

사회복지관의 노인 경로식당 급식 서비스 현황

서희재 · 이윤나 · 장영애 · 김복희 · 이행신 · 김초일[†]
한국보건산업진흥원, 보건영양팀

Current Status and Management of Congregate Meal Service Program for the Elderly at Community Centers

Hee-Jae Suh · Yoonna Lee · Young Ai Jang · Bok Hee Kim · Haeng Shin Lee · Cho-il Kim[†]
Nutrition Research Team, Korea Health Industry Development Institute

ABSTRACT

To investigate current status of the elderly meal service program, community centers nationwide were surveyed for congregate meal services. The survey was conducted during the month of December 2002 by mail using self-developed questionnaire on administration, staffs, funding, and meal service management. Only 95 out of 356 community centers (27%) answered and returned the questionnaires, and congregate meal menus were also collected from 20 centers for 492 days. Results were analyzed using SAS package program. In more than half of the elderly congregate meal service programs, following criteria were used in multiple form to allow participation ; 65 years old or older, low income, or living alone. All centers served lunch, most of them free of charge, and 88.4% of them provided service 5 days a week. About 79% of the total cost occurred on the congregate meal service was supported by the government. Most of the menus served at congregate meal service were Korean style dish with rice. On the average, each meal provided 3 side dishes including kimchi, in addition to soup or stew. Only 19% of the centers have employed dietitian working for meal service programs ; meal menus were prepared by social welfare workers or other non-dietetic personnels in more than 80% of the centers. Food purchasing and food hygiene control was also practiced mainly by social welfare workers or cooks. This study suggests that dietetic professionals are needed to better manage meal service programs for the elderly in both aspects, food hygiene and nutrition. Development of more nutritious menus and determination of appropriate serving sizes for the elderly meal service programs are necessary to meet the RDAs and dietary action guide for the elderly.

Key Words : elderly, congregate meal service, serving size, recommended dietary allowances, dietary action guide, food hygiene

서론

식생활의 변화와 의료기술의 발달로 노인 인구가 증

가하면서 세계는 점차 고령화 사회로 접어들고 있다. 그러나 평균수명이 연장되고, 노인 인구가 증가한 것이 반드시 삶의 질이 향상되었음을 의미하는 것은 아니며, 삶의 질 향상이 동반되지 않은 수명연장은 오히려 당사자에게 괴로움을 줄 수도 있기 때문에 노인들이 건강하고 독립적인 생활을 영위할 수 있도록 사회적 차원에서의 지원이 필요한 것이다(1). 이에 미국을 비롯한 선진국에서는 노인을 위한 정책을 수립하고 노인들의 건강을 유지·증진시키기 위한 각종 프로그램

This study was supported by a grant of the Korea Health 21 R&D Project, Ministry of Health & Welfare, Republic of Korea (00-PJ1-PG1-CH17-0006).

접수일 : 2004년 6월 15일, 채택일 : 2004년 6월 30일

[†]Corresponding author : Cho-il Kim, Korea Health Industry Development Institute, 57-1, Noryangjin-dong, Dongjak-ku, Seoul 156-800, Korea
Tel : 02)2194-7311, Fax : 02)824-1765, E-mail : kimci@khidi.or.kr

을 수행하고 있다.

미국 보건복지부 산하에는 노인청(Administration on Aging)이 있어 미국 노인법(Older Americans Act : OAA)에 근거한 각종 노인 지원 프로그램을 실시하고 있으며, 대표적인 예로 노인의 영양관리프로그램(Elderly Nutrition Program : ENP)을 OAA의 Title III 규정에 의거하여 수행하고 있다. Title III의 영양관리 프로그램은 영양 및 관련지원 서비스, 즉 급식과 영양교육 외에도 수송(이동), 개인 및 주부 서비스에 대한 연결 및 의뢰 서비스 등을 제공하도록 규정하고 있으며, 이 규정에 의해 주(州) 정부의 노인 관련 기관은 보건복지부(DHHS)로부터 연방정부의 기금을 지원 받아 ① 60세 이상 노인 및 그 배우자, ② 60세 이하의 장애자로서 노인 급식이 제공되는 노인 요양 시설에 거주하는 사람, ③ 재택 장애자로서 노인의 식사에 동반하는 사람, ④ 영양서비스 자원봉사자 등의 대상자에게 congregate nutrition services의 일환으로 노인회관, 지역 사회복지관, 교회, 학교 등에서 급식 서비스를 제공하고, home-delivered nutrition services의 일환으로 가정배달 급식 서비스(Meals on Wheels)를 제공하고 있다. 2002년 현재 미 연방 정부의 영양 관련 지원금 규모를 보면 경로식당형 영양 서비스 지원금(congregate nutrition appropriation)이 3억 9천만 달러, 가정배달 서비스 지원금(home-delivered appropriation)이 1억 7천 6백만 달러에 달했다. OAA의 관련 규정에는 모든 영양프로그램을 운영함에 있어 가장 최근의 영양 권장량(또는 DRI)을 적용하고 식생활지침에 따르도록 명시되어 있어, 급식 프로그램에서 제공되는 모든 식사는 매 끼니 당 700~800 kcal를 제공하고, 노인 영양권장량의 1/3 이상을 공급하며, 식생활 지침에서 강조하는 각종 다양한 식품을 포함시키고 포화지방이나 당류 등에 관한 제한사항을 적극 반영하고 있다(2-7).

일본의 경우에도 노인급식이 이루어지고 있지만, 국가차원에서 일괄적으로 수행되는 것이 아니라 주로 지방자치정부의 차원에서 수행되기 때문에 각 도도부현에 따라 운영되는 급식서비스의 종류 및 수준에 많은 차이가 있다. 일반적으로 개호보험 영역에 속하는 재택 급식서비스, 시설입소형 급식서비스와 개호보험 영역에 속하지 않으며, 65세 이상의 독거 노인이나 고령자에게 주 3회 정도 점심이 배달되는 방문급식서비스의 세가지 형태가 있다고 할 수 있다. 세가지 급식서비스 모두에서 영양 공급 측면에서는 충분한 고려가

되고 있지만, 급식비 측면에서는 국가차원의 지원이 부족하여 급식비 중 실비(약 400엔 정도)를 이용자 본인이 부담하도록 규정되어 있어 무료로 제공되는 미국 및 호주의 경우와는 다소 상이하다(8).

우리 나라의 영양관련 노인복지 프로그램은 사회복지관과 노인회관 등에서 실시되는 경로식당 급식과 가정배달 급식이 대표적인 예이다. 그러나 이러한 급식 프로그램이 예산 조달 등의 경제적인 문제와 운영기술 부족 등의 문제로 그 수요를 충족시키지 못하는 어려움을 겪고 있다. 즉, 보다 효율적인 급식 프로그램이 운영되기 위해서는 현재 이루어지고 있는 노인급식 서비스에 대한 구체적인 검토가 필요하며, 이러한 검토 결과를 바탕으로 보다 효율적인 노인급식 서비스 모형이 개발될 필요가 있다. 이를 위한 일차 단계로서, 본 연구에서는 설문조사를 통해 우리 나라 사회복지관에서 실시되고 있는 경로식당 급식 프로그램의 실태를 파악하여, 향후 효율적인 노인급식 프로그램 개발 시에 그 기초자료로 제공하고자 한다.

연구내용 및 방법

1. 조사대상

본 연구는 전국 사회복지관에서 수행하고 있는 경로식당 급식 프로그램의 내용을 파악하여 향후 노인 급식 개선을 위한 실증자료로 제시하기 위해 경로식당 급식 실무 담당자를 대상으로 설문조사 방법으로 수행되었으며, 설문지가 발송된 전국 356개의 사회복지관 중 95개의 사회복지관이 설문문에 응답하였다. 또한 이 중 급식 메뉴 수집이 가능했던 사회복지관 20개 기관의 경로식당 실무담당자로부터 경로식당의 메뉴를 수집하였다.

2. 설문지 개발

본 연구를 위한 설문지는 경로식당 급식을 실시하고 있는 서울지역 일부 사회복지관을 사전에 방문하여 급식담당자와의 협의를 거치고 문헌을 참고하여(9-14) 자체 개발한 것이다. 설문 내용은 운영현황, 인력현황, 예산현황, 급식관리의 4개 영역으로 구성되었다. 운영현황으로는 급식소 운영주체, 운영기간, 급식 수혜 대상자 선정기준(복수응답), 개인부담 1회 이용료 등이

조사되었고, 그 외 급식 실시빈도와 제공 급식 끼니, 급식 프로그램 이용자수, 급식 서비스 제공기간 등도 조사하였다. 인력현황으로는 급식 프로그램 운영 업무에 참여하는 직원수 및 인력구성 등이 조사되었고, 예산현황으로는 급식 프로그램의 월평균 운영비, 예산 조달방법(복수응답), 급식 프로그램 운영예산 중 정부 지원금에 대해 조사되었다. 급식 관리에 대해서는 식단 관련 사항으로 식단 작성자, 식단의 종류, 식단의 반복주기, 식단 작성 시 고려사항 등이 조사되었고, 구매 관련 사항으로는 식재료의 구매방법, 구매 담당자 등이 조사되었다. 조리 관련 사항으로는 조리 담당자, 조리 방법 결정 시 고려사항 등이, 배식(배달) 및 보관 관련사항으로는 영양가 제시 여부, 배식 시 1인 분량 결정, 배식 후 남은 음식 처리 방법, 제공되는 식수 등이 조사되었다. 위생관리 관련 사항으로는 위생관리 책임자와 위생관리 방법, 그리고 위생교육 여부, 식기/수저 소독 여부, 칼/도마 소독 여부, 조리원 개인위생이 조사되었다.

3. 조사 방법 및 자료 분석

위와 같이 개발된 설문지를 이용하여 2002년 12월 한 달 동안 우편조사의 방법으로 조사가 수행되었다. 경로식당 담당자용 설문지를 전국 356개 사회복지관 경로식당 및 가정배달 급식 실무 담당자에게 우편으로 우송하여 자가 기록에 의해 응답하게 한 후 동봉한 반송봉투를 이용하여 반송하도록 요청하였다. 조사 결과 경로식당 담당자용 설문지는 95개가 회수되었고, 경로식당 메뉴는 20개 사회복지관에서 22개월(492일)에 대한 메뉴가 수집되어 자료 분석에 이용되었다.

조사된 자료는 SAS package program version 8.0을 이용하여 통계처리 하였으며, 설문지의 모든 항목 및 메뉴에 대해 빈도와 백분율을 산출하였고, 급식비용에 대해서는 평균과 표준편차를 산출하였다.

연구결과 및 고찰

1. 사회복지관의 경로식당 급식 프로그램 운영현황

경로식당 급식 프로그램을 운영하고 있는 조사대상 사회복지관의 운영현황은 Table 1과 같이 나타났다.

급식소의 운영주체는 97.9%가 사회복지관으로 나타났고, 경로식당 운영기간은 5년 이상과 3~5년 미만이 거의 대부분으로 각각 65.3%, 20.0%로 나타나, 도시 지역 무료급식 시설 조사에서 급식소 운영기간이 1~3년 미만(44.6%)과 3~5년 미만(21.3%)인 경우가 대부분이라고 보고한 이 등의 연구와는 (10) 조사 시기의 차이 3년을 고려하더라도 약간 다른 결과였다. 급식 수혜 대상자의 선정기준은 여러 가지가 있을 수 있다고 판단되어 복수응답을 하도록 하였는데, 65세 이상인 경우, 소득 수준이 낮은 경우, 독거 노인의 경우가 각각 51.6% 이상으로 나타났고 특정 장애를 가진 경우, 60세 이상인 경우도 40% 이상으로 나타나 60세 이상의 노인에게 무료급식을 제공하는 미국보다는 연령기준이 다소 높음을 알 수 있었다. 급식을 실시하는 빈도는 주 5회 이상이 대부분으로 88.4%로 나타났고 제공하는 급식의 끼니는 100%가 점심이라고 응답하여 도시지역 무료급식소를 조사한 이 등의 결과와 동일한 결과였다 (10). 또한 급식은 연중 지속적으로 12달 모두 실시되며, 하루 평균 급식 프로그램 이용자수는 51~100명이 46.3%로 가장 많았고 101~150명 (32.6%), 151~200명(10.5%) 순으로 나타났다. 이는 100명 미만(34.0%), 150~200명 미만(29.9%), 200명 이상(19.1%)의 순으로 보고한 도시지역에서의 연구결과와는 다소 상이했으나 (10), 236개소의 종합사회복지관을 대상으로 한 조사에서 1일 평균 53명에게 경로식당 급식을 제공하고 있다고 보고한 사회복지관 협회의 보고와는 유사한 결과였다 (15).

1회 급식 당 이용자가 부담하는 이용료는 95.8%가 무료라고 응답하였고, 1500~2000원 미만이라고 응답한 기관이 3개 기관, 1500원 미만이라고 응답한 기관이 1개 기관으로 나타나 대부분 무료로 제공되고 있음을 알 수 있었다.

2. 인력 및 예산 현황

조사대상 사회복지관의 경로식당 급식 프로그램의 인력 및 예산 현황은 Table 2에 제시하였다. 정규직, 임시 고용직 및 자원봉사자를 포함하여 급식 운영업무에 참여하는 인원수는 6~10명이 36.8%, 5명 이하가 29.5%, 21명 이상이 24.2%로 나타났다. 급식운영업무에 관여하는 인력 구성원에서 영양사가 있는 경우는 18.9%에 불과하여, 노인 복지시설의 급식관리 조사에

Table 1. 경로식당 운영 사회복지기관의 현황

구 분		No.	%	구 분		No.	%
운영주체				제공되는 급식의 끼니			
사회복지기관	93	97.9	점심	95	100		
종교단체	1	1.1					
정부산하기관	1	1.1					
운영기간				급식의 지속적 실시 여부			
1년 미만	3	3.2	연중 실시	94	98.9		
1-3년 미만	9	9.5	해마다 다름	1	1.1		
3-5년 미만	19	20.0					
5년 이상	62	65.3	급식을 실시하는 달				
무응답	2	2.1	12달 모두	95	100		
급식수혜 대상자 선정기준(복수응답)				하루평균 급식 이용자			
60세 이상	38	40.0	50명 미만	6	6.3		
65세 이상	54	56.8	51-100명	44	46.3		
70세 이상	2	2.1	101-150명	31	32.6		
특정 장애를 가진 경우	42	44.2	151-200명	10	10.5		
혼자 사는 노인의 경우	49	51.6	200명 이상	4	4.2		
소득 수준이 낮은 경우	52	54.7					
기타	20	21.1					
급식 실시 빈도				1회 급식 이용자 부담 금액			
주 5회 이상	84	88.4	무료	91	95.8		
주 2-4회	10	10.5	1500원 미만	1	1.1		
월 1-2회	1	1.1	1500-2000원 미만	3	3.2		

Table 2. 경로식당 운영 사회복지기관의 급식관련 인력 및 예산현황

구 분		No.	%	구 분		No.	%
급식운영에 참여하는 직원수				급식소 예산 조달방법(복수응답)			
5명 이하	28	29.5	임의단체 지원금	2	2.1		
6-10명	35	36.8	사회복지기관 지원금	48	50.5		
11-15명	6	6.3	종교단체 지원금	5	5.3		
16-20명	3	3.2	정부 지원금	88	92.6		
21명 이상	23	24.2	개인 지원금	6	6.3		
			기타	12	12.6		
영양사 유무				경로식당 월평균 급식 운영비			
있다	18	18.9			월평균 급식비(원)		
없다	77	81.1			총급식비	2,799,232 ± 1,388,709	
조리사 유무						식재료비	2,392,194 ± 1,232,032
있다	66	69.5			(인건비)	614,887 ± 916,516	
없다	29	30.5			(광열비)	150,464 ± 152,163	
사회복지사 유무						(시설비/유지비)	172,000 ± 167,643
있다	93	97.9	월평균 급식 운영비와 정부지원금 비교				
없다	2	2.1			월평균 정부 지원금	2,207,961.9(원)	
자원봉사자 유무						월평균 급식 운영비 중 정부지원금	78.9(%)
있다	90	94.7			총당울		
없다	5	5.3					

서 영양사를 고용한 시설이 21.0%라고 보고한 김 등의 연구와도 유사한 결과였고(11) 조리사와 사회복지사가 있는 경우는 각각 69.5%, 97.9%로 나타나 대부분의 사회복지기관에서 급식관련 업무를 사회복지사와 조리사가 수행하고 있음을 알 수 있었다. 또한 94.7%의 복지관에서 자원봉사자가 있는 것으로 응답하여, 양로 및 요양시설의 경우에 자원봉사자가 있는 경우는 11.1%라고 보고한 것과는 다소 차이가 있었으며(14), 노인 복지시설이 아닌 일반 사회복지관에서 경로식당을 운영할 경우에는 업무에 자원 봉사자의 도움이 매우 크다는 것을 알 수 있었다.

노인 급식 프로그램의 운영에 있어 예산 현황 및 예산 조달 방법을 복수응답으로 조사한 결과 88개 기관이 정부 지원금 이라고 응답하였고(92.6%), 48개 기관이 사회복지관 지원금으로 응답하여(50.5%) 급식소 예산의 대부분을 정부로부터 지원 받고 있음을 알 수 있었다. 경로식당의 총 급식 운영비에 대해 답한 기관만의 평균에 의하면 운영비는 월평균 2,799,232원으로 나타났고 이 중 식재료비 소요비용이 2,392,194원으로 나타나 대부분을 차지했다. 급식소 운영 예산 중 월 평균 정부지원금은 2,207,962원으로 나타나 월평균 급식 운영비의 78.9%를 정부 지원금으로 충당하고 나머지는 사회복지기관 지원금 등으로 충당하고 있음을 알 수 있었고, 이 결과는 이 등의 도시지역 경로식당 운영실태 보고에서 정부 지원금으로 72.3%가 충당되고 있다는 보고와, 1999년 사회복지관 협회에서 정부 지원금 충당율 75.7%, 복지관 자체 부담율 24.3%라고 보고한 내용과 매우 유사한 결과였다(13).

3. 경로식당 급식 관리 현황

조사대상 사회복지관 경로식당의 급식관리 현황을 영양사가 근무하고 있는 경우와 없는 경우로 나누어 Table 3~Table 5에 제시하였다. 식단을 작성하는 사람은 사회복지사인 경우가 46.3%인 것으로 나타났고, 그 외 조리사가 20.0%, 영양사가 18.9%, 자원봉사자 및 기타가 14.8%로 나타나 식단 작성 담당자의 80% 이상이 전문적인 영양교육을 받지 못하여 영양 지식의 거의 없는 사람이며, 영양사가 없는 경우에는 사회복지사나 조리사가 식단을 작성하는 것을 알 수 있었다. 이러한 결과는 김 등이 보고한 양로원의 경우도 마찬가지였다(11). 식단은 60%가 단일식단이었으며 식단의

반복 주기에 대해서는 반복을 안하는 경우가 48.4%였고, 월 단위로 반복하는 경우가 26.3%로 나타나, 주 등이 양로원 등의 노인복지시설에서 40.5%가 반복을 안 한다고 보고한 내용과(12), 김 등이 양로원에서 49.3%가 반복을 안 한다고 보고한 것과 유사한 결과였다(11). 식단 작성 시 우선적으로 고려하는 사항으로는 영양소와 기호도가 각각 46.3%, 33.7%로 나타났고, 영양사가 있는 경우에는 영양소를 고려하는 경향이 더욱 두드러지게 나타났다(52.9%). 또한 영양사가 있는 경우에는 영양소와 기호도 다음으로 식단 작성에 있어 조리시설을 고려하는 것으로 나타나(17.7%) 노인들에게 제공하는 식사가 노인의 영양요구와 기호를 충족시키는지, 복지관에서 조리할 수 있는 형태인지 등 제공 식사 그 자체에 상당히 관심을 기울이고 있음을 알 수 있었으나, 영양사가 없는 경우에는 식사의 내용 이외에 경제적인 부분이 상당히 고려되고 있음을 알 수 있었다. 김 등이 양로원의 경우 식단 작성 시 우선적으로 고려하는 사항으로 기호도, 영양소, 소화흡수용이성, 비용이 각각 33.3%, 30.0%, 30.0%, 2.5%라고 보고한 내용(11) 및 이 등이 무료급식소의 경우 기호도 및 소화율(72.3%), 영양필요량(42.6%), 비용(42.6%)이라고 보고한 내용과 비교해 보면(10), 양로원의 형태이건, 사회복지관의 형태이건 시설에 관계없이 노인 급식을 제공할 경우 영양소와 기호도(소화율 포함)가 가장 우선적으로 고려되고, 그 외 비용 등도 함께 고려된다고 할 수 있겠다.

식재료의 구매는 영양사가 있는 경우에는 사회복지사(44.4%), 영양사(33.3%), 조리사(22.2%)가 담당하고 있었으며, 영양사가 없는 경우에는 대부분 사회복지사(67.5%)와 조리사(22.1%)가 담당하고 있는 것으로 나타났다. 구매 방법에도 차이가 있어 영양사가 있는 경우에는 계약구매(44.4%) 및 계약구매와 직접구매를 병용하는 방법(33.3%)을 가장 많이 이용하고 있는 것으로 나타나, 직접 구매하여야 하는 식품 외에는 대부분 계약구매를 하는 등 효율적인 식품구매가 이루어지고 있음을 알 수 있었으나, 영양사가 없는 경우에는 시장에서 직접구입 하는 경우가 가장 높게 나타나(39.0%) 식품구매에 많은 시간이 소요됨을 추측할 수 있었다. 노인복지시설의 경우 양 등과(14) 김 등이(11) 보고한 예를 보면 시장에서 직접 구매하는 경우가 각각 89.0%, 81.3%로 나타나 노인 복지시설의 경우에도 급식담당자가 직접 식품 구매까지 담당하는 등 다소

Table 3. 영양사 근무 여부에 따른 경로식당 급식의 식단 및 식재료 관리 현황

구 분	영양사 근무(n=18)		영양사 없음(n=77)		전체(n=95)	
	No.	%	No.	%	No.	%
식단 작성 담당자						
영양사	18	100	0	0	18	18.9
조리사	0	0	19	24.7	19	20.0
사회복지사	0	0	44	57.1	44	46.3
자원봉사자	0	0	4	5.2	4	4.2
기존자료 이용	0	0	1	1.3	1	1.1
기타	0	0	9	11.7	9	9.5
식단의 종류						
단일식단	10	55.6	47	62.7	57	60.0
복수식단	8	44.4	28	37.3	36	37.9
무응답	—	—	—	—	2	2.1
식단의 반복주기						
1주	1	5.6	6	7.8	7	7.4
2주	1	5.6	6	7.8	7	7.4
1개월	5	27.8	20	26.0	25	26.3
3개월	1	5.6	1	1.3	2	2.1
반복 안함	9	50.0	37	48.1	46	48.4
기타	1	5.6	3	3.9	4	4.2
무응답	—	—	4	5.2	4	4.2
식단작성 시 우선고려 사항						
영양소	9	52.9	35	45.5	44	46.3
기호도	4	23.5	28	36.4	32	33.7
비용	1	5.9	11	14.3	12	12.6
조리방법	0	0	1	1.3	4	4.2
조리시설	3	17.7	1	1.3	1	1.1
무응답	—	—	1	1.3	2	2.1
식재료 구매방법						
시장에서 직접 구입	3	16.7	30	39.0	33	34.7
계약구매	8	44.4	25	32.5	33	34.7
계약구매+직접구매	6	33.3	0	0	28	29.5
경쟁입찰+직접구매	1	5.6	22	28.6	1	1.1
식재료 구매업무 담당자						
영양사	6	33.3	0	0	6	6.3
조리사	4	22.2	17	22.1	21	22.1
사회복지사	8	44.4	52	67.5	60	63.2
자원봉사자	0	0	6	7.8	6	6.3
기타	0	0	2	2.6	2	2.1

시간적으로 비효율적인 구매가 이루어지고 있음을 알 수 있었다.

급식에 제공되는 음식은 조리사가 조리하는 경우가 66.3%, 무급 자원봉사자가 조리하는 경우가 24.2%로 대부분을 차지하였다. 조리방법을 결정할 때에는 수혜자들의 기호도를 우선적으로 고려한다고 응답한 기관이 과반수였으며(53.7%), 그 외 영양가를 고려하는 경우(21.2%), 조리시설 및 노동력(8.4%), 기존의 방법(8.4%), 조리의 간편성(3.2%) 등을 고려하는 경우의

순으로 나타났다.

배식시 식사 내용에 대한 영양가를 제시하고 있는 기관은 11.6%에 불과하여 대부분의 사회복지관에서 급식 수혜 노인들에게 영양가에 대한 정보를 주지 않고 있음을 알 수 있었다. 배식시 1인 분량은 대부분 수혜자가 원하는 대로(54.7%) 또는 배식자의 판단대로(34.7%) 결정하고 있었으며, 이는 양로원의 경우에도 유사하여 김 등은 입주자의 상황을 고려하여 배식자의 판단대로 51.6%, 입주자의 원하는 양대로 41.8%

Table 4. 영양사 근무 여부에 따른 경로식당 급식의 조리 및 배식 관리 현황

구 분	영양사 근무(n=18)		영양사 없음(n=77)		전체(n=95)	
	No.	%	No.	%	No.	%
조리업무 담당자						
영양사	2	11.1	1	1.3	3	3.2
조리사	14	77.8	49	63.6	63	66.3
무급 자원봉사자	2	11.1	21	27.3	23	24.2
유급 자원봉사자	0	0	4	5.2	4	4.2
기타	0	0	2	2.6	2	2.1
조리방법 결정시 우선 고려 사항						
영양가	4	22.2	19	24.7	23	21.2
수혜자들의 기호도	10	55.6	41	53.2	51	53.7
조리시설 및 노동력	2	11.1	6	7.8	8	8.4
조리의 간편성	1	5.6	2	2.6	3	3.2
기존방법이나 기존자료	1	5.6	7	9.1	8	8.4
조리자 개인의 기호도	0	0	1	1.3	1	1.1
무응답	0	0	1	1.3	1	1.1
배식시 영양가 제시 여부						
예	0	0	11	14.3	11	11.6
아니오	18	100	66	85.7	84	88.4
배식시 1인 분량 결정 기준						
도구사용/정량배식	1	5.6	6	7.8	7	7.4
배식자의 판단	7	38.9	26	33.8	33	34.7
수혜자가 원하는 대로	10	55.6	42	54.5	52	54.7
기타	0	0	1	1.3	1	1.1
무응답	0	0	2	2.6	2	2.1
배식후 남은 음식 처리방법						
급식관계자 식사로 제공	3	16.7	24	31.2	27	28.4
폐기	11	61.1	26	33.8	37	38.9
타 복지/노숙자 시설 전이	1	5.6	3	3.9	4	4.2
보관후 재사용	1	5.6	9	11.7	10	10.5
다른 음식의 재료로 사용	0	0	2	2.6	2	2.1
기타	2	11.1	13	16.9	15	15.8

라고 보고한 바 있다(11). 배식 후 남은 음식은 주로 그냥 폐기하는 것으로 나타났고(38.9%), 영양사가 있는 경우에 이러한 경향이 더 두드러졌다(61.1%). 이외에 배식 후 남은 음식을 급식관계자 식사로 제공하거나(28.4%), 보관 후 재사용(10.5%), 타 시설로 전이 및 다른 음식 재료로 사용하는 등(6.3%)의 순으로 나타나 음식의 위생적인 보관과 저장에 대한 올바른 지식이 많이 필요한 상황임을 알 수 있었고, 무엇보다 음식 조리과정에서부터 1인 분량에 대한 사전 조사와 고려가 있어, 되도록 배식 후 음식을 남기지 않는 방법이 모색되어야 할 것이다. 식수 제공 형태를 보면 영양사가 있는 경우에는 보리차 등 끓인 물(50.0%), 정수된 수돗물(33.3%)의 순으로 나타났고, 영양사가

없는 경우에는 정수된 수돗물(39.0%), 보리차 등 끓인 물(33.8%)의 순으로 나타났다.

급식소의 위생관리 책임자를 조사한 결과, 대부분이 급식 위생관리에 대한 전문지식이 부족한 사회복지사(58.9%)나 조리사(26.3%)로 나타났고, 특히 68.4%의 기관에서는 위생관리 교육조차 받지 않는 것으로 나타나 급식 위생 담당자의 위생관리 지식 부족이 매우 염려스러운 상황이었다. 이에 더하여, 급식 장소에서 위생관리를 하고 있는 방법으로 '눈으로 보기에 깨끗하게' 라고 응답한 경우가 가장 많았으며(32.6%), 기존의 위생관리 매뉴얼을 사용하거나 자체 내 위생 관리 표를 개발하였다고 응답한 기관도 있지만, 위생관리 담당자의 급식위생에 대한 전문지식이 부족한 것을 감

Table 5. 영양사 근무 여부에 따른 경로식당 급식의 위생관리 현황

구 분	영양사 근무(n=18)		영양사 없음(n=77)		전체(n=95)	
	No.	%	No.	%	No.	%
위생관리 책임자						
영양사	5	27.8	1	1.3	6	6.3
조리사	3	16.7	22	28.6	25	26.3
유급 자원봉사자	0	0	3	3.9	3	3.2
사회복지사	9	50.0	47	61.0	56	58.9
없음	0	0	1	1.3	1	1.1
기타	1	5.6	3	3.9	4	4.2
위생관리 책임자의 위생관리 교육 이수 여부						
예	7	38.9	23	29.9	30	31.6
아니오	11	61.1	54	70.1	65	68.4
위생관리 방법						
기존 위생관리 매뉴얼 이용	8	44.4	22	28.6	30	31.2
자체 내 위생 관리표 개발	7	38.9	19	24.7	26	27.4
눈으로 보기에 깨끗하게	2	11.1	29	37.7	31	32.6
기타	0	0	4	5.2	4	4.2
무응답	1	5.6	3	3.9	4	4.2
식기/수저의 소독 여부						
매일 소독	18	100	72	93.5	90	94.7
주 1회 소독	0	0	4	5.2	4	4.2
월 1회 소독	0	0	1	1.3	1	1.1
칼/도마/행주의 소독 여부						
매일 소독	15	83.3	51	66.2	66	69.5
주 1회 소독	3	16.7	24	31.2	27	28.4
월 1회 소독	0	0	1	1.3	1	1.1
무응답	0	0	1	1.3	1	1.1
조리원의 위생복/위생모 착용						
항상 착용	10	55.6	39	50.6	49	51.6
가끔 착용	4	22.2	14	18.2	18	18.9
착용하지 않음	3	16.7	11	14.3	14	14.7
위생복/위생모가 없음	1	5.6	12	15.6	13	13.7
무응답	0	0	1	1.3	1	1.1
조리원의 일회용 장갑 사용						
예	17	94.4	61	79.2	78	82.1
아니오	1	5.6	16	20.8	17	17.9
제공되는 식수의 형태						
보리차 등 끓인 물	9	50.0	26	33.8	35	36.8
생수	3	16.7	18	23.4	21	22.1
정수된 수도물	6	33.3	30	39.0	36	37.9
기타	0	0	3	3.9	3	3.2

안한다면 이러한 위생관리 매뉴얼의 사용에 대해서도 신뢰가 가지 않았다. 식기와 수저 및 칼/도마/행주는 매일 소독한다고 응답한 기관이 가장 많아 각각 94.7%, 69.5%로 나타났고, 영양사가 있는 경우에 매일 소독한다고 응답한 비율이 더 높아 각각 100%, 83.3%로 나타났다. 이 등의 보고에 의하면 (13) 성남지역의 6개

무료급식소 모두에서 도마/칼/행주를 매일 소독하는 것으로 나타났지만, 조사지역 및 조사기관 수에 많은 차이가 있기 때문에 본 연구와 다른 결과가 보고된 것으로 사료된다. 개인위생에 관한 문항에선 82.1%가 일회용 장갑을 착용한다고 하였으나, 위생복/위생모를 항상 착용하는 기관은 51.6%에 불과하였고, 약 30%

정도가 착용하지 않거나, 위생복/위생모가 아예 구비되어 있지 않은 것으로 나타나, 개인위생 관리가 소홀한 상태임을 알 수 있었다. 이는, 이 등이 (13) 성남지역 무료급식소의 위생상태를 점수화 하였을 때, 개인위생 관련 점수가 가장 낮았다고 보고한 결과와 유사하였다.

4. 급식 메뉴 현황

20개 사회복지관으로부터 수집된 22개월 492일분의

경로식당 메뉴를 정리·분석한 결과는 Table 6~Table 9에 정리하였다.

경로식당 메뉴의 대부분은 밥·국·반찬으로 이루어진 한식이었고, 국수류 등 분식을 제공하는 빈도의 합은 10% 미만이었다. 가장 빈번히 제공된 국/찌개/탕류는 된장국(10.6%), 미역국(7.7%), 콩나물국(6.9%), 북어국(5.3%), 쇠고기국(3.7%)이었고, 74종류의 국/찌개/탕류가 다양하게 제공되고 있었다. 반찬류는 492일 동안 김치를 포함해서 1,330가지가 제공되어 평균 1일

Table 6. 경로식당 492일간 메뉴현황 - 주식

제공빈도	메뉴
200회 이상	쌀밥
21~50회	잡곡밥, 국수, 콩밥, 흑미밥
11~20회	조밥, 기장밥, 보리밥
6~10회	칼국수, 비빔밥, 수수밥, 완두콩밥, 카레라이스, 떡국, 팔밥
2~5회	수제비, 자장밥, 국밥, 볶음밥, 솥쌀밥, 현미밥, 김치볶음밥, 떡만두국
1회	김치콩나물밥, 닭죽, 도시락, 된장죽, 라면, 마파두부덮밥, 우동, 자장면, 제육덮밥, 조랭이국, 팔죽, 표고덮밥, 호박죽

Table 7. 경로식당 492일간 메뉴현황 - 국 및 찌개¹⁾

제공빈도	메뉴
20회 이상	된장국, 미역국, 콩나물국, 북어국(제란)
11~20회	쇠고기국, 육개장, 김치국, 시래기국
6~10회	감자국, 닭도리탕, 사골곰탕, 된장찌개, 순두부찌개, 우거지국, 동태국, 아욱국, 오징어국, 청국장찌개, 계란국, 냉이국, 닭개장/닭곰탕, 동태매운탕/찌개, 어묵국/탕
2~5회	갈비탕, 김치찌개, 배추국, 오뎅국, 만둣국, 무우국(새우), 설렁탕, 시금치국, 콩비지국/찌개, 해물탕, 해장국, 감자탕, 근대국, 두부찌개, 명태국, 버섯매운탕/전골, 부대찌개, 사골국(우거지), 조개국, 꽃게탕, 닭국(무우), 돼지고기찌개, 버섯국, 순두부국, 재첩국, 참치찌개, 홍합국

¹⁾ 2회 이상 제공된 메뉴만 제시하였음. 같은 카테고리 안에서는 자주 제공된 메뉴부터 역순으로 제시하였음.

Table 8. 경로식당 492일간 메뉴현황 - 반찬류¹⁾

제공빈도	메뉴
300회 이상	김치(360회)
31~60회	제란 말이/후라이/찜, 김구이/무침, 무나물/생채, 시금치나물
21~30회	제육볶음, 콩나물무침, 별치볶음/조림, 숙주나물, 물미역무침, 오뎅볶음
11~20회	단무지, 깻잎양념, 버섯볶음, 도토리묵무침, 전(야채전/김치전), 도라지(나물/생채), 고사리나물, 오이무침, 호박나물볶음, 오징어볶음, 미역줄기볶음, 불고기, 감자조림, 고등어조림, 깍두기, 미나리나물, 썬갓겉절이
6~10회	김치볶음, 잡채, 조기구이, 코다리조림/찜, 사라다, 삼치구이, 청포묵무침, 취나물무침, 감자볶음, 새우볶음, 오이지무침
3~5회	계란장조림, 꼬막양념, 봄동나물, 전(동그랑땡), 쥐어채볶음, 고추지, 낙지볶음, 떡볶이, 무말랭이무침, 부추겉절이, 북어채무침, 생선구이, 소세지볶음, 양배추찜/생채/볶음, 열무김치, 오징어채무침, 제육장조림, 참나물, 콩자반, 햄피망볶음, 가지미조림, 갈비(LA구이/찜), 겨울초겉절이, 고추무침, 콩치조림, 다시마튀각, 마늘무침, 배추나물, 상추쌈, 새우젓, 쇠고기장조림, 야채볶음, 연근조림, 우렁조림, 이면수구이, 전(동태전), 청경채, 탕평채

¹⁾ 3회 이상 제공된 메뉴만 제시하였음. 같은 카테고리 안에서는 자주 제공된 메뉴부터 역순으로 제시하였음.

Table 9. 경로식당 492일간 메뉴현황 - 간식류

간식의 종류	빈도(회)	백분율(%)
야쿠르트	61	41.2
과일/과일 통조림/과일 샐러드	46	31.1
빵	17	11.5
우유	13	8.8
떡	5	3.4
음료수	4	2.7
기타	2	1.3
계	148	100

3가지의 반찬이 제공되고 있는 것으로 나타나, 김 등이(11) 양로원 급식관리 실태를 조사한 결과 87.6%가 밥, 국(찌개), 김치와 두 가지 반찬이 제공되고 있다고 보고한 내용과 거의 일치되는 결과였다. 김치는 거의 매일 제공되고 있는 것으로 나타났고, 그 외 자주 제공된 반찬은 계란(11.6%), 김(8.3%), 무나물/생채(7.1%), 시금치나물(7.1%) 순이었다. 간식류의 제공 빈도는 30.1%였고, 그 종류는 야쿠르트(41.2%), 과일/과일 통조림/과일 샐러드(31.1%), 빵(11.5%), 우유(8.8%), 떡(3.4%)의 순으로 나타났다. 한편, 2001 국민건강·영양조사 결과(16) 65세 이상 노인에게 가장 문제가 되는 영양소는 영양권장량의 70%에도 못 미치는 섭취량을 보인 칼슘, 비타민 A, 리보플라빈으로 나타났는데, 제공빈도가 높은 주식류(밥류, 국수류 등), 국류(찌개), 반찬, 간식의 상위 5위까지의 음식/식품에는 Table 6~9에서 보듯 칼슘, 비타민 A, 리보플라빈 등의 영양밀도가 높은 음식이 부족한 상황임을 알 수 있었다.

한편, 배식 분량은 앞에서 이미 언급했듯이 수혜자가 원하는 대로 또는 배식자의 판단에 따라 결정하고 있는 것으로 나타나, 제공되는 식단의 내용만으로는 정확한 배식량 없이 노인들의 영양섭취상태를 파악하는 것은 불가능했다. 따라서 영양지식을 가진 전문인에 의해 '어르신을 위한 식생활 실천지침'(17)의 내용을 적극 반영하며, 동시에 제공 급식 1끼니 당 노인 영양 권장량의 1/3 이상을 공급할 수 있도록 메뉴를 개발하고 보급하는 일이 무엇보다 시급히 필요하며, 정확한 1인 분량에 대한 연구도 병행되어야 할 것이라고 사료된다.

결론 및 제언

전국 사회복지관에서 운영되고 있는 경로식당 급식 프로그램의 내용과 운영상황을 파악하기 위해 전국 356개 사회복지관 경로식당의 급식 실무 담당자를 대상으로 2002년 12월 한달 간 설문조사를 실시하여 회수된 95개 사회복지관의 응답 내용을 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 경로식당 급식의 수혜 대상자 선정기준은 65세 이상인 경우, 소득수준이 낮은 경우, 독거 노인의 경우가 각각 51.6% 이상으로 가장 많은 것으로 나타났으며, 급식실시 빈도는 주 5회 이상이 대부분으로 88.4%였고 연중 12달 모두 점심을 제공하였으며, 하루 평균 급식이용자 수는 51~100명이 46.3%로 가장 많았다.
2. 경로식당 급식 프로그램 담당 인력 중 영양사가 있는 경우는 24.2%로 나타났고, 조리사와 사회복지사는 각각 69.5%, 97.9%의 기관에서 고용되어 있어, 대부분 영양적 전문지식이 없는 사회복지사에 의해 급식이 관리되고 있음을 알 수 있었고, 따라서 급식의 내용을 관리할 전문인력의 확보와 노인 급식 프로그램의 운영/관리 지침이 설정되어야 할 것으로 사료된다.
3. 경로식당 급식소의 월평균 급식 운영비는 2,799,232 원으로 나타났고, 이중 식재료의 소요비용이 2,392,194 원으로 나타나 급식 운영비의 대부분을 차지했으며, 급식소 운영예산 중 월평균 정부지원금은 2,207,962 원으로 나타나 월평균 급식운영비의 78.9%를 정부 지원금으로 충당하고, 나머지는 사회복지관 지원금으로 충당하고 있었다. 이 결과는 1999년 사회복지관협회에서 정부 지원금 충당율 75.7%, 복지관 자체 부담율 24.3%라고 보고한 내용과 유사한 결과로서 3년이 경과된 2002년에도 노인 급식 프로그램의 운영상황은 크게 달라지지 않았음을 알 수 있었다.
4. 경로식당의 급식관리실태를 보면, 식단을 작성하는 사람이 사회복지사인 경우가 46.3%이었고, 그의 조리사인 경우가 20.0%, 영양사가 18.9%, 자원봉사자 및 기타가 14.8%로 나타나 식단작성 담당자의 80% 이상이 영양지식이 없는 사람인 것을 알 수 있었고, 식단은 단일식단(60%)으로 반복하지 않는 경

우가 48.4%이었으며, 식단작성 시 우선적으로 고려하는 사항은 영양소, 기호도, 비용의 순이라고 응답하였다.

식재료 구매방법은 시장에서 직접 구입하거나, 계약구매 또는 두 방법을 병용한다고 응답한 기관이 가장 많아 34.7%, 34.7%, 29.5%로 나타났으며, 대부분 사회복지사와 조리사가 구매업무를 하는 것으로 나타났고 음식의 조리는 주로 조리사가 담당하고 있었다(66.3%).

배식 시 식사 내용에 대한 영양가를 제시하는 기관은 11.6%에 불과하여 대부분의 사회복지관에서 급식 수혜 노인들에게 영양가에 대한 정보를 주지 않음을 알 수 있었고, 배식 시 1인 분량은 대부분 수혜자가 원하는 대로(54.7%) 또는 배식자의 판단대로(34.7%) 결정하고 있는 것으로 나타나 적정 배식 분량에 대한 연구가 필요함을 알 수 있었다.

급식 프로그램의 위생관리 책임자는 대부분 급식 위생관리에 대한 전문지식이 부족한 사회복지사(58.9%)나 조리사(26.3%)인 것으로 나타났고, 특히 68.4%의 기관에서는 위생관리 교육조차 받지 않는 것으로 나타나 급식 위생담당자의 위생관리 지식 부족/결여가 매우 염려스러운 상황이었다. 위생관리 방법은 '눈으로 보기에 깨끗하게'라고 응답한 경우가 가장 많았으며(32.6%), 기존의 위생관리 매뉴얼이 있다고 해도 위생관리 담당자의 급식위생에 대한 전문지식이 부족하다는 점을 감안할 때 제대로 위생관리 매뉴얼이 작성되고 사용되기는 어려운 상황이었다. 즉, 사회복지관의 경로식당에서 식단작성, 식재료 구매, 조리, 위생관리 등 급식전반에 걸친 업무가 전문적인 급식관리자가 아닌 조리사와 사회복지사에 의해 관리되고 있으며, 조리사가 없는 기관에서는 자원봉사자에게 의존하기 때문에 사회복지관 급식소에 전문지식을 갖춘 영양사의 배치와 보다 철저한 급식관리대책이 시급히 필요하다고 사료된다.

- 20개 사회복지관에서 제공된 492일분의 메뉴를 분석한 결과, 경로식당 메뉴의 대부분은 밥·국·반찬으로 이루어진 한식이었고, 분식의 제공 빈도는 10% 미만이었으며, 반찬류는 492일 동안 김치를 포함하여 1,330가지가 제공되어 평균 1일 3가지의 반찬이 제공되었다. 가장 빈번히 제공되는 국/찌개/탕류는 된장국(10.6%), 미역국(7.7%), 콩나물국

(6.9%)이었고, 74종류의 국/찌개/탕류가 다양하게 제공되었으며, 주로 제공되는 반찬류는 김치가 73.2%, 계란(11.6%), 김(8.3%)등의 순이었고, 간식류의 제공빈도는 30.1%였다. 2001 국민건강·영양조사 결과 65세 이상 노인에서 가장 섭취상태가 불량한 영양소로 나타난 칼슘, 비타민 A, 리보플라빈의 영양밀도가 높은 식품/음식이 급식에서 제공된 국류(찌개), 반찬, 간식의 상위 5위까지의 음식/식품에는 부족한 상황임을 알 수 있었고, 따라서 이러한 영양소를 충분히 공급할 수 있도록 '어르신을 위한 식생활 실천지침'에 부합되는 형태의 어·육류 및 녹황색 채소류를 적극 활용한 메뉴 개발이 시급히 필요하다고 사료된다.

이상과 같은 경로식당 급식 프로그램의 내용과 운영 상황에 대한 분석과 제안은 현재 보건복지부에서 추진 중인 국민건강증진종합계획 2010의 영양부문 전략 중의 하나인 '영유아 보육시설, 노인 복지시설 등의 영양관리 서비스 제공'의 수행에 적극 반영되어 급격히 증가되고 있는 노인층의 보다 나은 영양관리를 담보함으로써 2010년의 국민건강목표인 건강수명 75.1세의 달성에 일조할 수 있도록 해야 할 것이라고 사료된다.

참고문헌

- Chyun JH, Shin MH. Nutritional status in healthy elderly Korean from urban households. *Korean J Nutrition* 21(1): 12-22, 1988
- Administration on Aging. "National Summary of Program Activities as Authorized Under Title III and Title VII of the Older Americans Act, Fiscal Year 1994" Washington, DC: U.S. Department of Health and Human Services, Administration on Aging, Office of State and Community Programs, September 1995
- http://www.aoa.gov/press/fact/pdf/fs_nutrition.pdf.
- <http://www.webdietitian.com/document/GRTopic/topic/gengrelderlyprog>. Nutrition for the Elderly.
- <http://www.coastlineelderly.org/home/wheels.htm>. Elderly Nutrition Program & Meals -on Wheels.
- <http://www.bloomington.in.us/~meals/about.html>. Mission of the Meals on Wheels Program.
- <http://www.bloomington.in.us/~meals/history.html>. History of

- the Meals on Wheels Program.
8. 2000年度 東京都内 食事サービス 実施状況調査報告書, 2001.10. 東京ボランティア・市民活動センター.
 9. Yang IS, Chae IS, Lee JM. Foodservice manage system of home-delivered meal service program for home-bound elderly. *Korean J Nutrition* 31(9):1498-1507, 1998
 10. Lee YM, Lee KW, Myung CN, Park YS, Nam HW. Free congregate site meal service systems for elderly at urban area. *Korean J Dietary Culture* 14(4):431-446, 1999
 11. Kim WY, Yang EJ, Won HS. Management of food service and health care in long-term care in Korea -Food service and health care-. *Korean J Dietary Culture* 12(3): 331-339, 1997
 12. Joo NM, Chon HJ. Analysis of the foodservice management in the welfare facilities for the elderly. *Korean J Soc Food Sci* 13(4):453-461, 1997
 13. Lee YM, Kim MK, Byun HK. Study on the present situation and management of free meal service for elderly at Sungnam area. *Korean J Dietary Culture* 12(1):87-96, 1997
 14. Yang IS, Lee JM, Chai IS, Yoon G. Foodservice management system at elder-care sites for the improvement of elderly welfare polices in Korea. *Korean J Nutrition* 29(7):830-838, 1996
 15. 사회복지관협회. 사회복지관백서, pp.139, 1999
 16. Ministry of Health and Welfare, Korean Health Industry Development Institute. Report on 2001 National health and nutrition survey - Nutrition survey I, II-. 2002
 17. Ministry of Health and Welfare, Korean Health Industry Development Institute. Revision of dietary guidelines for Koreans(2002: with action guides for adults and the elderly). 2002