



함께 성장하는 더 특별한 행복배움터 배곧초!

## 가 정 통 신 문

**교훈**  
배움 · 채움 · 키움  
<http://www.baegot.es.kr>

### <2022학년도 온라인 검수 및 모니터링 안내>

안녕하십니까? 학부모님 가정에 행복이 가득하시기를 바랍니다.

2022년 지금까지도 **지속적인 코로나바이러스 확산세**로 인해 2차 감염자도 증가하고 있습니다. 이와같은 이유로 배곧초는 안전한 급식제공을위해 **학모부 검수 및 모니터링을 실시하지 않습니다. 이에따라 급식소 위원회 분들을 모셔 학부모 대표로 급식모니터링을 실시하였습니**  
**다.** 모니터링 실시현장과 급식이 이루어지는 과정을 온라인으로 확인 할 수 있게 사진으로 안내해 드리겠습니다.

#### 1. 검수(일반작업구역)

가. 우리학교는 농산, 공동구매, 김치, 수산, 축산, 공산 이렇게 6개로 나뉘서 식자재가 들어옵니다.

나. 발주량과 입고량이 맞는지와, 식자재의 품질 여부를 확인한 후에 식자재를 받습니다.



#### 2. 전처리(일반작업구역)

가. 우리학교는 식중독 예방을 위해 흙이 묻은 제품은 받지 않습니다.

예시: 세척무, 껍질이제거된 채소류 반입

나. 전처리실에서 식자재 세척 및 다듬기 작업이 이루어 집니다.

다. 냉동제품인 경우 전용 수조에서 해동이 이루어 집니다.





### 3. 조리(청결작업구역)

가. 조리완료 후에는 흰장갑, 앞치마를 착용합니다(교차오염방지)

나. 소독은 청결작업구역에서 실시합니다.

(껍질이 제거되어오는 과일류(파인애플)를 제외하고는 모든 과일은 소독을 합니다.)

다. 음료류 걸면도 모두 소독물로 세척을 진행합니다.



### 4. 배식

가. 배식은 배식전용 앞치마와 라텍스 장갑을 씁니다.

나. 따뜻한 음식은 적온배식을 위해 (57도이상 유지) 온장고에 넣어둡니다.

다. 차가운 음식은 적온배식을 위해 (5도 이하) 냉장고에 넣어둡니다.

라. 배식기구는 모두 열탕 소독 및 건열소독을 거쳐 사용됩니다.

마. 조리원분들이 배식시에 깨끗한 마스크로 다시 갈아 씁니다.

바. 식당의 온도와 습도 및 공기질을 매일 체크하고 배식받는 줄 옆에 손소독기를 비치하여 배식직전 손소독을 한번 더 실시합니다.

사. 보존식을 담아 -18도 이하에서 144시간 이상 보관합니다.







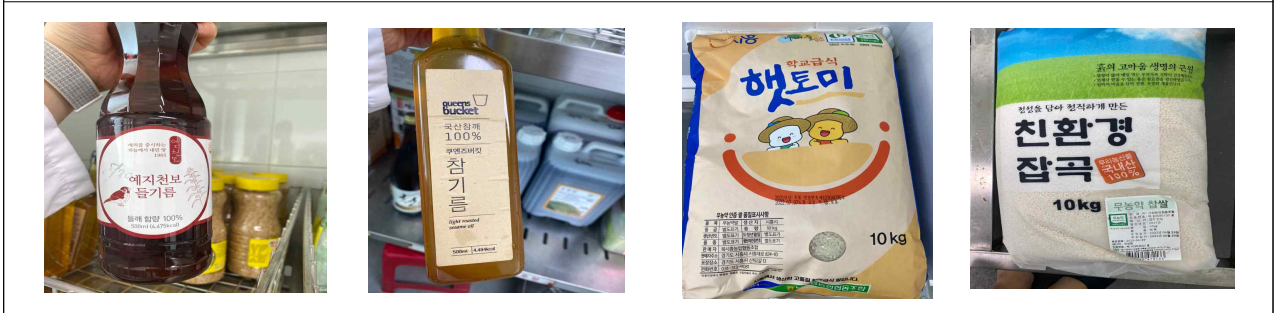
## 5. 청소

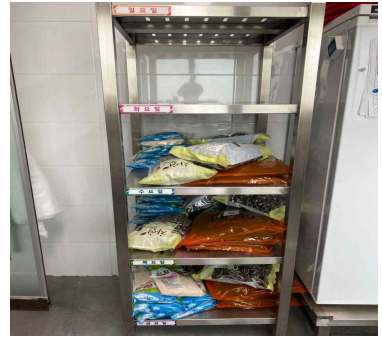
- 가. 배식이 끝난 후 모든 숟가락과 젓가락은 열탕소독을 한 후 소독고에서 건열소독을 한번 더 실시합니다.
- 나. 식판은 담금세제에 30분이상 침지 후 애벌세척기로 2번 세척 후(다른곳은 1번씩 하지 만 우리 학교는 2번을 진행합니다), 식시세척기를 통과하여(85도) 소독고에 들어갑니다.
- 다. 배식도구도 열탕 소독을 거쳐 소독고에 들어갑니다.
- 라. 사용한 모든 국솔과 볶음솔은 깨끗이 닦아줍니다.
- 마. 사용한 모든 앞치마, 고무장갑, 도마, 칼은 소독액에 10분간 침지 후 자외선 소독고에서 건조 및 살균작업을 합니다.



## 6. 재고관리

- 가. 재고는 일주일에 한 번씩 재고대장을 통해 관리합니다.
- 나. 선입선출법에 의해 재고를 관리합니다.
- 다. 쌀(친환경쌀)을 한달에 2번 들어웁니다.
- 라. 찰쌀과 현미도 모두 친환경으로, 주 1회씩 들어웁니다.





## 7. 급식소 위원회 모니터링 현장사진

가. 급식소위원회 위원분들 모두 참석(총 4명)

나. 조리부터 배식과정까지 모니터링 실시

다. 당일 급식 검식 후 급식평가지 작성

라. 급식에 관한 질의응답 실시.



구분	검점 항목	결과	조치내용
배식관리	가. 배식용 전용기구 사용 및 위생점검 기록 객관적 나. 1인 배식용은 적당인가? 다. 마스크 사용 여부	적합 적합 적합 적합	적합 적합 적합 적합
식단 관리	가. 보존식 관리상태(10°C이하, 144시간 보존) 나. 열균제에 100g이상 다. 식단과 동일한 보존식인가?	적합 적합 적합	적합 적합 적합
조리실	가. 음식의 간은 적당하냐? 나. 음식의 조화는 적당하냐? 다. 음식의 온도는 적당하냐?	적합 적합 적합	적합 적합 적합

구분	내	행	과	비고
배식관리	1. 열균제로 조리 여부 확인	적합	적합	
배식관리	2. 열균제 사용 여부 확인	적합	적합	
배식관리	3. 열균제 사용 여부 확인	적합	적합	
배식관리	4. 열균제 사용 여부 확인	적합	적합	
배식관리	5. 열균제 사용 여부 확인	적합	적합	
배식관리	6. 열균제 사용 여부 확인	적합	적합	
배식관리	7. 열균제 사용 여부 확인	적합	적합	
배식관리	8. 열균제 사용 여부 확인	적합	적합	

2022. 7. 25.

배 곧 초 등 학 교 장