

문서번호	교육청소년과-24019
결재일자	2014.11.13.
공개여부	대시민공개

주무관	도광 아동복지팀장	교육청소년과장	교육문화복지국장		
안보경	서원옥	최병재	11/13 도일환		
협 조					

## 2014년 겨울방학 아동급식 지원 대책

2014. 11.

**교육문화복지국**  
**교육청소년과**

# 2014년 겨울방학 아동급식 지원대책

겨울방학을 대비하여 방학기간 중 가정 내에서 식사 제공을 받지 못하는 결식아동 발생을 대비, 아동급식 지원대책을 마련하여 원활한 급식지원 및 아동보호에 만전을 기하고자 함.

## I 기본 방향

- 급식대상 아동에 대한 적극적 발굴 및 누락 방지, 사각지대 해소
- 급식 인프라를 확충, 아동에게 안전하고 자연스러운 급식 제공
- 안전하고 위생적인 급식지원이 되도록 상시 점검 및 모니터링 활성화
- 연휴 및 폭설 등으로 인한 급식 지원 대비

## II 아동급식 개요

### 사업개요

- 지원근거
  - 아동복지법 제4조(책임) 및 제35조(아동의 건강한 심신의 보존)
  - 보건복지부 지침(2014 아동분야 사업안내)
- 지원대상 : 빈곤, 가정해체 등 보호자의 사정으로 가정내 식사제공이 어려워 결식이 우려되는 아동

### 결식우려의 정의

- 보호자가 충분한 주식과 부식을 준비하기 어렵거나, 주부식을 준비할 수 있다 하더라도 아동 스스로 식사를 차려 먹기 어려운 경우
- 외국국적 아동인 경우에도 지원기준에 따라 결식우려가 있을 경우 급식지원
- 단, 아동복지법 제15조에 따라 아동양육시설, 공동생활가정 등으로 보호조치된 아동은 제외

- 급식비 지원기준 : 1식당 4,000원(시비 50%, 구비 50%)
- 지원내용 : 방학 중 조·중·석식(개인별 필요식 지원)
- 지원방법
  - 일반음식점, 제과점 및 편의점 이용(전자카드 이용)
  - 단체급식소(사회복지관, 지역아동센터 등)이용

**□ 방학 중 급식지원 실적**

- 지원대상 (취학형태별)

구 분	계(명)	미취학	초등학생	중학생	고등학생	기타*
' 13 겨울방학	2,182	10	832	652	676	12
' 14 여름방학	2,463	14	1,132	688	620	9

※ 기타 : 미진학, 학교 중퇴 등 학교를 다니지 않는 18세미만의 자를 말함

- 지원대상 (지원방법별)

구 분	계(명)	단체급식소				일반 음식점
		소계	사회 복지관	지역 아동센터	기타 (굿네이버스)	
' 13 겨울방학	2,182	720	34	663	23	1,462
' 14 여름방학	2,463	809	41	761	7	1,654

※ 일반음식점 : 편의점(CU, GS25, 세븐일레븐/바이더웨이) 포함

**III 겨울방학 급식 지원대상자 선정 세부계획**

- 방학 기간 : ' 14. 12. 23. ~ ' 15. 2. 2(겨울방학내)

※ 학교별로 방학기간이 다를 수 있음

- 급식대상자 선정 : ' 14. 11. 28(금) 까지

※ 선정기간 이후에도 수시 신청자에 대해서는 조사, 선정 및 지원 조치

- 선정기준 및 선정방법

- 지원연령 : 18세 미만의 취학 및 미취학 아동(아동복지법 제2조)  
(다만, 18세 이상인 경우에도 고등학교에 재학 중인 아동을 포함하며,  
18세 미만인 학교 탈락 아동의 경우에도 지원)

○ 선정기준

- (1) 다음 각 호의 사유에 해당하여 보호자의 식사제공이 어려워 결식우려가 있는 아동
  - ① 소년소녀가정 아동
  - ② 한부모가족지원법상 지원대상가정 아동(한부모 가족이나 국민기초생활보장법에 따른 지원대상 가구도 포함)
  - ③ 보호자가 장애인복지법 제2조제2항에 다른 장애인으로서 최저생계비 130%이하 가구의 아동
  - ④ 긴급복지 지원대상 가구의 아동
  - ⑤ 보호자의 가출, 장기복역 등으로 보호자가 부재한 가구의 아동
  - ⑥ 보호자 사고, 급성질환, 만성질환 및 학대·방임 등으로 보호자의 양육 능력이 미약하여 긴급한 보호가 필요한 아동
  - ⑦ 맞벌이 가구로 건강보험료 부과액(또는 산정액) 기준 소득인정액이 최저생계비 130% 이하인 가구의 아동

※ ‘맞벌이 가구’ 는 ‘국세청에 신고된 근로소득이 있는 직장인, 개인사업자’ 기준이며, 소득인정액을 확인할 수 없는 경우에 소득인정액을 산정하는 방식으로 건강보험료 납부액 기준 적용

<2014년 건강보험료 소득판정기준>

가구원수*	최저생계비 130%	건강보험료 본인부담금 (원)		
		직장가입자	지역가입자	혼합 (직장+지역)
1인가구	784천원	23,960 (25,529)	4,496 (4,790)	24,620 (26,233)
2인가구	1,336천원	40,244 (42,880)	20,861 (22,227)	40,705 (43,371)
3인가구	1,728천원	52,041 (55,450)	37,208 (39,645)	52,563 (56,006)
4인가구	2,120천원	64,087 (68,285)	57,308 (61,062)	64,818 (69,064)
5인가구	2,512천원	75,950 (80,925)	77,176 (82,231)	76,909 (81,947)
6인가구	2,904천원	87,604 (93,342)	93,160 (99,262)	88,738 (94,550)
7인가구	3,297천원	99,038 (105,525)	109,994 (117,199)	100,197 (106,760)

※ 건강보험료 본인부담금은 건강보험료+노인장기요양보험료 합산 금액을 기준으로 하며, 팔호안은 건강보험료 본인부담금 액수임

- ⑧ 위 각호에 해당되지 않으나 그 밖에 담임교사, 사회복지사, 통반장, 자치구 담당 공무원 등이 추천하거나 본인(가족포함)이 신청한 아동으로서 아동급식위원회에서

- 급식지원이 필요하다고 결정한 아동
- (2) 지역아동센터, 사회복지관 등의 아동복지프로그램 이용 아동
- ※ 아동복지법 제10조에 따라 아동양육시설, 공동생활가정, 가정위탁 등으로 보호조치된 아동은 급식지원 대상에서 제외
- 선정방법
- 사회복지통합관리망(행복e음)에 입력한 지원대상자의 소득 및 가정 상황 조사결과 최종 확인·판단하여 대상자 선정
  - 2014 여름방학 지원아동 계속지원 여부 재판정
    - 동 주민센터 아동급식 담당자는 여름방학 신규급식지원한 아동에 대해 계속지원 필요여부 및 타 지자체 전출 등을 확인하여 재판정 실시
  - ※ 타 시도 및 시군구 전출 시 해당 지자체에 명단 통보
  - 신규 신청자 및 사각지대 아동 수시 조사를 통해 선정
    - 본인 또는 타인에 의한 신청, 취약계층 전수조사 및 신규 발굴에 따른 신규 신청자에 대해 적합여부를 판단하여 선정
- 선정결과 통지
- 동장은 대상자 선정 결과를 신청자 및 아동(보호자)에게 통지하고 서비스 이용방법 안내
    - ☞ 통지내용 : 급식지원 적부, 급식 제공기관, 이용방법, 급식지원 방법 등
  - 신청 결과 급식지원 부적합 통지를 할 경우, 이의신청을 할 수 있음을 알리고 소명기회 부여

## IV 세부추진계획

### 급식대상자 적극 발굴 및 누락 방지

- 급식대상자가 누락되지 않도록 겨울방학 급식대상자 발굴·선정 철저
- 기존 급식지원 대상자 이외의 사각지대 결식아동 적극 발굴
- 희망온돌사업 및 지역아동센터, 사회복지관 등을 통한 사각지대 취약계층 결식 우려 아동 파악 및 지원 검토

### 급식전자카드 사용가능한 지정음식점 지속 확대 및 관리

- 급식 전자카드를 폭넓게 사용할 수 있도록 지정 음식점 확대
  - 음식점 유형별(한식, 중식, 양식 등) 비율을 감안하여 한식위주의 음식점을 지정

- 지정음식점 현황 구청 홈페이지 게시 안내 및 변경사항 수시 반영

## □ 아동급식 전자카드(꿈나무카드) 운영

- 전자카드 배부시 안내지(카드이용방법, 주의사항, 지정음식점 등) 동봉하여 배부
  - 급식지원 대상인 아동만 사용 가능함을 안내
- 전자카드를 방학기간만 이용하는 아동의 경우 전자카드 관리 철저
  - 매 방학기간 동안 지속적으로 이용하는 아동은 아동이 카드 관리를 잘 하도록 조치하고, 일시적으로 이용하는 아동인 경우 방학 종료 시 카드를 회수하는 등 관리 철저
- 전자카드 부정 사용자에 대한 조치 강화
  - 결식아동의 부모 등 어른이 사용하는 경우 경고조치 후 급식방법을 변경하고, 부정행위가 계속될 경우 대상에서 탈락시키는 등 강경하게 대응

## □ 폭설 및 연휴 등으로 급식지원이 중단되지 않도록 사전점검 및 대비

- 폭설 및 연휴로 인한 급식제공 곤란 업체 및 대상 아동 사전 파악
- 음식점 등 이용 불가시 사전 안내, 급식방법 변경 제공

## □ 위생관리, 식중독 예방을 위한 지도·점검

- 아동급식 참여 단체(업체)에 대한 위생교육 및 위생안전관리 강화
  - 급식단체(업체)는 「식품위생법」 규정을 준수하되, 세부내용은 아동급식 위원회에서 결정
  - 정기적인 위생·안전교육 실시 및 실적보고
  - 종사자, 조리원 등에 대한 위생관리 및 건강상태 확인
  - 위생관련부서의 협조를 통한 위생관리 수시 점검 및 아동급식사업 정기점검 실시
- 식중독 예방 및 급식사고 대책 마련
  - “식중독 예방 수칙 및 안전한 식품조리를 위한 10대 원칙” 철저히 준수하도록 안내
  - 급식사고 발생시 대처요령 숙지를 통한 신속한 대처

## □ 아동급식 메뉴작성

- 단체급식소(지역아동센터, 사회복지관 등)의 경우 영양사 등의 자문을 받아 급식메뉴를 작성하여 급식지원

- 식품은 위생적으로 안전하게 조리하고, 조리한 음식은 당일에 급식지원

## V 행정 사항(동주민센터)

- 겨울방학 아동급식 대상자 보고 : 2014. 12. 5(금)까지
- 지정음식점 현황 동 홈페이지 등록(변경사항 수시 변경등록)
- 급식지원대상자의 누락이 없도록 조사 철저 및 수치심 유발 방지 유의
- 행복e음내 급식관리 시스템 자료정비 철저

- 붙임 1. 식중독 예방요령 및 예방원칙 1부.  
2. 겨울철 노로바이러스 식중독 살균소독 지침 주요내용 1부. 끝.

## <붙임 1> 식중독 예방요령 및 예방원칙

### 식중독 예방요령

---

- ① 신선한 식품 사용                      ② 식품의 충분한 세척                      ③ 시설개량
  - ④ 방충 및 방서망 설치                      ⑤ 식품 취급시 손의 청결                      ⑥ 복장의 청결
  - ⑦ 보균자 및 환자의 작업금지                      ⑧ 화농성 질환 종사자의 작업금지
  - ⑨ 정기적인 건강검진 실시                      ⑩ 식품의 저온 보관
  - ⑪ 식품의 가열보관, 조리과 가공의 신속한 처리
- 

### 식중독 예방의 3원칙

---

- ① **청결** : 청결한 손, 청결한 원료(재료), 청결한 조리기구 등 청결이 가장 중요
  - ② **신속** : 원료(재료)를 구입하여 신속히 조리하거나 식품을 조리 할 때 장시간 방치하지 말고 신속히 섭취
  - ③ **냉각(또는 가열)** : 조리된 음식은 5° C이하 또는 60° C이상에서 보관, 가열 조리가 필요한 식품은 중심부 온도가 75° C이상 되도록 조리
- 

### 식중독 예방 10대 수칙

---

- ① 안전을 위하여 가공된 식품을 선택할 것
  - ② 철저하게 조리할 것
  - ③ 조리된 식품은 즉시 먹을 것
  - ④ 조리된 식품은 조심해서 저장할 것
  - ⑤ 한번 조리된 식품은 철저하게 재가열할 것
  - ⑥ 날음식과 조리된 식품이 섞이지 않도록 할 것
  - ⑦ 손은 여러번 깨끗이 씻을 것
  - ⑧ 부엌의 모든 표면을 아주 깨끗이 할 것
  - ⑨ 식품은 곤충, 쥐, 기타 동물들을 피해서 보관할 것
  - ⑩ 깨끗한 물을 이용할 것
-

## □ 식중독 예방법

미생물	증상	발병시기	예 방 법
황색포도상구균	구토, 복통, 설사, 오심	1~5시간 (평균3시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 개인위생철저</li> <li>· 화농성질환자의 음식조리·취급금지</li> <li>· 음식물 취급시 위생장갑 사용</li> <li>· 위생복, 위생모자 착용 및 청결유지</li> </ul>
살모넬라	구토, 복통, 설사, 발열	8~48시간 (균중에 따라 다양)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 계란, 생육은 5℃ 이하로 저온에서 보관</li> <li>· 조리해 사용된 기구 등은 세척·소독하여 2차 오염방지</li> <li>· 육류의 생식을 자제, 74℃, 1분이상 가열조리</li> </ul>
병원성대장균 O157	설사, 복통, 발열, 구토	12~72시간	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 칼, 도마 등 조리기구 구분사용</li> <li>· 생육과 조리된 음식물 구분 보관</li> <li>· 다진 고기류는 중심부까지 74℃, 1분이상 가열</li> </ul>
장염비브리오	복통, 설사, 발열, 구토	평균 12시간	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 어패류는 수돗물로 잘 씻기</li> <li>· 횡감용 칼, 도마 구분사용</li> <li>· 오염된 조리기구는 10분간 세척·소독하여 2차 오염 방지</li> </ul>
바실러스	구도형	1~5시간	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 곡류, 채소류는 세척하여 사용</li> <li>· 조리된 음식은 장시간 실온방치 금지</li> <li>· 냉장보관, 음식물이 남지 않도록 적정량만 조리 급식</li> </ul>
	설사형	8~15시간	
캠필로박터	복통, 설사, 발열, 구토, 근육통	평균 2~3일	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 생육을 만진 경우 손을 깨끗이 씻어 2차 오염방지</li> <li>· 생육과 조리된 식품은 구분하여 보관</li> <li>· 74℃, 1분 이상 가열조리</li> <li>· 가급적 수돗물 사용</li> </ul>
리스테리아	발열, 근육통, 오심, 설사	9~48시간 (위장관성) 2~6주 (침습성)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 살균 안 된 우유 섭취금지</li> <li>· 냉장 보관온도 5℃ 이하 관리 철저</li> <li>· 식육, 생선류는 충분히 가열조리</li> <li>· 임산부는 연성치즈, 훈제 또는 익히지 않은 해산물 섭취 자제</li> </ul>
클로스트리디움 퍼프린젠스	설사, 복통 (통상적으로 가벼운증상후 회복)	8~12시간	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 대형 용기에서 조리된 국 등은 식속 제공</li> <li>· 국 등이 식은 경우, 잘 섞으면서 재가열하여 제공</li> <li>· 보관 시 재가열한 후 냉장보관</li> </ul>
여시니아	복통, 설사, 발열, 기타 다양	평균 2~5일	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 돈육 취급 시 조리기구와 손을 깨끗이 세척, 소독</li> <li>· 칼·도마 등은 채소류와 구분 사용</li> <li>· 가열 조리온도 철저 및 가급적 수돗물 사용</li> </ul>
보툴리눔	현기증, 두통, 신경장애, 호흡곤란	8~36시간	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 병·통조림 등은 신뢰할 수 있는 회사제품 사용</li> <li>· 의심되는 제품은 즉시 폐기</li> </ul>

미생물	증상	발병시기	예 방 법
노로바이러스	오심, 구토 설사, 복통 두통	24~48시간	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 오염된 해역에서 생산된 굴 등 패류 생식 자제</li> <li>· 노로바이러스는 85℃, 1분이상 가열시 감염성이 없어 지므로 충분히 익혀서 섭취</li> <li>· 물은 끓여서 먹을 것</li> <li>· 채소류는 전처리시 수돗물 사용</li> <li>· 지하수사용시설은 주변오염원(화장실 등) 관리 철저</li> <li>· 사람간 접촉으로 감염가능하므로 개인위생 철저</li> <li>· 조리기구세제로 1차 세척 후 차아염소산 나트륨(염 소농도 200ppm)액에 담귀 2차 세척하여 사용 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 칼, 도마, 행주는 85℃이상에서 1분 이상 가열소독</li> <li>※ 가정용 락스는 200배 희석하면 상기 농도를 맞출 수 있음</li> </ul> </li> </ul>

<붙임 2> 겨울철 노로바이러스 식중독 살균·소독 지침 주요내용

□ 기본방향

- ◆ 노로바이러스 식중독의 확산 차단을 위하여 노로바이러스가 의심되는 경우 현장에서 바로 실시할 수 있는 알기 쉬운 살균·소독 방법을 제시하기 위함

□ 주요내용

- ◆ 사고 전·후, 대상·상황별로 구분하여 적정 살균·소독제, 유효농도, 조제·처리 방법 등 제시
  - 대상 : 가정, 집단급식소, 식품접객업소 등 밀집된 공간에 많은 사람이 생활하는 시설
  - 상황 : 평상시 살균·소독, 식중독 위험 노출 시, 식중독 발생 시
  - 살균·소독 장소 : 주방(기구·용기, 환경), 화장실, 토사물 오염부위 등

☞ 노로바이러스 살균·소독방법 (예시)

상 황	조 치 사 항
평상시	○ 차아염소산나트륨 200ppm 살균소독 ➔ 자연건조
우려 있을 경우	○ 차아염소산나트륨 1000ppm 살균소독 ➔ 세척 (상수도 사용) ➔ 200ppm 살균소독 ➔ 자연건조
식중독 발생 후	○ 차아염소산나트륨 5000ppm 살균소독 ➔ 세척 (상수도 사용) ➔ 200ppm 살균소독 ➔ 자연건조

☞ 사고발생시 처리요령 (예시)

1. 잠정적인 감염원으로부터 격리
2. 비감염자로부터 증상자를 격리하고 집단 활동 최소화
3. 증상이 있는 직원은 설사/구토 증세가 없을 때까지 작업에서 제외
4. 증상자와 비증상자간의 교류 최소화
5. 창문개방, 환풍기, 에어컨 등은 에어로졸 형태로 공기를 오염시키므로 공기의 흐름 최소화