

대구·경북지역 지역아동센터 급식시설 운영 실태조사

박 숙 현·정 현 아[†]

대구한의대학교 한방식품조리영양학부

Investigation of the Management of Foodservice Facilities in Community Child Centers in Daegu and Gyeongbuk Area

Suk-Hyeon Park and Hyeon-A Jung[†]

Dept. of Herbal Cuisine and Nutrition, Daegu Haany University, Gyeongsan 38610, Korea

ABSTRACT

This study provides preliminary data to help organize improvements in analyzing the importance and performance of sanitation management items and the management of foodservice facilities in Community Child Centers in Daegu and Gyeongbuk Area. Questionnaires were distributed to 173 participants in sanitation and safety education at the center from April~June 2013 and 121 questionnaires were used as analysis data to investigate the management of foodservice facility at Community Children Centers in Daegu-Gyeongbuk area. Most of the Community Child Centers are privately owned, and 62.0% had 20 to 29 children. Only 6.6% and 50.4% of the centers had nutritionists or cooks, respectively, due to budget deficits, and the foodservices were run by employees holding other positions. An investigation of sanitation management found that 84.3% of employees had a regular health inspection with significant differences between Daegu and Gyeongbuk ($p<0.05$). Most of the sanitation education was necessary, and the contents of sanitation education were applied to the fields in 66.1% of facilities. The reasons why the contents of them were not used in the fields included, the shortage of facilities and devices at 20.7%, which was the most common explanation. The separation separated of contaminated and non-contaminated areas were observed in 45.5% of facilities ($p<0.01$), separated sinks for pre-processing and cooking were found in 50.4%, and a show significant higher rate was noted in Daegu than in Gyeongbuk ($p<0.05$). An interior wall and, floor tile installation were observed 43.8% of facilities and a significantly higher rate was noted in Daegu than in Gyeongbuk ($p<0.05$). 30.9% of centers in Daegu and 11.3% of centers in Gyeongbuk area were equipped with a hot holding table($p<0.05$). Overall, there is a need for education of foodservice to managers because most facilities do not have dietitians. In addition, facilities and equipment should be supplied continuously to foodservice facilities in community child centers.

Key words: Community Child Centers, foodservice management, sanitation facilities, sanitation management practices

서 론

저소득 가정의 아동들이 건강하고 행복하게 자랄 수 있도록 하는 아동급식사업은 2000년에 아동급식(석식)사업을 시작으로 2004년 이후 학기 중 평일 중식지원은 교육청에서, 학기 중 토·일·공휴일 중식지원과 조·석식 지원은 지방자치단체에서 지원되고 있다(Ministry of Health & Welfare 2016a). 지역아동센터는 지역 내 빈곤·학대·방임가정, 한부모·조손·소년소녀가정, 맞벌이·이혼가정의 아동, 다문화가정 아동 등 돌봄이 필요한 아이들을 찾아 보호하고 지원하며, 지역사회 안에서 아동의 권리보장과 안전한 보호 및 급식지원으로 결식을 예방하여 취약계층 아동을 보호하는 역할을 하

고 있다(Ministry of Health & Welfare 2016b).

전국 지역아동센터 실태조사 보고서(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2016)에 따르면 2015년 12월말을 기준으로 지역아동센터는 전국에 4,102개소가, 대구·경북지역은 전체 459개소(11.2%)가 설치되어 있으며, 이 중 대구 200개소(43.6%), 경북 259개소(56.4%)가 설치되어 있다. 급식을 실시하는 지역아동센터는 총 4,083개소(99.5%)로 대부분의 센터에서 급식이 제공되고 있다(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2016). 집단급식소는 1회 50인 이상에게 급식을 제공하는 급식소로 정의되어지는데(Ministry of Government Legislation 2014), 2012년 12월말 기준, 전국 지역아동센터 실태조사 보고서(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2012)에 따르면 지역아동센터 이용 아동의 수가 50명이 넘는 시설이 전국에 8개소(0.3%)가 있

[†] Corresponding author : Hyeon-A Jung, Tel: +82-53-819-1593, E-mail: jungha@dhu.ac.kr

는 것으로 보고되었으며, 2014년 12월말 기준 조사결과, 전국에 3개소(0.1%)가 있는 것으로 보고되어 있다(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2015). 2015년 12월말 기준 조사결과, 전국에 1개소(0.0%)가 있는 것으로 보고되어 있으며(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2016), 센터 이용 아동의 수가 50명이 넘는 시설이 감소하고 있음을 알 수 있다. 현재 지역아동센터의 경우 급식이 운영되고 있지만, 대부분의 지역아동센터는 1회 급식 제공 인원이 50인을 넘지 않는 소규모로 운영되기 때문에 본 연구에서는 이를 급식시설이라 명하였다.

2015년 12월말 기준, 지역아동센터 이용 아동 수는 109,661명으로 2014년 12월말 기준 108,936명에 비해 725명(0.7%) 증가하였다. 매년 센터 개소 수 증가와 비례하여 이용 아동수도 지속적으로 증가추세이기 때문에(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2015; Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2016), 지역아동센터의 다양한 서비스 질을 높이기 위해 많은 연구가 진행되었으며, 관련 선행 연구로는 지역아동센터 이용 청소년의 장래희망 설계경험에 대한 탐색연구(You SB & Kim HJ 2015), 생활복지사의 직무만족도 및 조직헌신도 연구(Sung MY & Suh YS 2006), 아동복지 수요공급 격차에 따른 지역아동센터의 특성(Lee KE 등 2014), 지역아동센터 운영자의 인식을 통해 본 지역아동센터의 기능과 역할(Lim JG 등 2015), 지역아동센터 종사자의 전문적 능력, 심리적 자본, 지속경력학습이 직무수행에 미치는 영향(Moon YJ & Kim JH 2017), 교사의 구강보건교육 경험에 따른 구강보건관리 실태(Na MH 등 2014), 지역아동센터 종사자들의 빈곤아동 개입 경험에 대한 연구(Ku HW 등 2016) 등으로 주로 직무만족도, 활성화 방안, 운영관리에 관한 연구 등으로 다양하게 보고되어 있다. 급식에 관한 연구는 급식관리 지원을 위한 시범사업 평가(Kwon SY 등 2012), 부산지역 지역아동센터의 운영주체별 급식 실태(Lee JS 2014), 적정 배식량 제안(Lee SE 등 2014), 배식 실태 및 배식량 측정을 통한 영양적 질 평가(Kwon SY & Yeoh YJ 2015) 등이 있으며, 급식 운영현황 및 위생시설, 관리 실태에 관한 연구는 미흡하였다. 대부분의 지역아동센터에서 급식을 제공하고 있으나, 그에 대한 구체적인 급식 운영 매뉴얼 등이 미흡하다. 지역아동센터의 구체적인 급식실태 조사를 통해 센터 내에서 급식 운영에 도움이 될 수 있는 교육 자료, 매뉴얼 개발이 필요하다고 판단된다. 따라서 본 연구에서는 대구·경북지역 지역아동센터 급식위생 및 안전교육에 참가한 지역아동센터 관리자를 대상으로 센터의 급식시설 운영 실태를 조사하여 나타난 급식시설 운영의 문제점을 개선·보완할 수 있는 기초자료를

제공하고자 한다.

연구 방법

1. 조사대상 및 기간

지역아동센터중앙지원단은 16개 시도지원단으로 광역시와 중소도시를 묶어 지역아동센터의 운영지원을 하고 있으며(Headquarters for Community Child Center 2017), 본 연구는 광역시 중에서 대구지원단, 중소도시 중에서 경북지원단 지역아동센터 급식위생 및 안전교육에 참가한 센터 관리자를 대상으로 2013년 4~6월까지 설문지를 배부하여 지역아동센터의 급식시설 실태조사를 실시하였다. 교육에 참석한 센터 관리자 전체 173명에게 연구자가 설문지를 직접 배부하여 회수된 122부 중 응답이 불성실한 설문지를 제외한 121부(69.9%)를 분석 자료로 활용하였다.

2. 연구 내용 및 방법

본 연구에 사용된 설문지는 주제와 내용에 맞도록 연구자와 식품영양학 전공자가 선행연구인 지역아동센터의 급식운영실태 조사(Kim JJ 2012)를 기본으로 하여 재구성한 후, 수정·보완하여 작성하였다. 설문 내용은 총 60문항으로 조사대상자와 지역아동센터의 일반적인 특성으로는 응답자의 일반사항, 센터의 일반사항, 급식 및 식단관리 실태, 구매관리 실태, 위생시설 실태를 포함하여 38문항으로 구성하였다. 급식일지 보유 현황 및 급식일지 작성 중요도·수행도 11문항, 급식시설 위생관리 11문항, 급식시설 위생시설 14문항으로 구성하고, 각 질문은 중요도(1점: 전혀 중요하지 않다~5점: 매우 중요하다)와 수행도(1점: 전혀 수행되지 않는다~5점: 매우 잘 수행한다)의 5점 척도로 평가하게 하였다.

3. 통계분석

수집된 자료는 SPSS Statistics(ver. 18.0, SPSS Inc., IL, USA)을 이용하여 분석하였다. 조사대상의 일반사항, 급식일지 보유현황에 대해서는 빈도분석을 실시하였고, 급식일지관리 항목에 대한 중요도와 수행도 간의 차이분석을 위해 t 검정을 실시하였다. 급식일지 작성에 대한 중요도-수행도 분석(Jung HA 등 2011; Song YJ & Bae HJ 2013)을 실시하기 위해서 중요도와 수행도 점수의 평균값을 축으로 하는 4사분면의 격자도를 그려서 분석하였다. 또한 대구·경북지역에 따른 지역아동센터의 급식시설 위생관리, 위생시설 실태차이를 알아보기 위해 교차분석을 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 Table 1과 같다. 지역아동센터 급식 관리자는 대부분이 여성이었으며, Kwon SY 등(2012)의 연구에서도 여성이 대부분으로 본 연구와 유사한 결과를 나타냈다. 관리자의 직무는 센터장이 44.8%로 가장 많았고, 교사 37.9%, 조리사 7.8%로 조사되었다.

2. 지역아동센터의 일반사항

지역아동센터의 일반사항은 Table 2와 같다. 시설운영주체는 개인이 59.5%로 가장 높았으며, 사회복지법인 19.8%, 종교단체 14.9%로 나타났다. 전국 지역아동센터 실태조사 보고서(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2016)에 따르면 전국 지역아동센터 운영주체로 개인이 68.2%로 가장 많았으며, 사회복지법인 8.1%, 재단법인 7.3%로 나타났다. 시설운영주체가 사회복지법인인 시설은 대구지역(23.6%)이 경북지역(15.1%)보다 높게 나타났다. 지역아동센터 이용아동 수는 전체지역에서 20명 이상 29명 이하인 곳이 62.0%로 가장 높았으며, 19명 이하인 곳이 26.4%, 30명 이상인 곳이 9.9%로 나타났다. Gwak SH (2013)의 연구에 따르면 지역아동센터 이용아동 수가 20~50명 미만이 71.4%로 가장 높았으며, 그 외에는 20명 미만인 것으로 보고되어 있다. 이용아동의 구성비는 초·중학생이 함께 구성된 시설이 51.2%로 가장 높았으며, 초등학교생으로만 구성된 시설이 23.2%, 초·중·고등학교생 함께 구성된 시설이 16.5%로 나타났다. 영양사가 있는 시설은 6.6%로 대부분의 시설에 영양사가 없는 것으로 나타났으며, 영양사가 없는 이유로는 예산부족(63.6%)이 가장 높게 나타났다.

3. 지역아동센터의 급식 및 식단관리 실태

Table 1. General characteristics of administrator

	Variable	Daegu area	Gyeongbuk area	Total
Gender	Male	2(2.9) ¹⁾	3(5.7)	5(4.1)
	Female	66(97.1)	50(94.3)	116(95.9)
Position	Director of center	28(41.2)	24(45.3)	52(43.0)
	Teacher	25(36.8)	19(35.8)	44(36.4)
	Cook	7(10.3)	2(3.8)	9(7.4)
	Other	5(7.3)	6(11.3)	11(9.1)
	No response	3(4.4)	2(3.8)	5(4.1)
	Total	68(100.0)	53(100.0)	121(100.0)

¹⁾ n(%).

지역아동센터의 식단관리 실태는 Table 3과 같다. 식단 담당은 센터장 26.4%, 교사 14.9%, 조리사 12.4%로 나타났으며, 기타가 29.8%로 가장 높은 결과를 보였으며, 대부분의 시설에서 지역아동센터 중앙지원단에서 식단을 제공받아 이용하는 것(71.1%)으로 나타났다. 식단 작성을 4주마다 작성하는 시설이 68.6%로 가장 높았으며, 1주(10.7%), 1일(4.1%) 순으로 나타났다. 센터장, 선생님이 배식을 담당하는 것으로 나타났으며, 조리는 센터장이 12.4%, 봉사자가 11.6%로 나타났다. 시설운영은 대부분이 직영으로 운영되고 있었으며, 위탁 12.4%, 도시락 2.5% 순으로 나타났다. 학기 중 1일 제공되는 급식 중 석식만 제공하는 시설이 66.1%로 나타났으며, 대구지역의 경우 학기 중 1일 제공되는 급식 중 석식만 제공하는 시설 54.4%, 중식만 제공하는 시설 1.5%, 경북지역의 경우 학기 중 1일 제공되는 급식 중 석식만 제공하는 시설 81.1%, 중식만 제공하는 시설, 중식과 석식을 제공하는 시설이 1.9%로 나타났다. 대부분의 시설에서 학기 중 간식을 1일 1회 제공(47.1%)되는 것으로 나타났다. 1인 1회 급식비가 3,000원 미만이 5.0%, 3,000원 이상 3,500원 이하가 57.9%, 3,500원 초과가 6.6%로 나타났다. 급식비가 3,000원 이상 3,500원 이하인 곳이 대구지역은 51개소(75.0%), 경북지역은 19개소(35.8%)로 가장 높은 비율을 보였다. 1인 1회 간식비는 무응답율이 66.1%로 응답율이 낮았으나, 1,000원인 시설이 16.5%, 1,000원 미만이 10.8%, 1,000원 초과가 6.6% 순으로 나타났다. 전국 지역아동센터 실태조사 보고서(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2016)에 따르면 급식비 평균 지원금은 3,866원이고, 대구지역 3,982원, 경북지역 3,620원을 지원받았으며, 대구, 경북지역 모두 정부보조금 외 지자체 별도지원금을 받고 있으나, 그 중 급식비를 제외한 간식비에 대해서는 대구는 지원받지 않으며, 경북지역은 3곳이 지원 받는 것으로 조사되었다. 2014년 12월말 기준 전국 지역아동센터 실태조사 보고서(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2015)에 따르면 급식비 평균 지원금은 3,770원이고, 대구지역 3,356원, 경북지역 3,672원을 지원받았으며, 대구, 경북지역 모두 정부보조금 외 지자체 별도지원금을 받고 있으나, 그 중 급식비를 제외한 간식비에 대해서는 지원을 받지 않는 것으로 조사되어 급식비 평균 지원금과 대구지역의 평균 지원금은 증가하였으나, 경북지역 지원금은 감소한 것을 알 수 있다. 지역아동센터의 급식비는 지방비 예산으로 이루어지기 때문에 시도 및 시군구별 차이가 있다. 중앙지원단에서 제공하는 식단의 식단가는 3,500원이기 때문에 별도지원금, 후원금 등이 없을 경우, 센터 내에서 제공하는 급식의 질에 차이가 날 수 있을 것으로 사료된다. 지역아동센터를 이용하는 아동들에게 위생적이고 양질의 급식을 제공할 수 있도록 급식비 지원

Table 2. General characteristics of community child centers

	Variable	Daegu area	Gyeongbuk area	Total
Type of facilities	Social welfare foundation	16(23.6) ¹⁾	8(15.1)	24(19.8)
	Religious organization	10(14.7)	8(15.1)	18(14.9)
	Private person	38(55.9)	34(64.2)	72(59.5)
	Others	2(2.9)	3(5.7)	5(4.1)
	No response	2(2.9)	0(0.0)	2(1.7)
Number of children	≤19	18(26.5)	14(26.4)	32(26.4)
	20~29	43(63.2)	32(60.4)	75(62.0)
	≥30	5(7.4)	7(13.2)	12(9.9)
	No response	2(2.9)	0(0.0)	2(1.7)
Composition of children	Elementary school	24(35.3)	4(7.5)	28(23.2)
	Elementary+middle	32(47.1)	30(56.6)	62(51.2)
	Middle+high	0(0.0)	1(1.9)	1(0.8)
	Elementary+middle+high	12(17.6)	8(15.1)	20(16.5)
	No response	0(0.0)	10(18.9)	10(8.3)
Dietitian	Employed	6(8.8)	2(3.8)	8(6.6)
	Not employed	60(88.2)	47(88.7)	107(88.4)
	No response	2(3.0)	4(7.5)	6(5.0)
The reason no dietitian	Budgetary deficit	45(66.2)	32(60.4)	77(63.6)
	Unnecessary	4(5.9)	5(9.4)	9(7.5)
	Others	11(16.2)	9(17.0)	20(16.5)
	No response	8(11.7)	7(13.2)	15(12.4)
Cook	Employed	33(48.5)	28(52.8)	61(50.4)
	Not employed	32(47.1)	15(28.3)	47(38.8)
	No response	3(4.4)	10(18.9)	13(10.8)
The reason no cook	Budgetary deficit	29(42.7)	13(24.5)	42(34.7)
	Unnecessary	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	Others	2(2.9)	3(5.7)	5(4.1)
	No response	37(54.4)	37(69.8)	74(61.2)
Total		68(100.0)	53(100.0)	121(100.0)

¹⁾ n(%).

에 대한 기준이 조정되어야 하며, 시도 및 시군구별 편차를 줄이기 위한 운영지침 등의 사업안내서를 개발해야 할 것으로 판단된다. 대부분의 시설에 급식을 담당하는 전문 관리자인 영양사가 없고, 센터장, 교사 등의 겸직으로 식단이 관리되는 것으로 사료된다. 지역아동센터 종사자 직무만족 관련 연

구(Lee MK 2013)에서도 업무분장을 통해 질과 서비스를 향상시킬 수 있도록 급식영역을 전담할 수 있는 인력이 필요하다고 보고되어 있다. 지역아동센터 급식지원 대상자들은 대부분이 결식·저소득층의 아동들이며, 일반 아동에 비해 지역아동센터 아동들의 결식률이 높고, 영양소 섭취가 열악하

Table 3. The status of foodservice and menu management of community child centers

Variable		Daegu area	Gyeongbuk area	Total
Menu planner	Director of center	16(23.5) ¹⁾	16(30.2)	32(26.4)
	Teacher	10(14.7)	8(15.1)	18(14.9)
	Cook	10(14.7)	5(9.4)	15(12.4)
	Others	18(26.5)	18(34.0)	36(29.8)
	No response	14(20.6)	6(11.3)	20(16.5)
Information sources for menu planning	Community child center support group	40(58.9)	46(86.8)	86(71.1)
	Children foodservice management	6(8.8)	3(5.7)	9(7.4)
	Child care information center	2(2.9)	0(0.0)	2(1.7)
	School meals menu	2(2.9)	2(3.8)	4(3.3)
	Others	13(19.1)	2(3.8)	15(12.4)
	No response	5(7.4)	0(0.0)	5(4.1)
Frequency of menu planning	A day	3(4.4)	2(3.8)	5(4.1)
	A week	6(8.8)	7(13.2)	13(10.7)
	A month	53(77.9)	30(56.6)	83(68.6)
	A quarter	1(1.5)	1(1.9)	2(1.7)
	Others	4(5.9)	2(3.8)	6(5.0)
	No response	1(1.5)	11(20.7)	12(9.9)
Meal serving	Director of center	26(38.2)	16(30.2)	42(34.7)
	Teacher	22(32.4)	20(37.7)	42(34.7)
	Cook	14(20.6)	3(5.7)	17(14.0)
	Self-service	2(2.9)	4(7.5)	6(5.0)
	Others	3(4.4)	0(0.0)	3(2.5)
	No response	1(1.5)	10(18.9)	11(9.1)
Cooking	Director of center	9(13.2)	6(11.3)	15(12.4)
	Teacher	3(4.4)	0(0.0)	3(2.5)
	The Senior employment	6(8.8)	2(3.8)	8(6.6)
	Volunteer	12(17.7)	2(3.8)	14(11.6)
	Non-cooking certification	1(1.5)	2(3.8)	3(2.5)
	No response	37(54.4)	41(77.3)	78(64.4)
Type of foodservice operation	Self-operated	47(69.1)	39(73.6)	86(71.1)
	Contracted	14(20.6)	1(1.9)	15(12.4)
	Lunch box	3(4.4)	0(0.0)	3(2.5)
	Others	3(4.4)	1(1.9)	4(3.3)
	No response	1(1.5)	12(22.6)	13(10.7)

Table 3. Continued

Variable	Daegu area	Gyeongbuk area	Total
Provide meals on day of during the semester	Lunch	1(1.5) ¹⁾	1(1.7)
	Dinner	37(54.4)	43(81.1)
	Lunch + Dinner	0(0.0)	1(1.9)
	Others	0(0.0)	0(0.0)
	No response	30(44.1)	8(15.1)
Provide snack on day of during the semester	One times	29(42.6)	28(52.8)
	Two times	0(0.0)	3(5.7)
	Three times	0(0.0)	1(1.9)
	Others	0(0.0)	2(3.8)
	No response	39(57.4)	19(35.8)
Meal prices per person of one time	<3,000	5(7.4)	1(1.9)
	3,000~3,500	51(75.0)	19(35.8)
	>3,500	0(0.0)	8(15.1)
	No response	12(17.6)	25(47.2)
Snack prices per person of one time	<1,000	7(10.3)	6(11.3)
	1,000	15(22.1)	5(9.4)
	>1,000	6(8.8)	2(3.8)
	No response	40(58.8)	40(75.5)
Total	68(100.0)	53(100.0)	121(100.0)

¹⁾ n(%).

여 영양결핍상태가 많은 것으로 Lim JH와 Ryu HK(2012)의 연구에 보고되어 영양사 고용이 시급하다고 판단된다. 또한 Bae HJ 등(2009)의 연구에 따르면 영양사 유무에 따른 위생 관리 수행도 평가 결과, 영양사가 없는 시설보다 영양사가 있는 시설의 위생관리 평가 점수가 높은 것으로 보고되어 있다. 따라서 아동들은 다른 연령대에 비해 더욱 영양·위생적인 급식제공이 필요하기 때문에, 센터에서 공동관리 영양사를 채용하여 영양적으로 균형 잡히고 위생적으로 안전한 급식운영이 필요할 것으로 사료된다.

4. 지역아동센터의 구매관리 실태

지역아동센터의 구매관리 실태는 Table 4와 같다. 식품 구입을 센터장이 담당하는 곳이 전체 59.5%로 가장 높았으며, 교사, 조리사가 담당하는 곳은 각각 11.6%로 나타났다. Lee JS(2014)의 연구에서도 센터의 관리자가 식품을 구매하는 것으로 조사되었다. 식품 구입방법의 경우, 직접 구매하는 시설이 전체 84.7%로 나타났으며, Lee JS(2014)의 연구에서도

대부분의 센터에서 직접구매를 하는 것으로 나타났다. 식품 구매 및 주 2~3회 간격으로 식품을 구입하는 시설이 40.5%로 가장 높게 나타났고, 매일 구입(31.4%), 필요할 때마다 구입(13.2%), 주 1회(8.3%) 순으로 나타났다. 식품 구입 후 검수의 경우 80.2%의 시설에서 실시하고, 유통기한은 대부분의 시설에서 정확하게 지키는 것으로 나타났으며, 일부는 유통기한이 2~3일은 지나도 괜찮다고 응답한 시설이 전체 3.3%로 나타났다. 센터장, 교사, 조리사 등을 대상으로 식재료 구매 시 주의사항, 식재료 구매 후 안전한 배송과정, 식재료 보관관리 등에 대한 교육을 실시하면 위생적이고 안전하게 식재료 구매관리를 할 수 있을 것으로 판단된다.

5. 지역아동센터 급식일지 보유 현황

지역아동센터 급식일지 11개의 보유 현황은 Table 5와 같다. 전체 항목 중에서 식단표를 보유하고 있는 시설은 64.5%, 위생점검일지를 보유하고 있는 시설은 54.8%로 다른 항목에 비해 높은 것으로 조사되었으며, 검식일지를 보유하고 있는

Table 4. The status of purchasing management of community child centers

	Variable	Daegu area	Gyeongbuk area	Total
Person in charge of purchasing	Director of center	39(57.4) ¹⁾	33(62.3)	72(59.5)
	Teacher	7(10.3)	7(13.2)	14(11.6)
	Cook	7(10.3)	7(13.2)	14(11.6)
	Others	13(19.1)	6(11.3)	19(15.7)
	No response	2(2.9)	0(0.0)	2(1.6)
Method of food purchase	Buy	49(72.0)	51(96.2)	100(82.7)
	Private contract	7(10.3)	1(1.9)	8(6.6)
	A public tender	1(1.5)	0(0.0)	1(0.8)
	Others	8(11.8)	1(1.9)	9(7.4)
	No response	3(4.4)	0(0.0)	3(2.5)
Frequency of purchasing	Daily	19(27.9)	19(35.8)	38(31.4)
	2~3/week	25(36.8)	24(45.3)	49(40.5)
	1/week	9(13.2)	1(1.9)	10(8.3)
	Necessary times	8(11.8)	8(15.1)	16(13.2)
	Others	4(5.9)	1(1.9)	5(4.1)
	No response	3(4.4)	0(0.0)	3(2.5)
Inspection	Yes	59(86.8)	38(71.7)	97(80.2)
	No	5(7.4)	12(22.6)	17(14.0)
	No response	4(5.8)	3(5.7)	7(5.8)
Check of expiration date	Correct	64(94.1)	47(88.7)	111(91.8)
	2~3day is no problem	1(1.5)	3(5.7)	4(3.3)
	A week is no problem	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	Others	0(0.0)	1(1.9)	1(0.8)
	No response	3(4.4)	2(3.7)	5(4.1)
	Total	68(100.0)	53(100.0)	121(100.0)

¹⁾ n(%).

시설이 7.8%로 가장 낮게 나타났다. 건강진단결과표 44.6%, 급식운영일지 43.4% 순으로 보유하고 있는 것으로 조사되었으며, 재고조사표 10.8%, 검수일지 11.4%로 보유하고 있는 시설이 적은 것으로 나타났다. Kim JJ(2012)의 연구에서 보유 중인 급식일지 중 식단표, 위생점검일지 순으로 가장 많았으며, 검수일지, 조리사면허증, 검식일지, 조리원 위생교육일지, 재고 조사표의 보유율이 낮은 것으로 나타났다. Kim JY(2008)의 연구에서도 영유아 보육시설에서 비치하고 있는 급식일지 중에서 식단표, 위생점검일지, 건강진단표를 제외한 다른 일지류는 미비한 것으로 보고되어, 본 연구와 유사한 결과를

나타냈다. 이에 지역아동센터의 급식관리 수준을 향상시킬 수 있도록 급식일지의 필요성 등에 대한 교육을 제공해야 할 필요가 있다.

6. 지역아동센터 급식일지 작성 중요도-수행도 비교

지역아동센터 급식일지 작성의 중요도-수행도 비교 결과는 Table 6과 같다. 식단표를 제외한 모든 항목에서 중요도보다 수행도의 점수가 높았으며, 식단표, 위생점검일지 항목을 제외한 모든 항목에서 중요도와 수행도 간의 유의적 차이를 보였다($p < 0.05$). 중요도의 경우, 식단표 4.55점, 위생점검일지 4.34

Table 5. The status of holding rate of foodservice journal on community child centers

Variable	Daegu area	Gyeongbuk area	Total
Menu	62(91.2) ¹⁾	45(84.9)	107(64.5)
Sanitation check journal	55(80.9)	36(67.9)	91(54.8)
Foodservice journal	45(66.2)	27(50.9)	72(43.4)
Inspection journal	15(22.1)	4(7.5)	19(11.4)
Cook license	16(23.5)	8(15.1)	24(14.5)
Meal sampling	11(16.2)	2(3.8)	13(7.8)
Sanitation education journal	17(25.0)	14(26.4)	31(18.7)
Inventory tag	13(19.1)	5(9.4)	18(10.8)
Health examination result list	45(66.2)	29(54.7)	74(44.6)
Certificate of disinfection	38(55.9)	18(34.0)	56(33.7)
Equipment register	33(48.5)	21(39.6)	54(32.5)

¹⁾ n(%).

Table 6. Perceived importance and performance of foodservice journal on community child centers

Variable	Importance	Performance	t-value
Menu	4.55±0.82 ¹⁾	4.52±0.76 ²⁾	0.411
Sanitation check journal	4.34±1.08	4.47±0.90	-1.392
Foodservice journal	3.97±1.29	4.31±0.98	-2.888**
Inspection journal	2.74±1.35	3.65±1.04	-5.237***
Cook license	2.93±1.50	3.87±1.11	-5.489***
Meal sampling	2.56±1.27	3.58±1.13	-5.953***
Sanitation education journal	3.08±1.35	3.85±0.97	-4.810***
Inventory tag	2.92±1.29	3.69±1.04	-4.557***
Health examination result list	4.15±1.24	4.45±0.83	-2.218*
Certificate of disinfection	3.69±1.43	4.21±0.88	-3.559**
Equipment register	3.35±1.36	3.91±0.91	-4.088***

¹⁾ Mean±S.D.: The importance scores was based on the mean scores measured on 5-point Likert type scale from 1 to 5 (1: unimportant at all~5: very important).

²⁾ Mean±S.D.: The performance scores was based on the mean scores measured on 5-point Likert type scale from 1 to 5 (1: not performed at all~5: performed very well).

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

점, 건강진단결과표 4.15점으로 높게 나타났으며, 조리사 면

허증 2.93점, 재고조사표 2.92점, 검수일지 2.74점, 검식일지 2.56점으로 다른 항목에 비해 중요도가 낮게 나타났다. 수행도의 경우, 식단표 4.52점, 위생점검일지 4.47점, 건강진단결과표 4.45점, 급식운영일지 4.31점, 소독실시필증 4.21점으로 높게 나타났으며, 검식일지 3.58점으로 가장 낮게 나타났다.

급식일지의 경우, 보유율이 낮을수록 수행도와 중요도의 점수가 낮게 나타났으며, 지역아동센터의 경우 센터 특성상 행정업무가 많아서 센터장, 교사 및 관리자들의 스트레스가 매우 높은 것으로 보고되어 있다(Lee JM 2009). 대구지역 지역아동센터 급식운영실태 조사(Gwak SH 2013)에 따르면 급식(조리) 담당자 신규채용 및 인건비 지원의 요구가 가장 높게 나타난 것으로 조사되었다. 급식사고 발생 또는 외부 위생 점검시 어린이들에게 위생적으로 안전한 급식을 제공한 근거서류가 될 수 있으며, 급식관련 서류를 관리를 통해 식자재 관리, 원가 절감 등 체계적인 급식운영을 할 수 있도록 관리자들에게 급식관련 서류의 중요성에 대해 교육이 이루어져야 할 것이다.

7. 지역아동센터 급식일지 작성 중요도-수행도 분석

지역아동센터 급식일지 작성에 대한 중요도-수행도 분석 결과는 Fig. 1과 같다. 중요도-수행도 분석(Importance-Performance Analysis; IPA) 결과는 평가 항목의 평균값과 좌표를 이용하여 중요도와 수행도를 가지적으로 보여줌으로써 조사 자료에 대한 이해를 도와줄 수 있다(Kim Y 2010). 수행도 평가 점수를 X축으로, 중요도 평가 점수를 Y축으로 하고, 수행도 평가 평균 점수는 4.05점, 중요도 평가 평균 점수는 3.48 점을 각 축의 기준으로 하여 4개 분면으로 분할하여 분석을 실시한 결과, 중요도는 높은 반면 수행도는 낮아, 가장 우선적으로 노력을 집중하여 개선할 필요가 있다고 평가된 영역(A: Focus here)과 중요도는 낮지만 수행도가 높은 것으로 평가된 영역(D: Overdone)은 나타나지 않았다.

중요도와 수행도가 모두 높게 평가되어 현재 수행 수준을 유지하는 것이 적정하다고 분류된 영역(B: Doing great)의 항목은 식단표, 위생점검일지, 급식운영일지, 건강진단결과표, 비품대장으로 11개 항목 중 5개 항목으로 전체 조사항목의 45.5%였다.

중요도와 수행도가 모두 낮아 우선순위가 낮은 영역(C: Low priority)으로 평가된 항목은 검수일지, 조리사면허증, 검식일지, 조리원 위생교육일지, 재고조사표, 비품대장으로 11개 항목 중 6개 항목으로 전체 조사항목의 54.5%였다. 이 부분에 속한 항목들은 중요도와 수행도가 모두 낮아 우선순위가 낮은 요인들이지만, 급식운영에 있어서 관리를 소홀히 할 수는 없다고 판단되며, 급식일지 관리에 대한 중요도를 먼저 높일 수 있도록 교육과 함께 센터관리자들의 인식변화가 필



Fig. 1. Importance-Performance Analysis (IPA) about 11 foodservice journal on community child centers.

요하다.

8. 지역아동센터 급식시설 위생관리 실태

지역아동센터 급식시설 위생관리 실태조사는 Table 7과 같다. 식기소독방법으로 자외선 소독(60.3%)을 가장 많이 이용하며, 열탕소독, 소독제 사용, 건열소독 순으로 조사되었다. 대부분의 시설(65.3%)에서 매일 식기 소독을 하는 것으로 조사되었으며, 종사원의 정기적인 건강검진을 받는 시설은 84.3%로 대구·경북지역 간의 유의적 차이가 나타났다($p < 0.05$). 위생교육은 월 1회마다 받는 시설이 52.9%로 나타났으며, 위생교육 시 개인지도(33.9%), 강의형 교육방법(30.6%)으로 교육이 실시되는 것으로 조사되었다. 위생교육에 대해 83.4%가 필요하다고 생각하였으며, 위생교육 받은 내용을 현장에 적용하는 시설은 66.1%로 조사되었다. 위생교육 받은 내용을 현장에 적용하지 않는 이유로는 시설 및 기기 부족이 20.7%로 가장 높았으며, 시간부족(9.13%), 적용하기 어려움(7.4%) 때문에 적용하지 않는 것으로 조사되었으며, HACCP에 대해 인지하고 있는 시설이 41.3%로 조사되었다. 지역아동센터 급식시설에 시설 및 기기가 상대적으로 부족한 시설이 많아 지속적인 지원이 필요하다고 사료된다. Jeong SH(2009)의 연구에서 조리종사원의 HACCP 교육을 단순히 이론만이 아니라 교육에 필요한 도구, 자료를 이용한다면 교육의 효과를 극대화시킬 수 있을 것이라고 보고되어 있다. 지역아동센터의 관리자들이 위생교육 받은 내용을 현장에 적용할 수 있도록 관리자들에게 다양한 교육 매체, 매뉴얼을 개발하여 적용한 위생교육이 필요하다고 사료된다.

9. 지역아동센터 급식시설 위생시설 실태

지역아동센터 급식시설 위생시설 실태조사는 Table 8과 같다. 교실·조리실·식당이 구분된 시설은 전체의 76.0%로, 대구지역 77.9%, 경북지역 73.6%로 시설이 구분되어 있는 것으로 나타났다. 급식을 식당에서 제공하는 시설이 전체의 44.6%, 교실에서 제공하는 시설은 전체의 41.3%로 나타났으며, 교실·조리실·식당이 구분되어 있는 시설이 전체 76.0%였지만, 급식을 교실에서 제공하는 문제점을 확인할 수 있었다. 또한 Bae HJ 등(2009)의 연구에 따르면 급식을 교실에서 제공하는 시설보다 식당에서 제공하는 시설의 위생관리 수행도가 높게 평가되어 지역아동센터의 급식제공 장소의 개선이 필요할 것으로 판단된다. 칼·도마 살균기를 보유하는 시설은 전체의 37.2%로 나타났으며, 냉장·냉동고를 보유하는 시설은 전체의 94.2%로 나타났다. 오염·비오염 구역 구획구분이 되어있는 시설은 전체의 45.5%로 나타났으며, 대구지역(57.4%)이 경북지역(30.2%)보다 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.01$). 전처리용·조리용 개수대가 구분되어 있는 시설은 전체의 50.4%로 대구지역(60.3%)이 경북지역(37.7%)보다 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.05$). 내부벽·바닥 타일이 설치되어 있는 시설은 전체의 43.8%로 나타났으며, 대구지역(52.9%)이 경북지역(32.1%)보다 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.05$). 조리실 내 전용 수세시설이 설치된 시설은 전체의 58.7%, 후드 시설이 설치된 시설은 전체의 74.4%로 나타났으며, 온장고는 대구지역 30.9%, 경북지역 11.3%가 설치된 것으로 조사되었다($p < 0.05$). Kim JY(2008)의 연구에서 보육시설의 조리실 설비 현황으로 살균소독기, 칼·도마소독기 등이 비치되

Table 7. The status of sanitation management on community child centers

Variable		Total	Daegu area	Gyeongbuk area	χ^2
Disinfection method of utensils	Disinfectant	7(5.8)	6(8.8) ¹⁾	1(1.9)	3.158
	Ultraviolet ray	73(60.3)	41(60.3)	32(60.4)	
	Hot water	34(28.1)	18(26.5)	16(30.2)	
	Dry heat	5(4.1)	2(2.9)	3(5.7)	
	No response	2(1.7)	1(1.5)	1(1.9)	
Frequency of utensils disinfection	Daily	79(65.3)	42(61.8)	37(69.8)	1.956
	1/week	26(21.5)	14(20.6)	12(22.6)	
	2/week	8(6.6)	6(8.8)	2(3.8)	
	Others	3(2.5)	1(1.5)	2(3.8)	
	No response	5(4.1)	5(7.4)	0(0.0)	
Frequency of disinfection at kitchens	1/month	49(40.5)	24(35.3)	25(47.2)	6.981
	1/two month	11(9.1)	5(7.4)	6(11.3)	
	1/six months	18(14.9)	14(20.6)	4(7.5)	
	Seasonal	12(9.9)	5(7.4)	7(13.2)	
	Others	16(13.2)	11(16.2)	5(9.4)	
	No response	15(12.4)	9(13.2)	6(11.3)	
Regular health inspection	Yes	102(84.3)	60(88.2)	42(79.2)	4.555*
	No	14(11.6)	4(5.9)	10(18.9)	
	No response	5(4.1)	4(5.9)	1(1.9)	
Frequency of sanitary education	1/month	64(52.9)	31(45.6)	33(62.3)	5.116
	2~3/month	11(9.1)	7(10.3)	4(7.5)	
	4/month	1(0.8)	2(2.9)	1(1.9)	
	Daily	3(2.5)	0(0.0)	1(1.9)	
	Others	29(24.0)	20(29.4)	9(17.0)	
	No response	13(10.7)	8(11.8)	5(9.4)	
Sanitary education methods	Lecture-type education	37(30.6)	18(26.5)	19(35.8)	5.322
	Audiovisual education	18(14.9)	11(16.2)	7(13.2)	
	Discussion-type guidance	1(0.8)	0(0.0)	1(1.9)	
	Personal guidance	41(33.9)	22(32.4)	19(35.8)	
	Others	11(9.1)	9(13.2)	2(3.8)	
	No response	13(10.7)	8(11.8)	5(9.4)	
Frequency of external sanitary education	1/month	39(32.2)	23(33.8)	16(30.2)	0.237
	2~3/month	72(59.5)	39(57.4)	33(62.3)	
	No response	10(8.3)	6(8.8)	4(7.5)	
Sanitary education necessity	Not very necessary	1(0.8)	0(0.0)	1(1.9)	3.812
	Not necessary	1(0.8)	1(1.5)	0(0.0)	

Table 7. Continued

Variable		Total	Daegu area	Gyeongbuk area	χ^2
Sanitary education necessity	Usually	16(13.2)	7(10.3)	9(17.0)	3.812
	Necessary	62(51.2)	38(55.9)	24(45.3)	
	Very necessary	39(32.2)	21(30.9)	18(34.0)	
	No response	2(1.7)	1(1.5)	1(1.9)	
Applying to sanitation after education	Not at all	2(1.7)	1(1.5)	1(1.9)	0.705
	Not much	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	Usually	31(25.6)	7(10.3)	12(22.6)	
	Much	58(47.9)	38(55.9)	25(47.2)	
	Very much	22(18.2)	21(30.9)	11(20.8)	
	No response	5(4.1)	1(1.5)	4(7.5)	
Reasons for not practicing sanitation	Practicing	34(28.1)	21(30.9)	13(24.5)	8.305
	Difficulties in practicing	9(7.4)	2(2.9)	7(13.2)	
	Shortage of time	11(9.1)	7(10.3)	4(7.5)	
	Shortage of facilities and equipment	25(20.7)	16(23.5)	9(17.0)	
	Others	4(3.3)	4(5.9)	0(0.0)	
	No response	38(31.4)	18(26.5)	20(37.7)	
HACCP Recognition	Yes	50(41.3)	24(35.3)	26(49.1)	3.735
	No	62(51.2)	41(60.3)	21(39.6)	
	No response	9(7.4)	3(4.4)	6(11.3)	
Total		121(100.0)	68(100.0)	53(100.0)	

¹⁾ n(%).

* $p < 0.05$.

Table 8. The status of sanitation facilities management on community child centers

Variable		Total	Daegu area	Gyeongbuk area	χ^2
Separate place (dining area, classroom and cooking room)	Yes	92(76.0) ¹⁾	53(77.9)	39(73.6)	0.036
	No	27(22.3)	15(22.1)	12(22.6)	
	No response	2(1.7)	0(0.0)	2(3.8)	
Meal serving place	Dining area	54(44.6)	26(38.2)	28(52.8)	4.901
	Classroom	50(41.3)	30(44.1)	20(37.7)	
	Kitchen	9(7.4)	5(7.4)	4(7.5)	
	Others	8(6.6)	7(10.3)	1(1.9)	
Food storage facilities	Yes	71(58.7)	44(64.7)	27(50.9)	2.638
	No	47(38.8)	22(32.4)	25(47.2)	
	No response	3(2.5)	2(2.9)	1(1.9)	
Ultraviolet sterilizers	Yes	107(88.4)	62(91.2)	45(84.9)	0.278

Table 8. Continued

Variable		Total	Daegu area	Gyeongbuk area	χ^2
Ultraviolet sterilizers	No	12(9.9)	6(8.8)	6(11.3)	0.278
	No response	2(1.7)	0(0.0)	2(3.8)	
Kitchen knives & chopping board sterilizer	Yes	45(37.2)	28(41.2)	17(32.1)	1.090
	No	67(55.4)	35(51.5)	32(60.4)	
	No response	9(7.4)	5(7.4)	4(7.5)	
Refrigerator, freezer	Yes	114(94.2)	65(95.6)	49(92.5)	0.564
	No	5(4.1)	2(2.9)	3(5.7)	
	No response	2(1.7)	1(1.5)	1(1.9)	
Physical separation between the clean areas and the unclean areas	Yes	55(45.5)	39(57.4)	16(30.2)	7.384**
	No	59(48.8)	27(39.7)	32(60.4)	
	No response	7(5.8)	2(2.9)	5(9.4)	
Separated of sink for preprocessing and cook	Yes	61(50.4)	41(60.3)	20(37.7)	5.125*
	No	54(44.6)	25(36.8)	29(54.7)	
	No response	6(5.0)	2(2.9)	4(7.5)	
Interior wall, floor tile installation	Yes	53(43.8)	36(52.9)	17(32.1)	4.899*
	No	67(55.4)	32(47.1)	35(66.0)	
	No response	1(0.8)	0(0.0)	1(1.9)	
Hand washing sterilizer	Yes	71(58.7)	44(64.7)	27(50.9)	1.847
	No	41(33.9)	20(29.4)	21(39.6)	
	No response	9(7.4)	4(5.9)	5(9.4)	
Fan & hood facilities	Yes	90(74.4)	52(76.5)	38(71.7)	0.780
	No	27(22.3)	13(19.1)	14(26.4)	
	No response	4(3.3)	3(4.4)	1(1.9)	
Hot holding table	Yes	27(22.3)	21(30.9)	6(11.3)	6.257*
	No	89(73.6)	45(66.2)	44(83.0)	
	No response	5(4.1)	2(2.9)	3(5.7)	
Locker room for employee	Yes	22(18.2)	15(22.1)	7(13.2)	1.505
	No	93(76.9)	50(73.5)	43(81.1)	
	No response	6(5.0)	3(4.4)	3(5.7)	
Cabinets	Yes	77(63.6)	46(67.6)	31(58.5)	0.564
	No	40(33.1)	21(30.9)	19(35.8)	
	No response	4(3.3)	1(1.5)	3(5.7)	
Total		121(100.0)	68(100.0)	53(100.0)	

1) n(%).

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$.

어 있었으며, 온장고, 식재보관창고는 비치되지 않은 것으로 나타났다.

식품위생법(Ministry of Government Legislation 2014)에 의하면 집단급식소는 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 급식소로 정의되어 있다. 하지만 지역아동센터 이용 아동이 50인 이상인 센터는 전국 지역아동센터의 1개소가 있기 때문에(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2016), 실제로 집단 급식소가 설치된 지역아동센터는 미비한 수준이다. 하지만 지역아동센터의 운영매뉴얼(Ministry of Health & Welfare & Headquarters for Community Child Center 2013)에 급식관련 시설·설비, 위생관리 방법을 집단급식소 위생관리 매뉴얼을 기준으로 공지되어 있기 때문에 지역아동센터 관리자들이 급식시설을 관리하는데 어려움이 있을 것으로 사료된다. 지역아동센터 급식시설에 적합한 위생관리 매뉴얼을 개발하여 체계적인 관리가 필요하다고 생각된다.

요약 및 결론

본 연구는 대구·경북지역 지역아동센터의 급식시설 운영 실태 조사를 통해 나타난 급식시설 운영의 문제점을 개선·보완할 수 있는 기초자료를 제공하고자 실시하였으며, 그 결과는 다음과 같다. 지역아동센터 시설운영주체는 개인이 가장 높았으며, 이용아동 수는 전체지역에서 20명 이상 29명 이하인 곳이 62.0%로 가장 높게 나타났다. 재원아동 구성은 초·중학생이 함께 구성된 시설이 51.2%로 가장 높게 나타났다. 영양사가 있는 센터는 전체 6.6%, 조리사가 있는 센터는 전체 50.4%로 예산부족으로 인해 채용이 어려운 것으로 조사되었으며, 센터장, 복지사, 교사 등 종사자들의 겸직으로 급식이 운영되고 있다. 지역아동센터 급식일지 중요도-수행도 비교 결과, 식단표를 제외한 모든 항목에서 중요도보다 수행도의 점수가 높았으며, 급식운영일지, 검수일지, 조리사 면허증, 검식일지, 조리원 위생교육일지, 재고조사표, 건강진단결과표, 소독실시필증, 비품대장표 항목에서 중요도와 수행도간의 유의적 차이를 보였다($p<0.05$). 위생관리 실태조사 결과, 종사원의 정기적인 건강검진을 받는 시설은 84.3%로 대구·경북지역 간의 유의적 차이를 보였다($p<0.05$). 대부분 위생교육이 필요하다고 생각하였으며, 위생교육 받은 내용을 현장에 적용하는 시설은 66.1%로 조사되었다. 위생교육 받은 내용을 현장에 적용하지 않는 이유로는 시설 및 기기 부족이 20.7%로 가장 높았으며, 시간부족, 적용하기 어려움 때문에 적용하지 않는 것으로 조사되었다. 위생시설 실태조사 결과, 오염·비오염 구역 구획구분이 되어 있는 시설은 전체 45.5%로 나타났으며, 대구지역이 경북지역보다 유의적으

로 높게 나타났다($p<0.01$). 전처리용·조리용 개수대가 구분되어 있는 시설은 전체 50.4%로 대구지역이 경북지역보다 유의적으로 높게 나타났다($p<0.05$). 본 연구의 조사결과, 지역아동센터를 이용하는 아동들에게 위생적이고 질 좋은 급식을 제공하기 위해 공동관리 영양사제도를 도입하거나 센터 내 직원들에게 급식운영에 대해 전문적인 교육이 지속적으로 실시되어야 할 것으로 생각된다. 중앙지원단 뿐만 아니라, 어린이급식관리지원센터의 지원을 통해 지속적인 관리를 받으며, 지역아동센터에 맞는 급식운영 지침이 개발되거나, 급식운영에 기본적으로 필요한 기기가 부족한 센터에는 지역의 지원과 후원이 필요할 것으로 사료된다.

REFERENCES

- Bae HJ, Lee HY, Ryu K (2009) Field assessment of food safety management at preschool foodservice establishment. *Korean J Food Cookery Sci* 25(3): 283-296.
- Gwak SH (2013) Food service practices in community children centers in Daegu. MS Thesis Kyungpook University, Daegu. pp 11-34.
- Headquarters for Community Child Center (2017) https://www.icareinfo.go.kr/NEW_USR_main.asp?=?=SIDO/SIDOMAIN/map. Accessed March 11, 2017
- Jung HA, Kim AN, Joo NM, Paik JE (2011) Analyzing the importance and performance of sanitation management within childcare center foodservice facilities in Gyeongbuk province. *J East Asian Soc Dietary Life* 21(3): 385-391.
- Jeong SH (2009) Status of HACCP training in food service and understanding of the employees for HACCP program. MS Thesis Wonkwang University, Jeonbuk. pp 55-57.
- Kim JJ (2012) A Study on the improvement direction of the local child care center's management status of meal systems and satisfaction research. MS Thesis Konkuk University, Seoul. pp 53-56.
- Kim JY (2008) Study on the foodservice management of childcare center in Dongjakgu. MS Thesis Dankuk University, Gyeonggi. pp 40-41.
- Kim Y (2010) Importance and performance analysis on food hygiene, safety for employee food service industry. MS Thesis Sejong University, Seoul. pp 30-31.
- Ku HW, Kon SI, Lee SJ (2016) Study on the experience of intervention in child poverty among workers in local community children centers - The tension between a mother's heart and a facilitator's heart. *Korean J Family Welfare* 21

- (2): 251-276.
- Kwon SY, Lee YM, Kim SY, Kim JY, Yoon JH (2012) Assessment of the support program of foodservice management for community child centers in Jeollanam-do, Korea. *Korean J Community Nutr* 17(1): 91-100.
- Kwon SY, Yeoh YJ (2015) Status of meal serving and nutritional quality of foods served for children at community child centers in Korea. *J East Asian Soc Dietary Life* 25 (2): 352-362.
- Lim JG, Park HS, Chung IJ (2015) Functions and roles of community child center recognized by practitioners. *Korean J Social Welfare* 67(2): 285-310.
- Lee JS (2014) Food service status at community child care centers in Busan. *J Korean Diet Assoc* 20(1): 50-62.
- Lee KE, Lee EJ, Lee CW (2014) Study on the regional types based on supply and demand of child welfare center. *J Korean Society Child Welfare* 48: 119-145.
- Lee SE, Shim JE, Kwon SY, Yeoh YJ, Yoon JH (2014) Recommendation of serving size of the meal service of community child centers in Korea. *Korean J Community Nutr* 19 (4): 361-371.
- Lee MK (2013) A study on the job satisfaction level of the community children center workers. MS Thesis Mokpo University, Jeonnam. pp 12-45.
- Lim JH, Ryu HK (2012) Nutrition status and the effects of nutrition education among elementary students attending community child center in Dong-gu, Ulsan. *Korean J Community Living Sci* 23(3): 277-289.
- Lee JM (2009) A study on the job satisfaction of working-level employees in community child care centers: The case of Daegu and North Gyeongsang province. MS Thesis Keimyung University, Daegu. pp 71-91.
- Ministry of Health and Welfare, Headquarters for Community Child Center (2012) Report of current status of community child centers in Korea (2012.12). Seoul. pp 5-82.
- Ministry of Health and Welfare, Headquarters for Community child care center. Seoul. pp 5-79.
- Ministry of Government Legislation (2014) Food Sanitation Law. <http://www.moleg.go.kr>. Accessed January 3, 2014.
- Ministry of Health and Welfare & Headquarters for Community Child Center (2015) Report of current status of community child centers in Korea (2014.12). Seoul. pp 5-78.
- Ministry of Health & Welfare (2016a) The child welfare program guide. pp 127-131.
- Ministry of Health & Welfare (2016b) The community child care center program guide. p 19.
- Ministry of Health and Welfare & Headquarters for Community Child Center (2016) Report of current status of community child centers in Korea (2015.12). Seoul. pp 5-80.
- Moon YJ, Kim JH (2017) The Effects of professional capability, psychological capital and career-related continuous learning on the job performance among practitioners of child welfare centers. *Korean J Social Welfare studies* 48(1): 113-141.
- Na MH, Lee YH, Lee HY (2014) Conditions of toothbrushing and oral health education experience: The case of local children's centers. *J Korean Academy Dental Hygiene* 16(2): 81-87.
- Song YJ, Bae HJ (2013) Importance-performance analysis about sanitation management items at general hospital foodservice operations. *Korean J Food Cookery Sci* 29(1): 63-71.
- Sung MY, Suh YS (2006) The level of job satisfaction and organizational commitment of child care-social workers working at community child centers. *Korean J AfterSchool Child Education* 5(1): 49-65.
- You SB, Kim HJ (2015) Career, job-related hope and design plans for the future of youth using community child center -Focusing on focus group interviews-. *J Youth Welfare* 17 (4): 287-308.

Date Received	Jun. 26, 2017
Date Revised	Jul. 25, 2017
Date Accepted	Aug. 22, 2017