

학교급식법 시행규칙 일부개정령안

학교급식법 시행규칙 일부를 다음과 같이 개정한다.

제8조제1항 각 호 외의 부분 중 “학교급식 운영상 필요한 경우에는 수시로 실시”를 “교육부장관 또는 교육감이 학교급식 운영상 필요하다고 인정하는 경우에는 실시 주기를 조정”으로 하고, 같은 조 제2항부터 제4항까지를 각각 제3항부터 제5항까지로 하며, 같은 조에 제2항을 다음과 같이 신설한다.

- ② 교육부장관, 교육감 또는 교육장은 제1항 각 호에 따른 확인·지도를 실시한 경우 그 결과를 해당 기관의 인터넷 홈페이지 등을 통하여 공개하여야 한다.

별표 1 제1호가목7)에 단서를 다음과 같이 신설한다.

다만, 이 규칙 시행 이전부터 설립·운영한 유치원의 경우 조리장의 구조, 바닥의 재질 등을 고려하여 배수구 설치를 생략할 수 있다.

별표 1 제1호가목9)에 단서를 다음과 같이 신설한다.

다만, 이 규칙 시행 이전부터 설립·운영한 유치원의 경우 조리장의 구조, 바닥의 재질 등을 고려하여 신발소독 설비를 갖추기 어려운 경우는 조리장 전용 신발을 비치하여야 한다.

별표 1 제1호나목5) 중 “전기살균소독기”를 “전기살균소독기, 자외선소독기”로 하고, 같은 표 제2호나목에 단서를 다음과 같이 신설한다.

다만, 이 규칙 시행 이전부터 설립·운영한 유치원의 경우 조리장의 구조를

고려하여 배수구를 설치하기 어려운 경우 식품보관실 바닥의 재질을 청소가 용이한 재질로 하여야 한다.

별표 2 제2호가목1) 및 2) 중 “위해요소중점관리기준”을 각각 “안전관리인증 기준”으로 하고, 같은 표 제4호가목5) 및 7) 중 “위해요소중점관리기준”을 각각 “안전관리인증기준”으로 하며, 같은 호 나목 중 “위해요소중점관리기준”을 “식품안전관리인증기준”으로 하고, 같은 표 제5호나목 중 “식재료,”를 “식 재료를 사용하거나 유치원,”으로 한다.

별표 4 제5호에 마목을 다음과 같이 신설한다.

마. 조리된 식품은 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관하여야 한다.

별표 3을 별지와 같이 신설한다.

부 칙

이 규칙은 2021년 1월 30일부터 시행한다.

[별표 3]

학교급식의 영양관리기준(제5조제1항관련)

성 별	구 분		에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A		티아민		리보플라빈		비타민C		칼슘		철	
					(μg RAE)		(비타민B ₁)(mg)		(비타민B ₂)(mg)		(mg)		(mg)		(mg)	
					평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
유 치 원 생			400	5.7	66	100	0.12	0.15	0.15	0.17	8.5	11.4	134	170	1.5	1.7
남	초등	1~3학년	570	10.0	107	150	0.20	0.24	0.24	0.30	13.4	18.4	194	234	2.4	3.0
	학생	4~6학년	700	13.4	140	200	0.24	0.30	0.34	0.40	18.4	23.4	217	267	2.7	3.4
	중학생		840	18.4	180	250	0.34	0.37	0.40	0.50	23.4	30.0	267	334	3.7	4.7
	고등학생		900	21.7	207	284	0.37	0.44	0.47	0.57	26.7	35.0	240	300	3.7	4.7
여	초등	1~3학년	500	8.4	97	134	0.20	0.24	0.20	0.27	15.0	20.0	194	234	2.0	2.7
	학생	4~6학년	600	13.4	127	184	0.24	0.30	0.27	0.34	20.0	26.7	217	267	2.4	3.4
	중학생		670	16.7	157	217	0.30	0.37	0.34	0.40	25.0	33.4	247	300	4.4	5.4
	고등학생		670	16.7	147	200	0.34	0.40	0.34	0.40	23.4	31.7	220	267	3.7	4.7

비 고

- 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강 상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
 - 가. 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
 - 나. 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 다. 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.
- 유치원에서 간식(오전, 오후)을 제공할 경우에는 에너지 기준량에 +210kcal ($\pm 10\%$)로 설정할 수 있다.

신 · 구조문대비표

현 행	개 정 안
제8조(출입·검사 등) ①영 제14조제1호의 시설에 대한 출입·검사 등은 다음 각 호와 같이 실시하되, <u>학교급식 운영상 필요한 경우에는 수시로 실시할 수 있다.</u>	제8조(출입·검사 등) ① ----- ----- ----- ----- <u>교육부장관 또는 교육감이 학교급식 운영상 필요하다고 인정하는 경우에는 실시 주기를 조정</u> ----- -----.
1.·2. (생 략) <u><신 설></u>	1.·2. (현행과 같음) <u>② 교육부장관, 교육감 또는 교육장은 제1항 각 호에 따른 확인·지도를 실시한 경우 그 결과를 해당 기관의 인터넷 홈페이지 등을 통하여 공개하여야 한다.</u>
<u>② ~ ④</u> (생 략)	<u>③ ~ ⑤</u> (현행 제2항부터 제4항까지와 같음)