

## The School Feeding Service and The Sanitary Management

# 학교단체급식과 발전현황

최근에 와서 학교 단체급식은 정부 방침에 따라 발 빠르게 급신장해 가고 있으며, 초등학교 자체 시설급식에 연이어 중·고등학교에서도 위탁급식과 시설급식으로 확산되어 가고 있다. 이러한 급식을 통하여 식습관 함양과 성장기에 있는 학생들에게 체력 증진을 도모함에 큰 의미가 있다고 하겠다. 무엇보다도 단체급식은 위생관리가 최우선 되어야 하며, 균형 잡힌 메뉴와 풍성한 맛, 양질의 서비스제공으로 급식에 승부를 걸어야 한다.



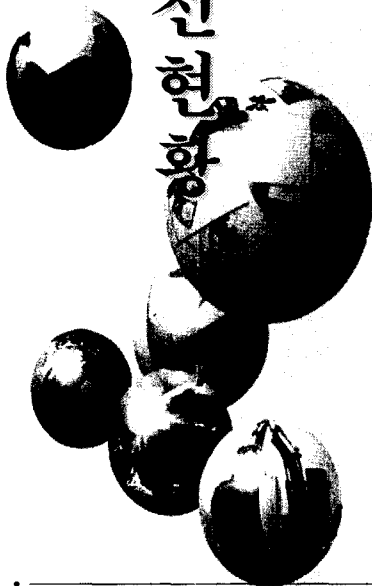
鄭 五 和\*  
Jung, Oh Hwa

### 1. 머리말

식생활의 패턴이 다양하게 변하여 가는 오늘날 단체급식 분야에는 우리가 생각했던 것 보다 질적으로 급신장해 가고 있습니다. 이 중에서 학교 단체급식의 운영·공급 체제는 98년부터 본격적인 IMF시대를 맞이한 학교, 관공서, 연구단지, 공장단위의 단체급식 관리 부분은 과거와 달리 그 운영체제가 변화되고 있으며, 경비절감 및 메뉴의 다양화, 위생적이며 감성을 추구하는 맛, 급식의 편리성을 도모하는 형태로 전문인 케이터링사업체에 의뢰·협조·위탁경영으로 빠르게 확산되고 있다. 또한 초·중·고등학교의 학교급식을 모두 해결해야 한다는 여론에 반동하여 단체급식 전문업체는 대 호황을 맞이하고 있다.

'98년 현재 초등학교는 학교내 급식시설을 갖추어 직접 운영하고 있으며, 중·고등학교는 전학년 또는 3학년만을 대상으로 위탁급식과 케이터링(CATERING)급식, 도시락 급식을 1차적으로 시행하고 있고, 대학교는 대부분 위탁경영 방식으로 급식이 이루어지고 있는 실정이다.

'99년까지의 정부방침은 중·고등학교까지 초등학교 처럼 학교급식을 전면 확대시켜 학교내 급식 시설을 갖추고 시행하겠다고 98년 5월 27일 매스컴을 통해 발표했다. 이에 따라 단체급식을 제조하는 업체들은 비상 태세에 들어갔으며, 또한 식품위생과 서비스



\*식품기술사, 한국외식경영연구소 소장, 안산시 식품위생관리인협의회 운영위원.

(SERVICE) 를 한 차원 높혀 이용고객에게 풍성한 맛, 균형 잡힌 메뉴, 서비스의 만족을 제공하기 위하여 단체급식장을 운영할 준비를 끝냈다. 급식장의 설비, 개인·식품위생관리, 과학적인 운영 프로그램에 의하여 효율적으로 운영되어야 경쟁회사와 같이 발 빠르게 식생활 환경변화에 동승하게 될 것으로 믿는다.

이러한 모든 것을 團體給食 製造工場 基本管理 시스템에 접목시켜 서울·경기수도권 및 광역시, 그리고 工業工團 地域 마케팅을 기초로 學校 團體給食 운영과 조리장 등의 위생관리를 戰略적으로 檢討해 보기로 하겠다.

## 2. 단체급식의 발전과 현황

韓國의 飲食業은 그 변천과정을 거치면서 1900년에 기차내에서 도시락이 시판되기 시작하였다.

近來에 와서는 外食産業은 맛의 特徵化, 業所의 專門化, 프랜차이즈화, 고객감동 및 감성화, 계절별 식도락 여행, 체계적인 음식업 경영, 건강 지향적인 음식문화, 그리고 향토적인 자연음식으로 변천되어 가고 있으며, 일반음식업이 대형화되면서 단체급식은 단순한 식사제공 차원에서, 이제는 하나의 시스템산업으로 자리를 잡았다.

단체급식의 유래를 살펴보면 단체급식의 기원은 고대 이집트시대까지 거슬러 올라간다. 단체급식이 산업화 길을 걷게 된 것은 20세기 들어서이나 넓은 의미에서 보면 4천~5천년의 역사를 갖고 있다는게 정설이다. 고대 이집트제국은 기원전 2700년째부터 파라오 무덤의 여행객 식품거래와 종교적 축제때 식사와 잠자리 제공을 위한 시설이 급식산업의 역사로 시작되었다.

중세기에 수도원 여행객에게 숙식 제공등으로 단체급식은 성장해 오면서 18세기 후반 프랑스 혁명을 거치면서 단체급식은 기틀을 다지게 되었다. 사원식당을 위탁받아 운영하는 단체급식산업은 19

세기 후반 미국에서 본격화 되었으며, 미국 버지니아주의 기관차공장에서 일하던 노동자 키스씨가 공장내에서 동료들에게 레모네이드(lemonade)를 팔게한 게 효시가 되었다. 그 후 경영자들은 단체급식에 적극지원 했으며 2차대전 이후에는 학교, 병원등으로 그 범위가 확대되었다.

세계에서 단체급식이 가장 활발한 나라는 미국이다. 현재 미국에는 산업체급식(오피스 및 공장 포함)의 90% 가량이 전문급식업체에 의해 운영되고 있다.

韓國의 외식매출은 약 21조원의 시장규모이며, 단체급식의 급성장으로 97년에 접어들어 23조원 규모로 지속적으로 성장해가고 있다.(<표 1>)

集團給食所 現況을 살펴보면 사업체, 학교, 병원, 사회복지시설, 특수시설 순으로 나타나고 있으며, 초등학교의 학교급식 실태를 보면 관할시·군과 교육청에서 학교급식을 적극 지원키로 했으나, 특별예산 그 자체로는 단체급식을 하는데 운영·시설 자금이 부족하여 지역 후원금과 학부모에게 추진후원금을 요청하여 시설되었다.

일반적으로 초·중·고등학교의 단체급식 시설·운영 자금은 교육청에 의하면 대부분 관할시에서 지원 받고, 그 나머지는 道교육청과 후원금에서 지원 받아 급식제조장을 운영하겠다는 자금계획을 세우고 있으나 전국을 대상으로 볼 때 대단한 시설 및 운영 자금이 소요될 것으로 보여진다. 98년 현재까지 초등학교 자체급식 시설을 갖추지 못한 학교도 몇몇 있으며, 중·고등학교는 위탁 도시락급식 및 케이터링급식 등으로 학교급식을 해결하고 있는 실정이다. 정부는 98년 상반기까지 학교급식을 전면확대 실시한다는 목표를 가졌으나, 예산 부족으로 각학교에 자체시설 단체급식장을 갖추는데 경제적인 어려움이 따르고 있다.

초등학교의 급식은 넓은 의미에서 보면 초등학교 어린이가 식사에 대한 예절과 협동심, 그리고

편식을 피하고, 음식에 대한 위생관계, 식문화의 예술 등을 창조하는 좋은 시식회 장소가 되는데는 일본 및 선진국과 같은 맥락으로 볼 때 외식교육에 좋은 과정이라고 하겠다. 현재 중·고등학교에서도 위탁경영 및 케이터링방식으로 단체급식을 행하고 있으며, 일부 고등학교는 전문 단체급식 기업체에서 학교와 분할투자 방식으로 시설을 투자하여 경영하고 있다. 현재 매년 25~30% 급성장해 가고 있는 단체 급식시장을 놓고 “황금시장, 단체급식을 잡아라”는 대기업의 외식산업의 전술은 지금까지도 계속되고 있다. 이에 반등하여 국내 유명호텔과 외국브랜드 외식산업까지도 이 산업에 뛰어들고 있어, 올해도 그 시장의 쟁탈전은 더 치열할 것으로 예견된다. 한편 대기업보다 일찍 단체급식에 뛰어들었던 일부 케이터링업체, 식자재 유통전문업체, 도시락제조 등의 중소기업들은 대기업의 막대한 자금력과 조직력, 브랜드 인지도 등에 밀려 고전을 면치 못하고 있다.

〈표 1〉 급식시장의 성장 추이

(단위 : 억원)

구분 / 년도별	1990년	1992년	1996년	2000년
총 급식시장	12,809	16,068	23,525	28,594
위탁시장	768	1,285	5,881	11,437
위탁급식 비율%	6%	8%	25%	40%

자료: 대한영양사회 자체팀 분석

학교급식의 위생지도·감독은 교육청이 규정하는 위생 및 안전규정을 살펴보면 학교 단체급식 학교는 중학교의 경우는 학교장이 매급식마다 실시하고, 매년 2회이상 교육장의 점검을 받도록 되어 있으며, 고등학교의 경우는 학교장이 매급식마다 실시하고 연 2회이상 교육감이 실시하기로 되어 있다. 반면에 위탁급식의 경우는 학교장이 연 1회 이상 실시하며 교육장이나 교육감은 필요하다고 인정되는 경우에 위생점검을 하기로 되어 있어 단체급식 위생관리의 중요성이 소홀해 질 우려가 있으며 학교급식의 위생수준과 매뉴관리, 보건관리 지도를 높이는데 뒤떨어진다고 하겠다.

96年 日本에서 발생한 O-157:H7 대장균 식중독은 단체급식의 원료구입·선별에서 식자재관리, 조리가공, 유통관리에 이르기까지 완전 콜드체인과 위생지도·관리가 꼭 필요하다는 것을 알려준 좋은 예가 되겠다.

오늘날 集團食中毒 환자가 급증하고 규모도 점차 대형화하고 있다. 특히 과거에는 喪家 飲食等を 먹고 集團 食中毒을 일으키는 경우가 많았으나, 최근에는 직장과 사업장 각급학교의 集團給食所에서 자주 발생해 주의가 요망된다. 식중독은 오염된 물이나 식품을 섭취한 후 얻게 되는 질병으로 96년 이후 살모넬라균(Salmonella) 53%, 포도상구균(Staphylococcus aureus) 15%, 장염비브리오(Vibrio parahaemolyticus) 12%, 병원성 대장균(E.coli, O-157:H7)등의 원인균으로 발생한다.

### 3. 학교 단체급식 운영의 특징

학교 단체급식은 다음과 같은 특징 등을 갖추고 운영해야 한다.

### 위생

급식공급을 위한 청정조리장에서 조리가 이루어지고, 이화학적 소독·살균 시스템을 갖추고 있어야 한다. 개인위생, 식품위생, 공중위생을 엄격히 교육·지도하여 마음을 놓고 식사할 수 있도록 관리해야 한다.

### 영양

과학적 실험으로 분석한 데이터에 의해 적절한 칼로리의 메뉴를 작성하며, 학교 및 기업체 등의 고객 요구에 따라 건강 지향적인 선택메뉴(일품요리)도 공급해야 한다. 동·식물류의 단백질, 지방, 탄수화물, 비타민, 무기물을 적절히 배분시켜 다양한 HI-TECH의 MENU에 따라 건강식으로 제공해야 한다. 학교 급식에서 학생들이 좋아하는 인스턴트 식품 등의 메뉴로 제공되는 식단은 고려되어야 한다.

### 맛

우리의 입맛에 맞는 찰지고 쫄깃한 밥맛을 항상 고집하여야 하며, 밥은 직화식, 스팀식, 압력식 등으로 가스나 전기열원으로 취반하여 따끈 따끈한 윤기가 흐르는 그대로의 밥맛을 내도록 KNOW-HOW를 간직해야 한다. 메뉴에 대한 맛의 조화도 이루어져야 하겠지만, 반찬의 색상(COLOR)도 잘 조화되어야 한다. 또한 계절적 메뉴와 한식, 일식, 양식, 중식을 다양하게 제공하여 급식 선택의 폭이 넓도록 하여야 하며, 화학조미료 대신에 천연조미료를 많이 사용해야 한다.

### 신선함

계약재배로 산지직송과 연결하여 대량구매로 신선한 식자재를 사용토록 하고, 엄격한 품질관리로 규정에 합격한 재료만을 사용하여, 조리 표준화와 식자재 표준온도 관리는 HACCP SYSTEM 관리규정으로 꼭 준수해야 한다. 또한 김치는 한국 전통음식으로 자체 개발한 공정에

의하여 제조되어 누구나 어머니의 내림 손맛 그대로 맛 볼 수 있도록 해야 한다.

첫째, 우리만의 노하우를 통한 맛의 창출  
둘째, 최고의 품질과 가격 경쟁력 확보  
셋째, 경쟁력 있는 구매, 고품질의 식자재로 만족한 공급가

넷째, 모든 메뉴는 어머니 손맛 그대로 유지시켜 언제 어디서나 맛있게 즐길 수 있는 급식, 주문-배달음식에 즉석조리음식 수준으로 제공

다섯째, 한 차원 높은 맛과 서비스(SERVICE)로 단체급식 사업에 승부를 걸어야 한다.

## 4. 단체급식 위탁경영과 직영(자체시설 급식)의 비교

오늘날 단체급식은 직영체제에서 전문케이터링 사업체에 위탁경영을 하므로써 직접 운영하는 것보다 많은 기대효과를 얻고 있다. 대부분 기업체, 연구소, 관공서, 학교 등에는 전문 케이터링업체에 위탁하고 있는 실정이며, 그 기대효과는 비용절감, 노무관리비 감소, 총체적 업무 개선, 이용자의 서비스(SERVICE) 향상, 위생적·영양적·맛과 질 향상, 급식관리자 본인의 업무를 충실화 등에 큰 메리트(MERIT)를 가져올 수 있다.

## 5. 종합 표준 매뉴얼(STANDARD RECIPE)

표준조리법은 각 품목별로 원하는 질과 양의 요리를 생산하기 위하여 공식적인 기록, 즉 표준조리 처방서(STANDARD RECIPE, STANDARD FORMULA)를 만들어 조리작업원에게 제시하여 그 기준에 준하여 조리하는 방법을 말한다.

### 1) 표준조리법의 주요목적

첫째, 동일하고 좋은 품질의 요리가 생산되도록 유지

둘째, 표준 식품원가를 결정하는데 도움

셋째, 양질의 식자재 준비에 일괄성을 유지

보장하는데 도움

- (1) 1일, 주별, 월별, 연별로 식단표 작성을 원칙으로 한다.
- 가. 단체급식 대상자의 연령, 성별 구분 등에 협조를 얻는다.  
 학습, 작업 및 연구, 근무시간 강도를 고려하여, 적절한 영양 및 에너지를 반영하며 균형있는 식사(WELL-BALANCED DIET)표를 제공한다.
- 나. 계절적 식품을 최대한으로 적용시키고 후식 등의 메뉴를 작성한다.
- 다. 주기적인 설문조사를 통하여 만족도와 기호도를 파악하고, 이를 분석하여 단체급식 운영 관리에 반영시키고 대책에 따라 메뉴를 작성한다.
- 라. 조리는 어머니의 정성 담긴 맛을 간직 할 수 있도록 식단 표준화를 시킨다.
- 마. 즐거운 식사를 제공하기 위하여 식단에 대한 홍보·이벤트 행사를 추진하고, 건강과 영양관리를 위하여 메뉴·정보교환을 한다.
- 바. 조리는 표준 레시피(RECIPE)에 따라 정확한 량과 가격 산출기준이 합당하도록 식단표를 작성한다.

## 6. 단체급식장의 위생관리

위생적 관리는 식품에 대장균 및 세균의 오염을 방지하고, 종업원들의 식품위생, 개인 위생, 공중위생상에 중요성을 부여하는데 있으며, 조리가공을 함에 있어 위생적으로 완제품을 생산하여 질적향상을 도모하고, 직접 만든 제품이 국민보건 건강 증진에 기여함을 그 목적으로 한다. 위생적인 조리식품을 생산·공급·유통하기 위하여 단체급식장의 위생관리에 대하여 알아보기로 하겠다.

### 1) 조리전 기본적인 사항

- (1) 작업에 들어가기 전에 청결한 복장을 갖추고, 조리에 대한 작업지시를 검토한다.
- (2) 사용 식품은 선별하고 선도나 품질에 이상이 없는가 확인한다. 특히 조리사는 관능검사를 필히 하여 맛, 냄새, 촉감 등을 확인한다.
- (3) 유통과정이나 보관상태에서 변질에 의심이 가는 식품은 사용치 말고, 별도의 지시를 받는다.
- (4) 조리작업 시작전 손을 깨끗이 하고 작업전용 장갑을 착용한다.
- (5) 개인위생(손 소독, 위생복, 위생화, 위생모 착용)과 식품위생(식자재의 검수, 칼-도마의 청결, 조리할 식자재의 준비, 포장 및 운반의 상태 등)에 대하여 이상이 없을 때 작업에 임한다.

### 2) 조리과정 중 주의사항

- (1) 더운음식과 찬음식을 구별하여 작업하고, 같은 장소에서 포개거나 보관해서는 안 된다. 표준화된 조리순서와 유지시간, 온도, 투입량을 철저히 지킨다.
- (2) 작업장 바닥의 오물이 조리용기 밑바닥에 묻어 식품투입시 흘러들어 가지 않도록 주의한다. 가공·조리중인 모든 식품과 용기들은 적절한 높이에 비치토록

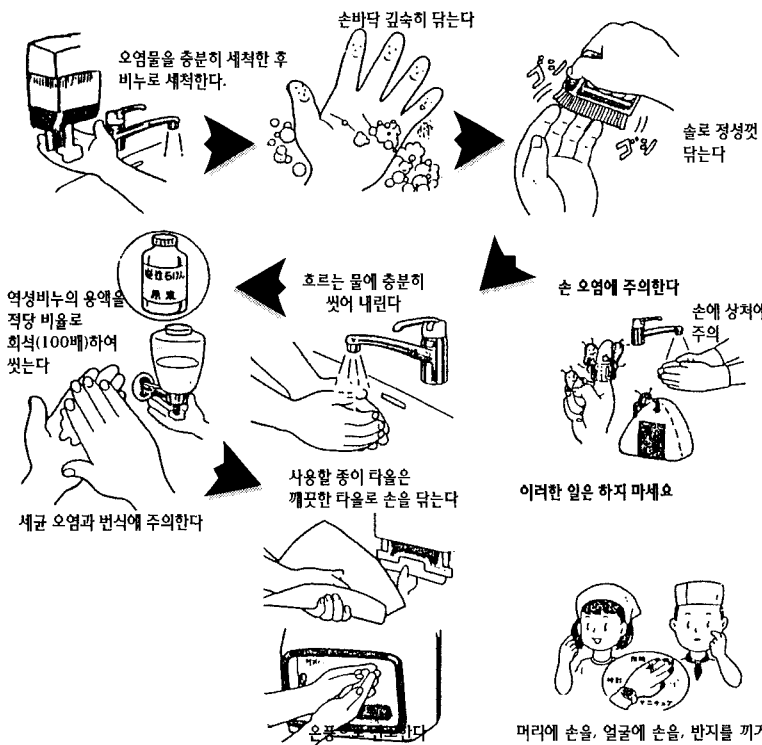
- 하거나 조리대 위에 놓는다.
- (3) 위생복과 작업용장화를 착용한 채로 화장실이나 조리장 밖으로 출입하지 말아야 한다.
  - (4) 모든 조리용기와 집게, 국자는 전용으로 사용하여 오염과 변질을 막는다. 부득히 다른 조리쪽에 사용해야 할 경우는 살균·소독을 거친 후 사용해야 한다. 특히 도마, 칼, 식기 등은 규정된 살균(건열 살균과 알콜-염소살균 등). 소독법에 따라야 한다.
  - (5) 조리 작업중 대화를 하거나, 복장을 고치거나, 코·머리 등을 만지지 않도록 주의한다.
  - (6) 오물처리시 식품이나 식기구에 닿지 않도록 주의하고, 반드시 소각 또는 밀봉 처리한다.

- (7) 냉장고에 보관할 식품은 예냉을 거쳐 식혀서 넣을 것이며, 한번 해동시킨 식품은 재냉동하여 보관해서는 안된다. 그리고 냉동은 급속냉동이 좋으므로 큰 빙결정이 생기지 않도록 행한다.
- (8) 조리 시작때는 위생의 안전수칙을 다함께 모여 "위생, 위생, 위생을 지키자" 등의 구호를 외친 후 작업에 임하고, 종료시는 조리장을 건조상태로 유지하며, 하수구, 배관상부 및 배기관까지 완벽하게 청소를 한 후 자외선 살균등으로 일정한 시간때까지 유지시킨다.

3) 조리작업 후 지켜야 할 사항

- (1) 칼 및 수저, 포크, 스텐레스 재질의 용품은 열탕소독 후 건조시킨 상태로 보관한다.

**개인위생의 손 세척과 소독 방법**



머리에 손을, 얼굴에 손을, 반지를 끼거나 시계를 차는 일 머리, 콧물, 입의 침, 피부에도 중독병원성균이 많이 있습니다

**곤충, 쥐, 파리, 모기등 제거**

1. 곤충, 바퀴벌레, 파리, 모기등은 병원균을 운반하므로 중독사건의 원인이 되기 때문에 조리장의 정리·정돈, 청결을 유지하여 발생하지 않도록 해야 한다.
2. 남은 음식물은 신속하게 처리하고 처리장에는 소독·살균제를 매일 1회이상 살포한다.
3. 출입구, 창문, 배수구 등은 외부와의 연락이 되므로 방충망, 철망, 에어커튼 등으로 차단하여 침입을 막는다.



- (2) 조리용 및 배식용 장갑은 색상으로 구별하여 각기 다른 위생 장소에 보관한다.
- (3) 잔식은 가급적 남기지 않도록 한다. 부득이 한 경우 재조리시는 별도의 지시를 받는다. 식중독이라는 위험이 도사리고 있기 때문에 조리사 및 영양사의 지시를 항상 따르도록 한다.
- (4) 다음 조리 준비를 위하여 사전에 원·부식자재의 재고량, 입고일, 조리방법을 점검해 둔다

### 7. 맺는말

단체급식 시설은 대부분 중소기업과 영세업소에서 운영·관리되어 왔으나 오늘날엔 그 수준과 제조·위생시설이 한층 더 높아 가고 있으며, 다양한 식품 서비스산업으로 고객 취향의 욕구에 따라 식생활 패턴의 변화가 급속도로 신장되어 가고 있다.

식품위생을 다루는 음식산업은 서비스산업의 한 분야로 공정상에 조금의 실수도 용납하지 않으며, 품질규정이 무척 엄격하여 상품에 대한 사전~사후관리에 위생당국은 초긴장을 하고 있다. 계절에 어김없이 찾아오는 식중독은 음식을 취급하는 모든 이에 게 식품위생, 개인위생, 환경위생을 한층 더 높은 수준으로 이끌게 만든다.

그럼 학교급식과 위생관리를 위한 향후 전망과 발전방향 등을 알아보기로 하겠다.

- 1) 학교 및 기업체의 단체급식은 오늘날 외식산업에서 큰 관심 분야라 하겠다. 향후 단체급식은 지속적으로 증가되리라 믿으며, 이미 시작하고 있는 초등학교의 시설 및 운영을 토대로 중·고등학교 학교급식이 순조롭게 진행되길 바라며, 초등학교의 급식 경영관리 보다 한 차원 높은 수준으로 이끌어 가야 하겠다.
- 2) 단체급식 제공을 자체시설 운영과 위탁운영과의 비교에서 장·단점을 잘 분석하여 식생활에 문제점이 발생하지 않도록 선택되어야 할 것이며, 학교는 여름·겨울방학이라는 특성으로 수업일수 및 급식인원수가 조절되며, 시설유지 관리에 대한 인건비 지출에 대한 경제적 가치만은 잘 분석하여야 할 것이다. 눈앞에 보이는 단순한 이익보다는 먼 훗날의 차세대들의 건강 등을 생각할 때가 아닌가 한다.
- 3) 중·고등학교 급식이 시작되는 단계에서 미래를 보는 시설과 준비가 우선되어야 하겠고, 지금이라도 급식에 대한 문제점과 수정되어야 할 곳이 있다면 과감한 결단력으로 추진되어야 하겠다.
- 4) 단체급식소의 형태는 단체급식소를 운영하는 자체업소와 단체급식 상품을 제조하는 업소(도시락제조업소), 식품접객업소 중 일반음식점영업소로 크게 3형태로 분류되는데 그 운영과 경영 및 위생 등의 관리는 상당한 차이를 보이고 있다. 급식을 제공한다는 사항은 똑같은 의미이지만 이에 따른 관리감독과 위생관리는 그 수준이 다르며, 전공한 학문과 자격·면허증도 구분되어 관리되고 있는 모순점을 가지고 있다.
- 5) 학교급식은 학교 자체에서 모든 관리가 이루어지는 것이 아니라, 학부모와 급식

담당교사로 급식운영위원회를 구성하여 운영·관리되고 있다. 학교 단체급식 한끼당의 공급단가를 초등학교의 자체시설 급식단가 수준으로 요구하는 학부모의 이론은 경영자의 실질적인 봉사 및 마진(MARGIN)에 상반되는 현상으로 적절한 단체급식 단가를 설정해야 하겠다. “신선하고 품질 좋은 식자재는 맛있고 고품질을 생산한다”는 진리는 인정하나 저단가로 고품질을 요구하는 고객들은 상품가격 수준보다 더 이상의 서비스를 요구하는 실정이다. 이러한 요구에 따라 고객과 경영자는 급식단가를 서로 양보하는 최적의 한계선에서 찾아야 하겠다.

- 6) 우리나라의 단체급식 및 일반 음식점의 메뉴화는 조리사의 경험과 습관과 경영자의 원가관리 수준에서 이루어지고 있으며, 현재까지 표준 메뉴얼에 의하여 정상화되고 있지 않는 실정이다. 단체급식 메뉴화는 유능한 연구진 양성 부족과 경영자의 인식부족 등으로 맛의 차별화, 서비스의 극대화를 추진하지 못하고 있는 것으로 나타나고 있다.

앞으로 맛과 영양은 조리사와 영양사의 메뉴관리로 이루어지는 것이 아니라, 컴퓨터 시스템에 의하여 표준 조리계획서와 영양가가 분석·평가되어 질 것이며, 단체 위탁급식과 케이터링(CATERING) 운영방식도 외식경영 전문컨설팅에서 조리사 및 영양사를 잘 훈련시켜 학교 단체급식소나 기업체 구내식당에 직접 투입되는 단체급식 운영방식이 나타날 것으로 예견된다.

- 7) 학교급식에서 학부모와 학생들이 원하는 선택메뉴가 반영되는 일이 쉽지 않으며, 대부분 납품업자 및 구매자의 식자재 물가동향

에 따르거나 경영자의 원가관리 차원에서 이루어지는 비과학적인 메뉴작성이 이루어지고 있는 실정이다. 식중독예방 차원에서 계절적으로 육고기, 어패류, 야채류 메뉴를 제한시켜 공급되는 급식형태는 고객의 영양적 균형을 깨뜨리고 있다.

- 8) 음식을 취급하는 조리 종사자의 위생 및 교육수준은 급식소 마다 다르겠지만, 대부분 시간급 채용으로 복지지원 미비 및 위생인식이 떨어져 있다. 낙후된 주방시설과 건조시설, 자동화되지 못한 음식취급과 세척은 위생부분에서 완벽을 기하지 못하고 있어 개선이 요구된다.

- 9) 중·고등학교의 급식에 대한 기호·만족도에서 영양적인 메뉴 보다는 학생들이 좋아하는 메뉴를 선택하고 있어 학교급식을 통하여 생활 개선과 편식을 없애겠다는 본 취지와는 다르게 진행되고 있다. 학교급식에 대한 기호·만족도의 설문조사는 단순히 공급업체에 위임하여 조사될 수 있으나, 실질적인 영양, 맛, 위생측면이라면 외식경영 전문컨설팅 업체에 의뢰하여 조사·분석, 진단, 평가와 방향이 제시되는 것이 바람직하다고 하겠다.

끝으로 단체급식의 현대적 급식시설과 유능한 인력양성, 맛깔스러운 메뉴관리, 급식 서비스문화 정착, 안정된 위해요소중점관리(HACCP)제도, 식자재의 구매방법과 물류의 콜드체인화(COLD CHAIN SYSTEM)가 과거의 경영 방침에서 벗어나 새롭게 태어나길 바라며, 미래의 단체급식 경영기법으로 도전하기 위해서는 위생행정 당국은 물론, 기업체·고객 모두 현 시대의 학교급식이 발전되어 가도록 다 함께 힘써야 하겠다.

(원고 접수일 1998. 9. 8)