앞으로 가격이 저렴하고 시설이 보완된 급식소가 생길 경우 이용하겠다는 비율은 33.3%이며 비용을 부담할 경우 이용하지 않겠다고 응답한 사람이 65.1%로 나타났는데 이는 노인들의 경우 경제적 부담이 이용에 방해가 될 수 있다는 점을 시사하며, 한편으로 대부분의

표 11. 무료급식소에 대한 이용자의 태도

조사항목	빈도 (백분율)
무료 급식소의 이용 이유	
경제적 이유	16 (14.4)
음식맛이 좋아서	17 (15.3)
친구를 만날 수 있어서	39 (35.1)
식사를 직접 차리지 않아도 되므로	14 (12.6)
기타	7 (6.3)
무응답	18 (16.2)
합 계	111 (100.0)
무료 급식소를 알게 된 동기	
광고매체	3 (2.7)
이용 경험있는 친구분	34 (30.6)
무료 급식소 종사자의 권유	10 (9.0)
지역내 무료 급식소가 있으므로	64 (57.7)
합 계	111 (100.0)
무료급식소 이용횟수	
1~2회/주	1 (0.9)
3~4회/주	20 (18.0)
5~6회/주	46 (41.4)
매일	36 (32.4)
기타	8 (7.2)
합 계	111 (100.0)
앞으로 가격이 저렴한 급식소가 생길 경우 이용여부	
이용한다	37 (33.3)
이용하지 않는다	70 (63.1)
무응답	4 (3.6)
합 계	111 (100.0)

급식소 이용자가 현재의 급식소에 대하여 비교적 만족하고 있기 때문인 것으로 사료된다(표 11 참고).

이는 '아주 만족한다'를 5점으로 한 만족도 조사 결과에서도 나타난 바와 같이(그림 1 참고) 음식에 대한 만족도, 배식량, 급식자의 태도, 위생 상태, 식사 환경에 대한 만족도는 평균 점수가 4.69~4.98로 이용자 대부분이 매우 만족하고 있는 것으로 나타났다. 특히 선행된 운영 실태 조사 결과에서 위생 상태와 식사 환경이 객관적으로 낮게 평가되어 개선점이 많으나 이용자들의 불만도는 낮은 것으로 조사되었다.

IV. 결론 및 제언

본 조사 연구에서는 성남 지역의 6개 무료 급식소에 대하여 급식관리 실태와 급식소 이용자의 이용 실태 및 만족도에 대한 의식 조사를 행하였는 바 이를 통하여 얻은 결론 및 제언은 다음과 같다.

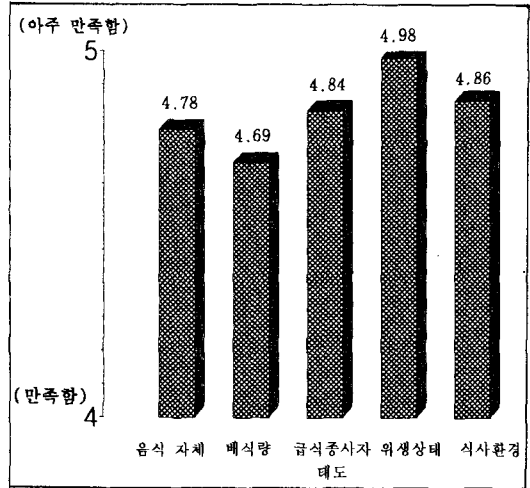


그림 1. 무료급식소 이용자의 무료급식에 대한 항목별 만족도

1. 조사 대상 무료 급식소의 일반관리는 전문적인 지식을 가진 영양사에 의해 이루어지는 곳이 단 1개 소로 나타나 식단의 작성, 식품의 구매 및 저장 관리 등이 비전문인에 의해 이루어지고 있었다. 그러므로 각 급식소에서 사용하기에 적절한 표준 식단을 작성하여 제시를 함으로써 효율적인 급식 관리가 이루어지도록 해야 하겠다. 효율적이고 합리적인 운영을 위해 각 급식소에 영양사의 배치가 시급하며 현실적인 지원이 어려운 경우 공동관리제와 영양전문인의 자원봉사체제의 도입도 고려될 수 있을 것이다.

2. 특히 영양, 생산, 저장·재고 관리, 위생 관리 분야에서의 기록 체계의 사용율이 아주 낮게 나타나 체계적인 급식 관리를 위한 기록 체계의 사용에 대한 관리자의 인식이 부족하므로 효율성 증진을 위해 급식 지원과 함께 급식 종사자에 대한 교육이 요구된다.

3. 조사 대상 무료 급식소의 음식 생산 과정에서 표준화된 조리법을 사용하여 음식을 생산하고 있는 곳은 1개소도 없었으며 모든 급식소에서 음식의 생산이 경험에 의해 실시되고 있었다. 급식 노동력의 수급이 지속적이지 않는 자원봉사자에게 의존함을 근거로 하는 현실에서 기록 체계의 사용에 대한 보완과 표준화된 조리법의 개발이 이루어져 인력관리의 효율성을 높일 수 있도록 지도하여야 한다.

4. 기기 및 설비의 구비 정도는 검수, 수납, 세척 단계의 구비율이 저조하여 점차 급식 대상 인원이 확대될 가능성에 대비하여 이에 대한 보완이 필요하다.

5. 무료 급식소 이용자는 대부분 매일 급식소를 이용하고, 한 끼의 식사 해결이 목적이거나 사교를 목적으로 이용하는 비율이 높았다. 급식소의 시설 환경이나 음식,

배식량, 위생, 급식자의 서어비스 태도 등에 매우 만족하고 있는 것으로 나타났다.

6. 각 무료 급식소는 대부분 종교 단체, 사회 단체가 운영하고 있는데 재정적인 지원이 미비하여 주방의 기기 및 설비의 구비정도나 관리면에서 체계적인 관리 체계가 형성되지 못하고 있었다. 노인 복지 차원에서 정부 또는 시의 적극적이고 꾸준한 관심과 재정적인 뒷받침뿐 아니라 효율적 관리를 위한 무료 급식소 운영에 대한 지침서의 개발이 필요하였다.

노년 인구의 증가와 함께 사회 구조의 변화에 따라 노인 복지 차원에서 경로식당과 같은 무료 급식 시설은 점차 확대 되어야 하나 계획 단계에서부터 보다 체계적인 관리 체계의 확보 및 시설 투자에 대한 장기적인 배려가 요구된다.

참고문헌

- 통계청. 1995년 인구센서스 -장래인구 추계결과-. 1996.
- 성규택. 한국인의 효행에 관한 연구. 노화, 노인복지-비교문화론적 고찰 세미나집. 영남대학교/미쉬건대학교. 1985.
- 임춘희, 정옥분. 분가한 도시 장남 부부의 부양의식 유형. 대한가정학회지 26(1): 163, 1988.
- 최성재. 노인복지정책의 방향 설정을 위한 연구-노인복지의 사회적 서어비스 장기정책방향. 연구보고서. 한국인구보건원. 1989.
- 정해원. 한국의 노인 복지 증진을 위한 정부와 민간의 역할 분담에 관한 연구. 이화여자 대학교 논문집. 1994.
- 윤석원. 실버산업의 현황 및 발전 방향에 관한 연구. 동국대학교 논문집. 1993.
- 김규현. 한국 실버산업 활성화 방안에 관한 연구. 국민대학교 논문집. 1995.
- 백종식. 한국노인 인구의 특성과 노인실태에 관한 연구. 서울대학교 석사학위논문. 1991.
- 박재간. 노인 생활실태 및 의식조사. 한국노인문제연구소 연구보고서. 1997.
- 박길동, 계승희, 정은영. 사회복지시설의 급식관리 실태조사. 한국식문화학회지. 1991.
- 양일선, 이진미, 채인숙, 윤진. 한국노인 복지 정책 개선을 위한 양로 요양 시설의 급식 관리 체계 및 급식서어비스 현황조사. 한국영양학회지 29(7): 830, 1996.
- 김성희. 양로원 급식시설의 관리 실태조사 및 급식 모델 제시. 연세대학교 석사학위논문집. 1989.
- 손경희, 이민준, 황혜선. 노인의 이상적 식사 모델 개발을 위한 사전 연구. 생활과학논집 (연세대학교 생활과학연구소) 제 4집. 1990년.
- 식품연구소. 노인의 영양상태연구. 연구보고서 단행본. 1987.
- 정진은. 한국노인의 영양섭취실태와 노화요인분석. 이화여자대학교 박사학위논문. 1991.
- 구재옥, 박양자, 김진규, 이은하, 윤혜영, 손숙미. 도시 저소득층 노인들의 영양 및 건강상태 조사와 급식이 노인들의 영양 및 건강상태 개선에 미치는 영향. 지역사회영양학회지 1(2): 215-227, 1996.
- 박양자, 구재옥, 최경숙, 김숙배, 윤혜영, 손숙미. 도시 저소득층 노인들의 영양 및 건강상태 조사와 급식이 노인들의 영양 및 건강 상태의 개선에 미치는 영향. 지역사회영양학회지 1(2): 228-238, 1996.
- 서은경. 지역사회에서의 영양개선사업 활성화 대책. 지역사회영양학회지 1(1): 114-122, 1996.
- 손숙미, 박양자, 구재옥, 모수미, 윤혜영, 송정자. 도시 저소득층 노인들의 영양 및 건강상태 조사와 급식이 노인들의 영양 및 건강상태의 개선에 미치는 영향. 지역사회영양학회지 1(1): 79-88, 1996.
- 김문자. 거택보호 노인들의 생활 실태와 가계 수지에 관한 연구. 서울여자대학교 석사학위논문. 1991.
- 정승희, 이옥숙. 일부 지역 가정 노인과 양로원 노인의 건강 상태에 관한 연구. 전북의학논문집 50(11): 155-166, 1995.
- 이윤희, 이진순. 노인의 영양지식과 식행동 영양태도 및 식품 기호도에 관한 조사 연구(서울시내 가정 거주 노인을 중심으로). 대한가정학회지 106(12): 213-224, 1995.
- 이가옥, 권중돈. 가정봉사원제도의 정착화 방안. 단행본보고서, 한국보건사회연구원. 1991.
- Balsam A.L. Weekend meals in the elderly nutrition program. J. Am. Diet. Ass. 89(9S): A-35, 1989.
- Axelsson M.L. and Penfield M.P. Food-and Nutrition-Related attitudes of elderly persons living alone. Jour. of Nutr. Educ. 15(1): 23, 1983.
- Edwards D.L. and Edwards A.F. Home-delivered meals benefit the diabetics elderly. J. Am. Diet. Ass. 93(5): 585, 1993.
- Kang I.A. Design of a Home-delivery meal (KOHOM-EAL) Program for Korea. Cornell University Master (thesis). 1993.