

초등학교 학교급식 학부모 식재료 검수 및 모니터링 활동에 대한 실태조사

김 명 희 · 윤 경 옥
공주대학교 식품영양학과

The Survey of Materials Receiving and Monitoring of Parents in Primary School Food Service

Kim, Myung Hee · Yoon, Kyung Og

Department of Food & Nutrition, College of Industrial Science, Kongju National University, Yesan, Korea

ABSTRACT

The study examined the level of understanding and satisfaction of parents who should receive the food materials and monitor the food service, and would provided the basic data for more desirable school feeding system. The analysis was based on the participation level in materials receiving and food service monitoring, condition of equipment, knowledge about materials and the opinions about monitoring education. 160 monitors out of Daejeon primary schools were used and 60% of them were in the age of thirties and the others were in forties. Equipment condition for material receiving was good and most of the monitors were familiar with the ways of using the machines. Difficulties of material receiving were found in meat(65.6%) and sea food(21.9%), and the ratios of activities and the intention to participate in monitoring education were high with 25.0% and 72.5% respectively. Most of the monitors thought sanitary conditions of food materials(100.0%) and delivery persons(96.9%) were very good or good. And 90% of the respondents changed their perception of school food service positive after monitoring. In conclusion, most of the parents wanted to participate in the monitoring and material receiving actively and showed great willingness to receive monitoring education.

Key words: materials receiving, school foodservice, monitoring

I. 서론

학교급식은 성장기 학생들에게 필요한 균형 있는 영양 및 양질의 식사를 제공하여 심신의 건전한 발달, 편식교정, 올바른 식습관 형성, 협동정신, 질서외식 및 책임감 등 민주시민으로서 자질과 덕을 함양하며 나아가 국민식생활 개선에 기여하는 등 교육의 일환으로 시행되고 있다.

우리나라의 학교급식은 1953년부터 전쟁 재해 아동의 구호를 위하여 UNICEF등 외국 원조기관의 지원 아래 초등학교에서의 빵 무상급식으로 시작되었다. 1973년 외국원조가 종료된 이후, 빵 및 우유급식형태로 학교급식은 지속되었으나 규모는 축소되었으며, 1981년 학교급식법이 제정되면서, 교내에 급식시설을 갖추고 우리 식문화에 맞는 식사를 제공하는 등 학교급식의 제도적인 기반이 마련되었다.

초등학교의 급식이 성공적으로 수행됨에 따라 중·고등학교에서의 급식 실시에 대한 여론이 증가하면서, 1996년도에 교내에 급식시설을 마련하여 직접 운영하는 형태 외에도 교외에서 조리·가공한 식품을 급식으로 공급하거나, 교내 급식시설을 개인에게 위탁하여 운영할 수 있도록 학교급식법이 개정되어 급식, 운영 위탁급식, 외부 운반급식 등 급식형태가 다양화되었다. 초등학교 급식은 1992년, 고등학교 급식은 1998-1999년부터 실시되고 있으며, 중학교 급식은 2002년까지 급식시설을 확대하여 2003년부터는 전체 초·중·고교의 학교급식을 전면적으로 시행하고 있다(교육인적자원부 2006).

특히 대전지역은 2006년 12월 기준으로 초등학교 130개교를 포함하여 초·중·고교의 277개 학교 모두가 학교 급식을 실시하고 있으며, 검수 및 모니터링 요원으로 초·중·고교에서 19,580명의 학부모가 활동하는 등 많은 관심과 기대 속에서 학교 급식은 양적으로 날로 확대되어 가고 있다.

이와 같이 학교급식은 양적 성장 및 발전을 이루었으나 지구온난화 등 기후변화에 따른 환경적인 요인과 식재료의 안전성 문제 등으로 각종 식중독 발생의 증가에 따른 급식의 안전성 면에

선 심각한 문제가 제기되고 있다.

특히 방송매체를 통한 학교급식 식중독 사고 보도는 학부모의 급식안전관리에 대한 불신을 불러일으켜 학부모의 급식참여 의식을 높이고 학교급식의 장으로 학부모를 끌어들이 질적 향상을 도모하게 하는 제도적 장치가 필요함을 인식하게 되었다(대한영양사회 2001; 이보숙 2004).

학교급식의 질적 향상을 위해서 여러 가지 관리 방안에 대한 제도 개선을 시도하고 있으며, 위생관리의 경우 1999년도 정책과제 보고서를 기초로 하여, HACCP시스템을 적용한 학교급식위생관리시스템을 설정하고 2002년도부터 전국의 직영 및 위탁급식 학교에 적용하고 있다(이원주·박경숙 2002; 이진실·은정연 2003).

그러나 학교급식의 질적 관리의 중요한 한 축면인 영양관리 방안과 식재료 품질기준 및 관리방안에 대한 대응은 매우 미흡한 것으로 보고되고 있다(임경숙 2004; 교육인적자원부 2004; 우근연 등 2003).

한편 급식에 있어 식품비가 수익자 부담의 원칙으로 제공되므로 급식에 대한 불만을 해소하는 방안으로 급식운영 공개나 학교급식에 대한 학부모의 검수 및 모니터링 활동에 관심을 갖게 되었다.

학교급식에서 학부모의 검수 및 모니터링 활동이란 학교급식에 대한 학부모의 이해 확대와 효율적인 급식운영을 이끌어 내기 위해 도입한 제도로 학부모가 학교급식의 검수, 조리, 배식과정에 참여하여 그 결과를 학교급식 발전을 위해 피드백 하는 과정을 말한다(서울시 동작교육청 2004; 김숙희 2001; 류미진 2003; 이경미 2003).

Youn & Sneed(2002)는 학교 급식의 HACCP 적용 장애요인으로 종업원 교육을 위한 시간과 예산 부족, 모니터링을 위한 영양사의 시간부족 등을 지적하였는데, 학부모 급식 모니터링 활동을 효율적으로 하게 된다면 이러한 문제점을 해결하는데 도움이 될 것으로 본다.

특히, 검수시 학부모 참여는 식재료 납품업체 스스로 급식물품의 품질관리나 위생 상태에 더욱 노력하여 양질의 급식을 제공할 수 있는 계기가 된다.

모니터링 활동을 효율적으로 하기 위해서는

사전에 학교급식에 대한 충분한 이해와 지식이 필요하며, 아울러 모니터링 전 과정을 수행해 나가기 위해서는 무엇보다 성실함, 끈기, 인내심, 봉사정신이 함께 요구된다(서울시 동작교육청 2004).

따라서 본 연구는 대전 시내 초등학교에서 급식 모니터링에 참여한 학부모를 대상으로 식재료 검수 및 모니터링에 대한 인식과 학교급식에 대한 만족도 등을 조사하여 보다 안전하고 질적으로 우수한 학교급식 운영방법을 모색하는데 기초 자료로 제시하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 조사는 대전 시내 5개 급식 초등학교에서 학부모 검수 및 모니터링 요원으로 활동한 160명을 대상으로 조사하였으며, 조사기간은 2006년 7월 1일부터 2006년 9월 20일까지 실시하였다. 예비조사를 실시하여 설문지 내용을 수정, 보완한 다음 본 조사를 실시하였다.

2. 조사내용 및 방법

설문지 작성은 서울시 동작교육청(2003)의 학교급식 모니터링을 통한 급식만족도 분석 및 발전방안과 서울시 강남교육청 (2003)의 학부모 검수 사례 발표의 내용을 참조하였다.

설문지의 내용은 학교급식 식재료 검수 및 모니터링 참여에 대한 실태 조사를 위해 식재료 검수 및 모니터링 참여횟수, 식재료 검수를 위한 기구 사용법 및 검수 방법 인지도, 모니터링 사전교육 시 참여여부, 급식물품의 위생상태, 모니터링 참여 후 학교급식에 대한 인식변화 등을 설문 조사법에 의해 조사하였다.

설문지는 총 200부를 배부하였으며, 회수된 185부중 설문 항목에 모두 응답한 설문지 160부를 통계처리 분석하였다.

3. 통계처리

본 연구의 자료 처리 및 분석은 SPSS WIN (10.0 version)을 이용하여 분석하였다. 각 항목별로 빈도와 백분율을 계산하였고, 각 설문항목에

대한 유의성 차이는 χ^2 (chi-square)test로 $p < 0.05$ 수준에서 통계적 유의성을 검증하였다.

III. 결과 및 고찰

대전 시내 초등학교 학부모 중 식재료 검수 및 모니터링 요원으로 활동한 160명을 대상으로 설문조사를 하였으며, 30대와 40대의 연령별로 모니터링 활동에 대한 인식에 차이가 있을 것으로 생각되어 30대 학부모와 40대 학부모를 비교 조사하였다. 학교급식 식재료 검수 및 모니터링에 대한 인식과 만족도에 대한 설문 조사 결과는 다음과 같다.

1. 학부모 모니터링 참여 현황 및 의견

설문조사 대상자의 연령분포는 30대가 96명(60.0%), 40대는 64명(40.0%)으로 조사되었으며(Table 1), 학교급식 식재료 검수 및 모니터링 참여 현황은 Table 2.에서 보는바와 같이 학교급식 검수 및 모니터링 참여도 조사에서 전체 학부모 중 아주 높다고 응답한 사람은 9명(5.6%), 높은 편이다 118명(73.8%), 낮은 편이다 30명(18.7%), 아주 낮다고 응답한 사람은 3명(1.9%)으로 나타났으며 검수 및 모니터링 참여 횟수에서는 3회 이상 참여한 사람은 47명(29.4%), 5회 이상 참여한 사람은 65명(40.6%), 7회 이상 참여한 사람은 30명(18.8%), 10회 이상 참여한 사람은 18명(11.2%)으로 조사되어 참여도가 높은 편이었다.

연령별로 비교하여 본 학교급식 검수 및 모니터링 참여도(Table 2)는 30대 학부모 중 아주 높은 편은 8명(8.3%), 높은 편은 64명(66.7%), 낮은 편은 23명(24.0%)으로 나타났으며 40대 학부모에서는 참여도가 높다고 응답한 사람은 54명(84.4%), 낮은 편은 7명(10.9%), 아주 낮다는 2명(3.1%)으로 나타나 40대 학부모가 30대 학부모보다 학교

Table 1. Ages of the monitors

Age	N(%)	
	Group	Frequency
30~39		96(60.0)
		64(40.0)
Total		160(100.0)

급식 식재료 검수 및 모니터링 참여도가 높은 것으로 조사 되었다(p<0.05).

학교급식 식재료 검수 및 모니터링의 적정 횟수에서 전체 학부모 중 매일 해야 한다고 응답한 사람은 48명(30.0%), 1주에 1회 이상이 적당하다고 응답한 사람은 83명(51.9%), 2주에 1회 이상은 11명(6.9%), 1달에 1회 이상은 18명(11.2%)으로 조사되었다.

연령별로 본 식재료 검수 및 모니터링 적정횟수 조사에서는, 30대 학부모 중 매일 해야 한다

고 응답한 사람은 34명(35.4%), 1주에 1회 이상은 38명(39.6%), 2주에 1회 이상은 10명(10.4%), 1달에 1회 이상이 적당하다고 응답한 사람은 14명(14.6%)으로 조사되었고, 40대 학부모 중에서는 매일 해야 한다고 응답한 사람은 14명(21.9%), 1주에 1회 이상은 45명(70.3%), 2주에 1회 이상은 1명(1.6%), 1달에 1회 이상이 적당하다고 응답한 사람은 4명(6.2%)으로 40대 학부모가 30대 학부모보다 식재료 검수 및 모니터링 참여 횟수를 증가시키기를 원하는 것으로 나타났다(P<0.05)(Table 2).

Table 2. Opinions for participation level in materials receiving and monitoring

Group	Age		Total	N(%)
	30~39	40~49		
Participation level in materials receiving and monitoring	Very high	8 (8.3)	1 (1.6)	9 (5.6)
	High	64 (66.7)	54 (84.4)	118 (73.8)
	Low	23 (24.0)	7 (10.9)	30 (18.7)
	Very low	1 (1.0)	2 (3.1)	3 (1.9)
Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)	
$\chi^2 = 12.979$ p=0.043*				
Participation frequency for materials receiving and monitoring	≥3 (times/year)	30 (31.3)	17 (26.6)	47 (29.4)
	≥5 (times/year)	39 (40.6)	26 (40.6)	65 (40.6)
	≥7 (times/year)	17 (17.7)	13 (20.3)	30 (18.8)
	≥10 (times/year)	10 (10.4)	8 (12.5)	18 (11.2)
	Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)
$\chi^2 = 2.054$ p=0.915				
Optimum frequency in monitoring	Every day	34 (35.4)	14 (21.9)	48 (30.0)
	≥ once/week	38 (39.6)	45 (70.3)	83 (51.9)
	≥ once/2weeks	10 (10.4)	1 (1.6)	11 (6.9)
	≥ once/month	14 (14.6)	4 (6.2)	18 (11.2)
	Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)
$\chi^2 = 17.570$ p=0.007**				

* Significant at p<0.05

** Significant at p<0.01

2. 식재료 검수에 필요한 기계 구비 및 사용 지식 실태

식재료 검수에 필요한 기계 구비 및 기계 사용 지식 실태에 관한 내용은 Table 3에서 보는 바와 같이 학교급식 식재료 검수에 필요한 기구 및

Table 3. Condition of the equipment and knowledge about materials receiving

Group	Age		Total	N(%)
	30~39	40~49		
Condition of equipment	Equipped well	76 (79.2)	53 (82.8)	129 (80.6)
	Lack	20 (20.8)	11 (17.2)	31 (19.4)
	Very lack	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)	
$\chi^2 = 4.381$ p=0.112				
Knowledge of using equipment	Know well	19 (19.8)	18 (28.1)	37 (23.1)
	Know a little	59 (61.5)	41 (64.1)	100 (62.5)
	Do not know	18 (18.7)	5 (7.8)	23 (14.4)
Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)	
$\chi^2 = 8.060$ p=0.089				
Knowledge of materials receiving for each food	Know well	26 (27.1)	27 (42.2)	53 (33.1)
	Know a little	62 (64.6)	32 (50.0)	94 (58.8)
	Do not know	8 (8.3)	5 (7.8)	13 (8.1)
Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)	
$\chi^2 = 4.573$ p=0.334				

기계구비 여부에 대하여서는 잘 갖추어져 있다 129명(80.6%), 부족한 편이라고 응답한 사람은 31명(19.4%)으로 검수 시 기구 및 기계의 구비 상태는 HACCP시스템의 도입으로 어느 정도 개선이 되었음을 알 수 있었다.

학교급식 식재료 검수 시 필요한 기계 기구 사용법에 대한 조사에서는 잘 알고 있다 37명(23.1%), 조금 안다 100명(62.5%), 모르는 것이 많다 23명(14.4%)으로 나타났고 검수 시 식품별 검수 방법을 잘 알고 있다 53명(33.1%), 조금 안다 94명(58.8%), 모르는 것이 많다는 13명(8.1%)으로 기구나 검수 방법에 대해 모르는 부분이 많은 것으로 나타나 검수에 필요한 기구 및 기계 구비뿐 아니라 검수시 필요한 기계 기구 사용법에 대한 사전 교육이 필요하다는 것을 알 수 있었다

연령별로 조사한 식재료 검수 시 필요한 기구 구비 여부에서 30대 학부모 중에서 잘 갖추어져 있다 76명(79.2%), 부족한 편이다 20명(20.8%)이며 40대 학부모에서는 잘 갖추어져 있다 53명(82.8%), 부족한 편이다 11명(17.2%)으로 조사되어 대체적으로 잘 갖추어져 있는 것으로 나타났다(Table 3). 검수 시 필요한 기구 사용법에서 30대 학부모 중 조금 알고 있다 59명(61.5%)으로 가장 높았고 잘 알고 있다는 19명(19.8%), 모르는 것이 많다고 대답한 사람은 18명(18.7%)으로 조사되었으며, 40대 학부모 중 조금 안다 41명(64.1%)이 가장 높게 나타났고, 잘 알고 있다 18명(28.1%), 모르는 것이 많다고 답한 사람은 5명(7.8%)으로 검수 시 기계 기구 사용법에서 조사 대상 학부모 대부분이 조금씩만 알고 있다고 조사되어 디지털 온도계, 전자 저울 등의 검수시 필요한 기구 사용법에 대해 좀 더 구체적인 교육이 이루어져야 할 것으로 생각된다.

검수 시 식품별 검수방법에서도 30대 학부모 중 조금 알고 있다고 대답한 사람은 62명(64.6%)으로 가장 높았고, 잘 알고 있다 26명(27.1%), 모르는 것이 많다는 8명(8.3%)으로 나타났으며, 40대 학부모 중 조금 안다고 응답한 사람은 32명(50.0%), 잘 알고 있다 27명(42.2%), 모르는 것이 많다고 대답한 사람은 5명(7.8%)으로, 30대 학부모와 40대 학부모 모두 식품별 검수 방법에 대해

서 조금 알고 있다고 응답한 학부모가 대부분 인 것으로 조사되어 식품별 검수 방법에 대한 교육도 필요한 것으로 나타났다.

3. 식재료 검수에 대한 학부모 사전교육에 관한 의견

학교 급식 식재료 검수의 사전교육에 대한 참여사 여부를 묻는 질문에서는 적극 참여 하겠다 40명(25.0%), 가능하면 참여 하겠다 116명(72.5%), 참여하지 않겠다 4명(2.5%)으로 조사되어 대부분의 학부모들이 식재료 검수 사전교육에 적극 참여할 의사를 갖고 있는 것으로 나타났고, 연령별로 30대와 40대 학부모를 비교하여 보면

Table 4. Opinions about monitoring education and necessity of interview with materials supplier N(%)

Group	Age		Total	
	30~39	40~49		
Participation desire for education	actively Want to	23 (24.0)	17 (26.6)	40 (25.0)
	possibly Want to	72 (75.0)	44 (68.7)	116 (72.5)
	not Want to	1 (1.0)	3(4.7)	4 (2.5)
Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)	
$\chi^2 = 1.118$ p=0.891				
Food difficult to inspect	Vegetables	7 (7.3)	9 (14.1)	16 (10.0)
	Sea food	22 (22.9)	13 (20.3)	35 (21.9)
	Meat	66 (68.8)	39 (60.9)	105 (65.6)
	Industrial products	1 (1.0)	3 (4.7)	4 (2.5)
Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)	
$\chi^2 = 7.809$ p=0.252				
Necessity of interview with supplier	Needed as must	31 (32.3)	21 (32.8)	52 (32.5)
	Needed as case by case	62 (64.6)	41 (64.1)	103 (64.4)
	Not needed	3 (3.1)	2 (3.1)	5 (3.1)
Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)	
$\chi^2 = 80.536$ p=0.358				

30대 학부모 중 적극 참여 하겠다고 응답한 사람은 23명(24.0%), 가능하면 참여 하겠다 72명(75.0%), 참여하지 않겠다 1명(1.0%)이며, 40대 학부모 중 적극 참여 하겠다 17명(26.6%), 가능하면 참여 하겠다 44명(68.7%), 참여하지 않겠다 3명(4.7%)으로 조사되어 30대와 40대 학부모 모두 식재료 검수 사전 교육이 실시된다면 적극적으로 참여할 의사를 갖고 있는 것으로 조사되었다(Table 4). 검수하기 어려운 식품류로는 육류가 105명(65.6%), 수산물 35명(21.9%), 농산물 16명(10.0%), 공산품 4명(2.5%)순으로 나타났고, 검수하기 어려운 식품류는 30대 학부모 중 육류 66명(68.8%), 수산물 22명(22.9%), 농산물 7명(7.3%), 공산품 1명(1.0%) 순으로 조사되었으며 40대 학부모 중 육류 39명(60.9%), 수산물 13명(20.3%), 농산물 9명(14.1%), 공산품 3명(4.7%)으로 30대, 40대 학부모 모두 육류, 수산물, 농산물, 공산품 순으로 검수가 어렵다고 답하여 30대 학부모와 40대 학부모 모두 육류 및 수산물에 대한 식재료 검수에 필요한 사전 교육이 필요한 것으로 조사되었다(Table 4).

4. 대면 검수의 필요성에 관한 의견

검수는 학교의 구매 의뢰에 따라 납품업체가 공급하는 식재료에 대해 신선도, 품질, 수량, 위생상태 등을 확인하는 과정으로 영양사, 학부모, 기타 검수 요원들이 반드시 입회하여 검수해야 하며, 급식실에서 식재료 검수시 사용되는 기구로는 디지털 온도계, 전자 저울, 검수대 등이 주로 사용되고 있고, 나머지는 검수요원이 각 식품의 신선도 등을 육안으로 살펴서 판단해야 하기 때문에 식품검수 요령에 대해서 세밀히 숙지하는 것이 실제로 중요하다고 본다. 특히, 영양사가 아닌 비전문인으로 학부모가 식재료 검수에 참여할 때는 품목별 검수 기준 및 검수시 유의 사항에 관한 충분한 사전교육이 필요하다고 생각한다.

검수 시 납품업체 직원과 대면검수의 필요성에 대해 전체 학부모 중 꼭 필요하다는 52명(32.5%), 경우에 따라 필요하다가 103명(64.4%), 필요하지 않다는 5명(3.1%)으로 조사 되었고, 급식물품의 위생 상태는 양호하다 65명(40.6%), 양호한 편이다 95명(59.4%)으로 조사되었으며(Table

5), 연령별로는 30대 학부모 중 경우에 따라 필요하다 62명(64.6%), 꼭 필요하다 31명(32.3%), 필요하지 않다고 대답한 사람은 3명(3.1%)이었고, 40대 학부모 중 경우에 따라 필요하다 41명(64.1%), 꼭 필요하다 21명(32.8%)으로 나타나 40대 학부모와 30대 학부모 모두 납품업체와의 대면검수가 꼭 필요하다고 응답하였다.

검수시 납품업체 직원과의 대면 검수는 서로의 신뢰성 구축에도 중요하며, 납품업체에 대해 식재료의 질에 대한 책임감을 좀 더 강하게 인식시켜 주는 효과가 있다고 생각된다. 또한, 모니터링에 참여하는 학부모를 대상으로 수산물과 축산물, 농산물에 대한 중점 관리 기준에 대한 내용을 세밀히 주지시켜 숙지하게 한 다음 식재료 검수에 참여하게 하는 것이 무엇보다 중요하다고 본다.

이영미·오유진(2005)은 급식에 대한 학부모 설문조사에서 적절한 식단 및 식품의 조리 시설, 그리고 영양가보다도 조리과정의 위생 및 청결이 우선되어야 한다는 것으로 조사되었다고 보고하

Table 5. Opinions about sanitary conditions in materials and delivery persons

	Group	Age		Total
		30~39	40~49	
Sanitary conditions of materials	Very good	38 (29.6)	27 (42.2)	65 (40.6)
	Good	58 (60.4)	37 (57.8)	95 (59.4)
	Bad	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
Total		96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)
$\chi^2 = 1.637 \quad p=0.441$				
Sanity conditions of delivery persons	Very good	22 (22.9)	19 (29.7)	41 (25.6)
	Good	73 (76.1)	41 (64.1)	114 (71.3)
	Bad	1 (1.0)	4 (6.2)	5 (3.1)
Total		96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)
$\chi^2 = 4.678 \quad p=0.322$				

였는데, 조리과정의 위생뿐 아니라 식재료의 위생 상태도 매우 중 할 것으로 생각되어 본 연구에서는 식재료 위생 상태에 대한 학부모 의견을 조사해 보았으며, 조사 결과를 보면 학교급식 식재료의 위생 상태에 대하여 30대 학부모 중에서는 양호한 편이다 58명(60.4%), 양호하다 38명(29.6%), 40대 학부모에서는 양호한 편이다 37명(57.8%), 양호하다고 응답한 사람은 27명(42.2%)으로 식재료의 위생 상태에서는 조사대상 학부모 모두 양호한 편이라고 응답하였다.

5. 급식물품과 물품 배송직원의 위생상태 및 모니터링 활동 후 학교급식에 대한 인식 변화

급식물품 배송직원의 위생상태 및 모니터링 활동후 학교급식에 대한 인식 변화에 관한 내용은 Table 5와 Table 6에서 보는 바와 같다.

급식물품 배송직원의 위생 상태를 묻는 질문에서 전체 학부모 중 양호하다 41명(25.6%), 양호한 편이다 114명(71.3%), 불량하다 5명(3.1%)으로, 급식물품의 위생 상태에 대해선 양호하다 65명(40.6%), 양호한 편이다 95명(59.4%)로 조사되어 급식물품의 위생 상태나 배송직원의 위생 상태는 대체적으로 좋은 편으로 나타났다.

Bryan (1982) 과 Collins (2001) 에 의하면 식중독의 주요 원인으로 식품 관리시 부적절한 온도, 종업원 및 배송직원 등 식품 취급자의 위생불량,

주변의 오염시설, 식재료의 비위생적인 방법으로의 이용 등이 문제가 되고 있다고 하였는데, 본 연구 조사에서는 급식물품 배송직원의 위생 상태가 30대 학부모 중에서는 양호한 편이다 73명(76.1%), 양호하다 22명(22.9%), 불량하다고 응답한 사람은 1명(1.0%)이며 40대 학부모 중에서는 양호한 편이다 41명(64.1%), 양호하다는 19명(29.7%), 불량하다 4명(6.2%)으로 조사되었고, 급식물품의 위생 상태에 대해선 30대 학부모중 양호한 편이다 58명(60.4%), 양호하다 38명(29.6%), 40대 학부모는 양호한 편이다 37명(57.8%), 양호하다 27명(42.2%)으로 조사되어 학교 급식에 납품되는 식재료의 위생상태 및 급식물품 배송직원의 위생 상태는 실제로 모니터링에 참여한 학부모의 입장에서 볼 때 비교적 위생적인 것으로 조사되었다(Table 5).

학교급식 식재료 검수 및 모니터링 참여 후 학교급식에 대한 생각의 변화는 전체 응답자중 긍정적으로 바뀌었다고 응답한 사람은 144명(90.0%), 변화가 없다는 16명(10.0%)으로 조사되었고, 연령별 조사에서도 30대 학부모 중에서 긍정적으로 바뀌었다고 응답한 사람은 83명(86.5%), 변화가 없다 13명(13.5%)이며 40대 학부모 중 긍정적으로 바뀌었다고 응답한 사람은 61명(95.3%), 변화가 없다고 대답한 사람은 3명(4.7%)으로 조사되어 학교급식에서 학부모의 식재료 검수 및 모니터링 활동이 학교 급식에 대한 학부모들의 신뢰성을 높여주는데 효과가 있는 것으로 생각된다 (Table 6).

앞으로 학교 급식에 대한 학부모 모니터링 제도를 좀 더 체계적으로 확대 실시한다면 위생적이면서 품질적으로 향상된 급식을 제공하여, 학교 급식에 대한 학부모의 불신 감소 및 만족감을 증가시켜 주는데 많은 효과가 있을 것으로 생각된다.

IV. 결론 및 제언

본 연구는 대전 시내 초등학교의 학교급식 식재료 검수 및 모니터링 에 참여한 학부모 160명을 대상으로 식재료 검수와 모니터링에 대한 인

Table 6. Change of the thought for school feeding after monitoring

Group	Age		Total	N(%)
	30~39	40~49		
	Change of thought after monitoring			
Positive	83 (86.5)	61 (95.3)	144 (90.0)	
No change	13 (13.5)	3 (4.7)	16 (10.0)	
Negative	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
Total	96 (100.0)	64 (100.0)	160 (100.0)	

$\chi^2 = 3.551$ p=0.169

지도와 만족도 등을 조사하여 보다 안전하고 질적으로 우수한 학교급식 운영방안을 모색하고자 실시하였으며, 그 내용을 요약하면 다음과 같다.

설문조사 대상자의 연령 분포는 30대는 96명, 40대 64명으로 30대 학부모의 비율이 높았다. 학교급식 검수에 필요한 기구구비 상태는 양호한 것으로 조사되었으며, 식재료 검수시 필요한 기구 사용법과 식품 검수 요령에 대해서 조금 알고 있다고 대부분의 학부모들이 응답하였다. 학교급식 식재료 검수에 대한 사전교육이 실시된다면 적극 참여 하겠다, 또는 가능하면 참여하겠다고 대부분 응답하였고, 검수하기 어려운 식품류로는 육류, 수산물, 농산물, 공산품 순으로 조사되었다.

검수시 납품업체 직원과 대면 검수의 필요성이 있다고 조사 대상자 대부분이 응답하였고, 급식 물품의 위생 상태 및 배송 직원의 위생 상태는 양호한 편이었다라고 응답하였다.

학교 급식 식재료 검수 및 모니터링 참여후 학교급식에 대한 인식이 긍정적으로 바뀌었으며, 식재료 검수 및 모니터링 참여도는 높은 것으로 조사되었다.

현재 검수 및 모니터링 참여 횟수는 30대와 40대 학부모 모두 년중 3회 이상 한 것으로 조사되었고, 앞으로 참여 횟수를 조정한다면 1주에 1회 이상이 적당하다고 생각하고 있는 것으로 조사되었다.

이상의 결과를 미루어 볼 때 학부모들은 학교급식 검수 및 모니터링 활동 참여가 좀 더 적극적이고 구체적으로 이루어지길 바라고 있으며 검수시 필요한 기구 사용법이나 검수 방법에 대한 사전 교육이 필요한 것으로 조사되었다.

학기 초에 학부모 검수 및 모니터링 요원이 결성되면 검수 및 모니터링 요원에 대한 사전교육이 이루어져야 할 것으로 생각되며, 검수 및 모니터링 활동은 감시자가 아닌 조언자의 역할을 하는 것이므로 학부모 스스로 학교 급식에 대한 지식과 검수 방법 및 모니터링 내용을 충분히 숙지하여 모니터링 요원 활동을 적극적으로 한다면 학교 급식의 질을 높이고 발전시키는데 도움이 되리라 생각한다.

참고문헌

- 교육인적자원부 (2001) 학교급식 운영실태 분석 및 발전방안에 관한 연구.
- 교육인적자원부 (2004) 학교급식운영의 내실화 방안 자료.
- 교육인적자원부 (2006) 학교급식 실시현황.
- 김숙희 (2001) 학교급식 운영실태 분석 및 발전방안에 관한 연구. 교육인적자원부 정책연구과제 보고서.
- 대한영양사회/참교육을 위한 전국 학부모회 자료집 (2001) 건강지향적인 식문화 정착과 학교급식의 나아갈 방향에 관한 토론회.
- 박희원 (2002) 학교급식 개선을 위한 실태 조사연구.
- 류미진 (2003) 부산지역 초등학교의 영양관리실태 및 식재료 사용에 관한 연구. 고신대학교 석사학위 논문.
- 서울특별시 강남교육청 (2002) 학교급식품 학부모 검수 지침서.
- 서울특별시 강남교육청 (2003) 학부모검수사례발표 자료.
- 서울특별시 동작교육청(2003) 학교급식모니터링을 통한 급식만족도 분석 및 발전방안 자료집.
- 서울특별시 동작교육청(2004) 학부모 검수 및 모니터링 연구자료.
- 우근연·박재용·한창현 (2003) HACCP적용 초등학교급식에서의 시행실태와 개선방안. 한국학교보건학회지 16(2), 13-23.
- 양일선·이보숙 (2003) 학교급식 식재료 공급업체 개발 및 지원방안. 농림부 정책연구보고서.
- 이경미 (2003) 집단급식소의 현장실사를 통한 위생 실태 평가 및 중요차이점 분석. 연세대학교 석사학위 논문.
- 이보숙 (2004) 학교급식 운영관리 현황 및 급식 품질 향상을 위한 제안. 2004년도 학교급식 개선을 위한 워크샵.
- 이보숙 (2004) 학교급식 운영평가 제도도입 및 평가 도구 개발에 관한 연구. 교육정책 연구과제 보고서. 교육인적자원부.
- 이영근 (2003) 학부모 급식 모니터링제도 운영 자료.
- 이영미·오유진(2005) 유아 교육기관의 급식에 대한 학부모의 태도 및 인식조사. 대한지역사회영양학회지 10(2), 141-150.
- 이윤주·박경숙 (2002) 초등학교 급식에서 구매자-공급자 관계의 성공요인에 관한 연구. 대한영양사협회 학술지 8(1), 1-8.
- 이진실·은정연 (2003) 서울지역 초등학교의 식품구매 현황. 대한영양사협회 학술지 9(4), 288-297.
- 임경숙 (2004) 학교급식 식재료 품질기준 및 영양관리 지침서. 교육인적자원부 교육정책연구과제.
- 임경숙·이태영·김초일·최경숙·이정희·권순주·김미옥 (2004) 초등학교급식의 영양관리 및 개선 방안 연구. 대한영양사협회 학술지 10(2), 235-345.

최숙희·김성희·곽동경 (2003) 학교급식에 일반 HACCP 모델 적용시 장애요인에 대한 인지도. 대한영양사협회 학술지 9(3), 209-218.

Bryan FL(1982) Diseases transmitted by foods. Center for Diseases Control and Prevention. Atlanta.

Collins JE(2001) Impact of changing consumer lifestyles on the emergence/reemergence of foodborne pathogens. Emerg Infect Dis 3(4), 1-13.

Youn S, Sneed J (2003) Implementation of HACCP and prerequisite programs in school food service. J Am Diet. Assoc 103(1), 55-60.