

발 간 등 록 번 호

11-1543000-002689-01

2019. 04.

급식 실태 및 식품지원제도의 식재료 유통체계 개선 방안 연구

연구기관
한국농촌경제연구원

연구 담당

황윤재 | 연구위원 | 연구 총괄, 제1~7장 집필

홍연아 | 부연구위원 | 제1~3장 집필

최재현 | 연구원 | 제1~2장, 제4장 집필

정책연구보고 C2019-16

급식 실태 및 식품지원제도의 식재료 유통체계 개선 방안 연구

등 록 | 제6-0007호(1979. 5. 25.)

발 행 | 2019. 4.

발 행 인 | 김창길

발 행 처 | 한국농촌경제연구원

우 58321 전라남도 나주시 빛가람로 601

대표전화 1833-5500

인 쇄 처 | 크리커뮤니케이션

- 이 책에 실린 내용은 한국농촌경제연구원의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
 - 이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유롭게 인용할 수 있습니다.
- 무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.

제 출 문

농림축산식품부 장관 귀하

본 보고서를 정책연구용역과제인 「급식 실태 및 식품지원제도의 식재료 유통체계 개선 방안 연구」의 최종보고서로 제출합니다.

2019년 4월

주관연구기관명: 한국농촌경제연구원
총괄연구책임자: 황 윤 재(연구위원)
연 구 원: 홍 연 아(부연구위원)
 최 재 현(연구원)

※ 본 보고서의 내용은 정책연구용역과제 연구팀의 의견이며, 농림축산식품부의 공식적인 견해와는 다를 수 있습니다.

머 리 말

기관·시설에서 제공되는 급식을 통해 하루 한 끼 이상의 식사를 해결하는 국민의 비중이 상당하다. 또한 국민의 최저생활을 보장하기 위해 정부는 다양한 식생활 지원 사업을 실시하고 있다. 경제 발전, 인구·사회구조 변화 등과 함께 건강·영양, 식생활에 대한 관심과 중요성이 커지고 있다. 이에 따라 공공영역에서 이루어지는 급식 및 식사·식품 지원 프로그램을 통해 식생활 관련한 문제를 해결할 필요가 있다는 요구가 증가하고 있다.

정부는 그간 학교급식에 양질의 안전한 식재료를 안정적으로 공급하기 위해 다양한 정책·사업을 실시하였다. 그러나 건강·영양, 식생활에 대한 관심이 증가하고, 2017년 새 정부 수립과 함께 지역 푸드플랜 수립·추진이 국정과제로 포함되고, 이와 관련하여 공공급식 등에 양질의 식재료를 공급함으로써 지역 먹거리 선순환체계를 구축할 필요가 있다는 인식이 확산되면서 정부와 지방자치단체의 정책적 역할이 요구되고 있다.

과거 공공영역의 급식에 관한 연구는 주로 학교급식을 중심으로 이루어졌다. 정부 정책·사업 추진의 기본이 되는 학교급식 이외의 공공영역 급식 등에 대한 현황·실태에 대한 파악은 제대로 이루어지지 못하였다. 이 연구는 양질의 식재료를 안정적으로 공급함으로써 공공영역 급식 및 식품지원이 내실 있게 추진될 수 있도록 공공영역 급식 및 식품지원과 이들 프로그램에서의 식재료 공급·이용에 관한 현황·실태를 검토하였으며, 이를 바탕으로 식재료와 관련한 급식과 식품지원제도의 개선 과제와 방향을 제시하였다. 아무쪼록 이 연구의 결과가 정부의 공공급식에 관한 정책을 체계적으로 수립하여 추진하는데 기초자료로 활용되기를 기대한다.

2019. 4.

한국농촌경제연구원장 김 창 길

요 약

연구 배경

- 최근 농식품 소비와 식생활에서 공공성을 중시하는 인식·경향이 확대되면서, 우수한 품질의 안정적 식재료 공급과 관련한 논의가 공공영역에서 이루어지는 급식 전반(공공급식)은 물론 취약계층 등을 대상으로 하는 다양한 식품지원제도 전반으로 확대되고, 정부의 공적 역할을 확대할 필요가 있다는 요구가 지속적으로 증가하고 있음.
- 특히 국가 및 지역단위 푸드플랜(먹거리 종합전략) 수립·추진을 통해 생산·공급적 관점의 기존의 먹거리 관련 문제 해결 방식에서 탈피하기 위한 정책적 움직임이 본격화되면서 공공영역의 급식과 식품지원제도의 중요성과 역할에 대한 국가 및 지역단위에서의 정책적 관심이 증가하고 있음.
- 그러나 과거 공공영역의 급식 및 식품지원제도에서 우수한 품질의 식재료의 안정적 공급에 대한 논의와 관련 연구가 주로 학교급식을 중심으로 이루어짐에 따라 학교급식 이외의 공공영역의 급식 및 식품지원제도, 특히 식재료 관련한 다양한 현황·실태에 대한 충분한 파악이 이루어지지 못함.
- 이 연구는 양질의 식재료를 안정적으로 공급함으로써 공공영역에서 급식과 식품지원제도가 내실 있게 추진될 수 있도록 향후 정책 방안을 모색하고 식재료 유통체계를 구축·개선하기 위한 과제를 구체화하기 위한 기초자료를 제공하는 것을 주요 목적으로 하여 추진됨. 이를 위해 공공영역 급식과 식품지원제도에서의 식재료 공급·이용에 관한 현황·실태를 파악하며, 이를 바탕으로 식재료와 관련한 급식과 식품지원제도의 개선 과제와 방향을 검토하고자 함.

연구 구성과 방법

- 공공급식에 관한 정책 추진의 기초자료를 제공하기 위해 이 연구는 여섯 부분으로 구성됨. 급식 및 식품지원 제도 운영과 실시 현황을 검토하고, 어린이집·유치원, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관 등 주요 공공급식 실시 부문을 대상으로 급식 실시 현황, 식재료 이용 실태와 인식, 식재료 및 식단 관리 실태 등을 조사·분석하였으며, 이를 바탕으로 공공부문 급식 및 식품지원제도에서의 식재료 관련한 개선과제를 도출함.
- 국내외 급식 및 식품지원제도 관련 실태와 사례를 검토하기 위해 문헌 및 자료 수집·검토를 실시하였으며, 어린이집·유치원, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관 등 4개 주요 공공영역에서 급식 및 식품지원 프로그램을 추진하는 기관·시설의 급식 관련 업무 담당자 총 400명(어린이집·유치원 150명, 사회복지시설 150명, 공공기관 50명, 국공립병원 50명 등)을 대상으로 설문 조사를 실시함. 설문조사를 통해 기관별·시설별 급식 현황, 급식 관리 및 운영, 식재료 이용, 식재료 및 식단 관리 실태와 관련 인식 등을 조사함.

주요 연구 결과

- 중앙정부의 급식 및 식품지원 제도·정책, 법령은 농림축산식품부를 비롯하여 교육부, 보건복지부, 여성가족부, 국방부, 법무부, 식품의약품안전처 등 다양한 부서로 분산되어 있음.
- 공공영역에서 급식 제공 현황은 기관·시설별 특성에 따라 차이가 있음. 또한 영유아보육시설, 사회복지시설 등 영유아, 아동·청소년 등을 포함한 사회적·경제적 취약계층 대상 급식 실시 기관·시설의 급식 지원 시설·인력 등의 여건은 국공립병원, 공공기관 등에 비해 상대적으로 미흡한 편임.
- 급식 인원(점심 기준)은 국공립병원(환자식, 직원식), 공공기관은 평균적으로 사회복지시설, 어린이집·유치원보다 많은 편임. 점심급식을 기준으로 어

린이집·유치원 급식단가가 상대적으로 낮은 편이며, 공공기관 급식단가는 높은 편임. 또한 급식단가 중 식료품비 비중(점심 기준)이 어린이집·유치원, 사회복지시설이 국공립병원, 공공기관에 비해 상대적으로 높은 편임. 기관 별·시설별로 급식 식료품비는 다양한 경로로 충당되고 있음. 그러나 식료품비 재원의 일정 비율은 국고(중앙정부) 또는 지방자치단체의 지원 등으로 구성되고 있음.

- 영양사가 있는 기관·시설의 경우 대체로 영양사가 식단 작성을 담당하는 반면, 식재료 구매 결정 권한은 급식을 담당하는 영양사보다는 행정 부서 책임자 또는 기관(시설) 운영자에게 있는 것으로 조사됨. 식재료 결정 시 공통적으로 품질을 고려하는 반면, 어린이집은 안전성, 유치원, 사회복지시설은 영양, 국공립병원, 공공기관은 가격이 주요 고려 요인임.
- 식재료 조달은 어린이집·유치원, 국공립병원, 공공기관은 주로 수의계약 비중이 높은 반면, 사회복지시설은 최저가입찰 비중이 높음. 계약기간의 경우 상대적으로 급식 규모가 작은 어린이집·유치원, 사회복지시설은 주로 수시 계약이 많은 반면, 급식 규모가 큰 국공립병원은 1년 계약, 공공기관은 수시 계약과 1년 단위 계약의 비중이 비슷하게 큰 편임.
- 급식 기관·시설들은 공통적으로 중소규모 식자재 납품업체를 주로 이용하고 있음. 공급업체 선정시 급식 기관·시설들은 공통적으로 식재료 품질을 중요시하는 것으로 조사됨. 이밖에 어린이집·유치원이 다양한 식재료의 일괄 구매, 식재료 품질/안전관리, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관은 연중 안정적인 식재료 가격을 공급업체 선정의 주요 고려요인으로 제시함.
- 공공급식 실시 기관·시설은 공통적으로 쌀, 채소류, 육류에 대한 지출 비중이 평균적으로 가장 큼. 다음으로 어린이집·유치원은 과일류 지출 비중이 큰 반면, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관 등은 어류/해조류 지출 비중

이 과일류에 비해 큰 편임. 친환경, 지역산 식재료를 이용하고 있는 어린이 집·유치원의 비중이 상대적으로 높은 반면, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관은 친환경 식재료 이용 기관·시설의 비중이 높지 않음.

- 향후 친환경 식재료 이용 확대 의향이 지역산 식재료 이용 확대 의향 보다 낮은 편이며, 특히 국공립병원의 경우 조사대상 기관·시설들 중에서 친환경과 지역산 식재료 이용 확대 의향이 가장 낮음. 공공급식 식재료지원센터, 식재료관리운영시스템, 식재료공동구매 등 공공급식 관련하여 최근 논의되고 있는 다양한 방안들에 대한 필요성과 이러한 방안들이 기관에 도움이 되는 정도에 대해, 어린이집·유치원, 사회복지시설 등 어린이를 포함한 경제사회적 취약계층을 대상으로 하는 시설들의 경우 상대적으로 긍정적인 반면, 국공립병원, 공공기관의 경우 긍정적인 인식 수준이 상대적으로 낮은 편임.
- 공공급식 개선을 위해 제도적으로 ① 공공급식 정책적 개념·범위가 정립될 필요가 있으며 ② 정책 추진 근거 도입 ③ 이해관계자 간 연계 및 역할 정립 등이 필요함.
- 공공급식의 정책적 개념·범위는 공공급식 및 급식 식재료 활성화·지원을 위한 정책 목적과 정책 추진의 유연성·확장성, 정책적 관점에서 지역과의 연계성 등을 고려할 경우, 지원의 유무에 초점을 맞춘 협의의 개념보다는 광의의 개념으로 접근하는 것이 적절함. 공공급식 활성화와 급식 식재료 공급 및 관련 지원, 국가-지역 간 일관되고 체계적인 정책·사업 추진을 위해 정책 추진 근거 마련의 경우 특히 공공급식이 실질적으로 추진되고 있는 지방자치단체의 경우 관련 조례 제정이 확산될 필요가 있음. 공공급식, 특히 식재료 생산·공급에 관한 정책·사업은 농식품 생산·공급에 관한 주무부처인 농림축산식품부의 역할이 중요하며, 공공급식에 관한 실질적인 정책·사업의 추진이 지역에서 이루어진다는 점에서 지역의 역할이 중요함. 또한 공공급식에 관한 정책·사업의 적정한 추진과 효과 제고를 위해서 중앙행정조직 간

연계·협력뿐만 아니라, 중앙-지방, 정책담당자-정책대상자, 기타 이해관계자 간 연계·협력이 필요함.

- 공공급식 개선을 위한 공급체계 구축과 관련하여 공공급식에서 우수 식재료 이용·공급을 확대하기 위해서는 식재료 공급이 효율적·체계적으로 이루어질 수 있도록 ① 공공급식지원센터 설립·운영 ② 공공급식식재료관리운영시스템 구축 ③ 공동구매 활성화 등을 고려할 필요가 있음.
- 공공급식 식재료 공급활성화를 지원하기 위해 ① 이용 식재료 전환에 따른 비용 부담이 경감되도록 지원할 필요가 있으며 ② 기관별·시설별 수요를 고려한 대응 역량 제고 ③ 자발적 수행 촉진 수단 마련 등이 필요함. 또한 ④ 이해 관계자 인식 개선이 이루어질 필요가 있음.
- 식재료 전환으로 발생하는 추가 비용 부담 경감은 비용 지원과 식재료 투입 비용 경감이 가능한 수단 제공의 두 가지 형태로 추진할 수 있음. 어린이집, 사회복지시설 등 급식 운영 여건이 상대적으로 취약하고, 사회적·경제적 취약계층을 대상으로 운영되며, 공공성·공익적 기능을 수행하는 기관·시설의 경우 일정의 비용 지원을 실시하는 방안을 고려할 수 있음. 또한 비용 지원 이외에도 식재료 비용을 경감할 수 있는 식단 개발·제공 등의 다양한 비용 지원 이외의 방안을 검토할 필요가 있음.
- 전처리 제품, 가공식품, 안전성 검사 등 공공급식 실시 기관별·시설별로 식재료에 관한 다양한 수요·요구 등이 있음. 현재 공공급식지원센터는 주로 신선식품 등 원물형태의 식재료를 공급하고 있음. 또한 공공급식지원센터 설립 초기단계에서 안전성 검사 등을 외부기관에 위탁하고 있음. 향후 기관별·시설별 다양한 수요를 충족할 수 있는 역량 제고가 이루어질 필요가 있음.
- 공공급식에 지역산, 친환경 등 식재료 공급·이용의 확대·활성화는 강제적·

의무적 수단을 통해서 달성하는 데는 한계가 있음. 급식 기관·시설에서 지역산, 친환경 등의 식재료를 이용하려는 노력을 스스로 기울일 수 있도록 지원 수단을 마련할 필요가 있음. ① 공공부문 급식 실시기관 및 식재료 납품업체가 공공급식에서 요구되는 가치·기준 등을 충족하고 있는지를 점검할 수 있도록 식재료 공급·이용 점검 기준을 제공하고 ② 지역산, 친환경 등 우수 식재료 이용을 촉진하기 위해 지역산 등 우수 식재료 이용 기관·시설 인증제도 도입을 고려할 수 있음.

차 례

제1장 서 론

1. 연구 필요성 및 목적 1
2. 연구 주요 내용 4
3. 연구 범위와 방법 5
4. 연구 추진 체계 11

제2장 급식 및 식품지원 제도 운영과 실시 현황

1. 급식 및 식품지원 제도 운영 체계 12
2. 공공부문 급식 운영 실태 19
3. 식품지원 제도 운영 현황 60

제3장 어린이집·유치원 실태 분석

1. 급식 실시 현황 일반 77
2. 식재료 이용 실태와 인식 87
3. 식재료 및 식단 관리 107

제4장 사회복지시설 실태 분석

1. 급식 실시 현황 일반 115
2. 식재료 이용 실태와 인식 122
3. 식재료 및 식단 관리 145

제5장 국공립병원 실태 분석

1. 급식 실시 현황 일반 154
2. 식재료 이용 실태와 인식 167
3. 식재료 및 식단 관리 189

제6장 공공기관 실태 분석

1. 급식 실시 현황 일반	197
2. 식재료 이용 실태와 인식	203
3. 식재료 및 식단 관리	223

제7장 종합분석과 개선과제

1. 실태 종합분석	231
2. 개선 과제	248

참고문헌	267
-------------------	-----

표 차례

제1장

<표 1-1> 시설별 설문조사 규모	8
<표 1-2> 조사 응답 어린이집·유치원 특성	8
<표 1-3> 조사 응답 사회복지시설 특성	9
<표 1-4> 조사 응답 공공기관 특성	9
<표 1-5> 조사 응답 국공립병원 특성	10

제2장

<표 2-1> 국가 및 지방계약법 적용 대상 기관	19
<표 2-2> 어린이집 일반 현황(2017년)	22
<표 2-3> 정원 규모별 어린이집 설치 현황(2017년)	23
<표 2-4> 유치원 유형별 설치 현황(2017년)	23
<표 2-5> 원아 규모별 유치원 설치 현황(2017년)	24
<표 2-6> 학교급식 관련법령 유형별 분류	28
<표 2-7> 학교급식법 식재료 관련 규정	29
<표 2-8> 학교급별 급식 현황	34
<표 2-9> 2017년 부담주체별 예산규모	35
<표 2-10> 2017년 지출항목별 예산규모	35
<표 2-11> 학교급식 직종별 인력배치 현황	37
<표 2-12> 급식학교 및 학생 수	38
<표 2-13> 시도별 급식경비(학교급별 현황)	39
<표 2-14> 시도별 급식경비(항목별 현황)	39
<표 2-15> 시도별 급식경비(부담주체별 현황)	40
<표 2-16> 시도별 급식인력	40

<표 2-17> 학교급식지원센터 운영 현황	42
<표 2-18> 사회복지시설 현황(대분류 기준)	46
<표 2-19> 사회복지시설 시설유형별 입소자 수 현황(중분류)	46
<표 2-20> 국공립병원 현황	48
<표 2-21> 시도별 국공립병원 현황	48
<표 2-22> 식사유형별 기본식대(2018년)	51
<표 2-23> 입원환자 식대 수가(2018년)	51
<표 2-24> 1인 1일 기본급식비 증가율	54
<표 2-25> 민간 조리원 운영 현황	57
<표 2-26> 연차별 영양플러스사업 수혜대상자 수	67
<표 2-27> 식품패키지별 구성 및 제공량(1인 1일 환산치):기본 식품패키지 ...	68
<표 2-28> 기부식품제공사업 운영 현황	73
<표 2-29> 기부식품제공사업 이용 현황	74
<표 2-30> 전국 17개 시도 무상급식 실시 현황	76

제3장

<표 3-1> 어린이집/유치원 유형별 원생 수	78
<표 3-2> 기관 내 급식소 운영 방식	79
<표 3-3> 직영(공동조리)으로 급식이 이루어지는 경우 공동으로 급식 조리하는 타기관의 유형	79
<표 3-4> 급식 시설과 인력 구비 현황	80
<표 3-5> 병설유치원과 직영(공동조리)으로 급식이 이루어지는 경우 급식 시설 및 인력 독립 구비 여부	81
<표 3-6> 기관 종사 급식지원 인력 현황	82
<표 3-7> 재원생 식사 장소	83
<표 3-8> 식사 유형별 급식 현황(끼니별 제공여부 및 평균 급식인원) ...	84
<표 3-9> 식사 유형별 급식 현황(간식 제공여부 및 평균 급식인원) ...	84
<표 3-10> 식사 유형별 급식 현황(끼니별 평균 급식단가 및 식료품비 비중) ...	85

<표 3-11> 식사 유형별 급식 현황(간식 평균 급식단가 및 식료품비 비중) …	85
<표 3-12> 식료품비 재원 ……………	86
<표 3-13> 지난 한달 간 이용한 식재료 납품업체 수 ……………	87
<표 3-14> 지난 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수 ……………	88
<표 3-15> 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균) ……………	89
<표 3-16> 식재료 결정시 주요 고려요인(2순위 응답) ……………	90
<표 3-17> 식재료 공급업체 선정 시 주요 고려요인(1, 2순위 가중치 7:3) …	91
<표 3-18> 식재료 공급업체 유형별 이용 경험 ……………	92
<표 3-19> 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도) ……………	92
<표 3-20> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 이용 업체 유형 ……………	93
<표 3-21> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 방식 ……………	94
<표 3-22> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 주체 ……………	95
<표 3-23> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 계약기간 ……………	95
<표 3-24> 식재료 유형별 최근 1년 이전에 동일 유형 업체 이용 여부 …	96
<표 3-25> 식재료 구매시 항목별 고려 수준(5점척도) ……………	97
<표 3-26> 식재료 구매시 품목별 적용 품질 기준 ……………	98
<표 3-27> 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 적용 규정(기준, 지침) 보유 여부 ……………	99
<표 3-28> 식재료 품질 및 안전성 확보 위한 실천 사항(4점척도) ……	100
<표 3-29> 친환경 식재료 이용 여부와 만족도 ……………	101
<표 3-30> 지역산 식재료 이용 여부와 만족도 ……………	102
<표 3-31> 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향 ……………	103
<표 3-32> 품목류별 주요 구입 품목 ……………	104
<표 3-33> 품목별 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중 ……	105
<표 3-34> 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도) ……………	106
<표 3-35> 식단 작성 담당자 유형 ……………	107
<표 3-36> 식재료 구매 최종 결정 권한 ……………	108
<표 3-37> 식단 계획 시 중요 고려 사항(5점척도) ……………	109

<표 3-38> 급식 제공 시 실천 사항(영양, 4점척도) 109
 <표 3-39> 급식 제공 시 실천 사항(인증 및 품질, 4점척도) 111
 <표 3-40> 급식 이용자 의견·만족도 확인 방법 111
 <표 3-41> 급식 이용자와의 의사소통 관련한 실천 사항(4점척도) 112
 <표 3-42> 영양·식생활 교육·상담 기간(주기) 113
 <표 3-43> 영양·식생활 교육·상담 담당자 114
 <표 3-44> 영양·식생활 교육·상담 자료 작성 방법 114

제4장

<표 4-1> 기관 급식 유형별 제공여부 116
 <표 4-2> 기관 급식 유형별 운영방식 및 조리장소 116
 <표 4-3> 급식 시설과 인력 구비 현황 117
 <표 4-4> 복지시설 제공 식사 유형별 급식 현황 118
 <표 4-5> 전체 급식 대상자 중 무상급식 비중 현황 119
 <표 4-6> 복지시설 제공 배달급식 유형별 급식 현황 120
 <표 4-7> 식료품비 재원 중 식료품비와 식료품비 이외 비용의 재원
 구분 운영 여부 121
 <표 4-8> 복지시설 제공 식사 유형별 식료품비 재원 122
 <표 4-9> 지난 한달 간 이용한 식재료 납품업체 수 123
 <표 4-10> 지난 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수 124
 <표 4-11> 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균) 125
 <표 4-12> 식재료 결정시 주요 고려요인(2순위 응답) 126
 <표 4-13> 식재료 공급업체 선정시 주요 고려요인(2순위 응답) 127
 <표 4-14> 식재료 공급업체 유형별 이용 경험 128
 <표 4-15> 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도) 129
 <표 4-16> 식재료 공급업체 유형별 주요 불만족 요인(2순위 응답) 130
 <표 4-17> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 이용 업체 유형 131
 <표 4-18> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 방식 132

<표 4-19> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 주체	133
<표 4-20> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 계약기간	133
<표 4-21> 식재료 유형별 최근 1년 이전에 동일 유형 업체 이용 여부 ...	134
<표 4-22> 식재료 구매시 항목별 고려 수준(5점척도)	135
<표 4-23> 식재료 구매시 품목별 적용 품질 기준	136
<표 4-24> 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 적용 규정(기준, 지침) 보유 여부	137
<표 4-25> 식재료 품질 및 안전성 확보 위한 실천 사항(4점척도)	138
<표 4-26> 친환경 식재료 이용 여부와 만족도	139
<표 4-27> 지역산 식재료 이용 여부와 만족도	140
<표 4-28> 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향	141
<표 4-29> 품목류별 주요 구입 품목	142
<표 4-30> 품목별 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중	143
<표 4-31> 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도)	144
<표 4-32> 식단 작성 담당자 유형	146
<표 4-33> 식재료 구매 최종 결정 권한	146
<표 4-34> 식단 계획 시 중요 고려 사항(5점척도)	147
<표 4-35> 급식 제공 시 실천 사항(영양, 5점척도)	148
<표 4-36> 급식 제공 시 실천 사항(인증 및 품질, 4점척도)	149
<표 4-37> 급식 이용자 의견·만족도 확인 방법	150
<표 4-38> 급식 이용자와의 의사 소통 관련한 실천 사항(4점척도)	151
<표 4-39> 영양·식생활 교육·상담 기간(주기)	152
<표 4-40> 영양·식생활 교육·상담 담당자	152
<표 4-41> 영양·식생활 교육·상담 자료 작성 방법	153

제5장

<표 5-1> 기관 유형별 허가 병상 수	155
<표 5-2> 기관 내 급식소 운영 방식	156

<표 5-3> 급식 시설과 인력 구비 현황	157
<표 5-4> 기관 종사 급식지원 인력 현황	158
<표 5-5> 급식 조리 장소	159
<표 5-6> 환자식 제공 식단 수	160
<표 5-7> 제공되는 치료식 주요 종류	161
<표 5-8> 제공되는 일반식 주요 종류	162
<표 5-9> 환자식 제공 식사 유형별 급식 현황	163
<표 5-10> 직원식 제공 식사 유형별 급식 현황	164
<표 5-11> 환자식 제공 식사 유형별 식료품비 재원	165
<표 5-12> 직원식 제공 식사 유형별 식료품비 재원	166
<표 5-13> 지난 한달 간 이용한 식재료 납품업체 수	168
<표 5-14> 지난 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수	169
<표 5-15> 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균)	170
<표 5-16> 식재료 결정시 주요 고려요인(2순위 응답)	171
<표 5-17> 식재료 공급업체 선정시 주요 고려요인(2순위 응답)	172
<표 5-18> 식재료 공급업체 유형별 이용 경험	173
<표 5-19> 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도)	174
<표 5-20> 식재료 공급업체 유형별 주요 불만족 요인(2순위 응답)	175
<표 5-21> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 이용 업체 유형	176
<표 5-22> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 방식	177
<표 5-23> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 주체	177
<표 5-24> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 계약기간	178
<표 5-25> 식재료 구매시 항목별 고려 수준(5점척도)	179
<표 5-26> 식재료 구매시 품목별 적용 품질 기준	180
<표 5-27> 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 적용 규정(기준, 지침) 보유 여부	181
<표 5-28> 식재료 품질 및 안전성 확보 위한 실천 사항(4점척도)	182
<표 5-30> 친환경 식재료 이용 여부와 만족도	183

<표 5-31> 지역산 식재료 이용 여부와 만족도 184

<표 5-32> 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향 185

<표 5-33> 품목류별 주요 구입 품목 186

<표 5-34> 품목별 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중 187

<표 5-35> 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도) 188

<표 5-36> 식단 작성 담당자 유형 190

<표 5-37> 식재료 구매 최종 결정 권한 190

<표 5-38> 식단 계획 시 중요 고려 사항(5점척도) 191

<표 5-39> 급식 제공 시 실천 사항(영양, 5점척도) 192

<표 5-40> 급식 제공 시 실천 사항(인증 및 품질) 193

<표 5-41> 급식 이용자 의견·만족도 확인 방법 194

<표 5-42> 급식 이용자와의 의사 소통 관련한 실천 사항(4점척도) 195

<표 5-43> 영양·식생활 교육·상담 기간(주기) 195

<표 5-44> 영양·식생활 교육·상담 담당자 196

<표 5-45> 영양·식생활 교육·상담 자료 작성 방법 196

제6장

<표 6-1> 기관 재직자 수 198

<표 6-2> 기관 내 급식소 운영 방식 199

<표 6-3> 급식 시설과 인력 구비 현황 200

<표 6-4> 기관 종사 급식지원 인력 현황 200

<표 6-5> 기관 제공 식사 유형별 급식 현황 202

<표 6-6> 기관 제공 식사 유형별 식료품비 재원 203

<표 6-7> 지난 한달 간 이용한 식재료 납품업체 수 204

<표 6-8> 지난 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수 205

<표 6-9> 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균) 206

<표 6-10> 식재료 결정시 주요 고려요인(2순위 응답) 207

<표 6-11> 식재료 공급업체 선정시 주요 고려요인(2순위 응답) 208

<표 6-12> 식재료 공급업체 유형별 이용 경험	209
<표 6-13> 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도)	210
<표 6-14> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 이용 업체 유형	211
<표 6-15> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 방식	212
<표 6-16> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 주체	213
<표 6-17> 식재료 유형별 최근 1년간 주요 계약기간	213
<표 6-18> 식재료 구매시 항목별 고려 수준(5점척도)	214
<표 6-19> 식재료 구매시 품목별 적용 품질 기준	215
<표 6-20> 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 적용 규정(기준, 지침) 보유 여부	216
<표 6-21> 식재료 품질 및 안전성 확보 위한 실천 사항(4점척도)	217
<표 6-22> 친환경 식재료 이용 여부와 만족도	218
<표 6-23> 지역산 식재료 이용 여부와 만족도	219
<표 6-24> 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향	220
<표 6-25> 품목류별 주요 구입 품목	221
<표 6-26> 품목별 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중	222
<표 6-27> 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도)	223
<표 6-28> 식단 작성 담당자 유형	224
<표 6-29> 식재료 구매 최종 결정 권한	224
<표 6-30> 식단 계획 시 중요 고려 사항(5점척도)	225
<표 6-31> 급식 제공 시 실천 사항(영양, 5점척도)	226
<표 6-32> 급식 제공 시 실천 사항(인증 및 품질)	227
<표 6-33> 급식 이용자 의견·만족도 확인 방법	228
<표 6-34> 급식 이용자와의 의사 소통 관련한 실천 사항(4점척도)	229
<표 6-35> 영양·식생활 교육·상담 기간(주기)	229
<표 6-36> 영양·식생활 교육·상담 담당자	230
<표 6-37> 영양·식생활 교육·상담 자료 작성 방법	230

제7장

<표 7-1> 급식 및 식품지원제도 행정 체계	232
<표 7-2> 급식 및 식품지원 관련 법령	232
<표 7-3> 급식 시설과 인력 구비 현황	233
<표 7-4> 식사 유형별 급식 제공 현황	235
<표 7-5> 제공 식사 유형별 급식 현황	236
<표 7-6> 기관별·시설별 식료품비(1인당 1일)	237
<표 7-7> 식료품비 재원	238
<표 7-8> 식재료 구매 결정 권한	239
<표 7-9> 식재료 결정시 주요 고려요인	240
<표 7-10> 식재료 주요 조달 방식(최근 1년간)	240
<표 7-11> 식재료 주요 계약기간(최근 1년간)	241
<표 7-12> 주요 이용 식재료 공급업체 유형(최근 1년간)	241
<표 7-13> 식재료 공급업체 유형별 이용 경험	242
<표 7-14> 공급업체 선정시 주요 고려요인	243
<표 7-15> 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도)	243
<표 7-16> 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균)	244
<표 7-17> 기관별·시설별 주요 세부 구매 품목	244
<표 7-18> 친환경/국내산/지역산 이용 여부와 구입 비중	245
<표 7-19> 지역산 식재료 만족도	245
<표 7-20> 친환경 식재료 만족도	246
<표 7-21> 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향	246
<표 7-22> 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도)	247

그림 차례

제1장

<그림 1-1> 연구 체계도	11
-----------------------	----

제2장

<그림 2-1> 연도별 급식예산 및 보호자 부담비율	36
<그림 2-2> 군대 급식 식재료 조달 체계(부대조달: 농수축산물)	55
<그림 2-3> 군대 급식 식재료 조달 체계(중앙조달: 가공품)	55
<그림 2-4> 군대 급식유통센터	56
<그림 2-5> 푸드뱅크 사업체계	72
<그림 2-6> 기부식품등 제공사업 체계	73

제 1 장

서 론

1. 연구 필요성 및 목적

1.1. 연구 필요성

- 산업체, 학교, 사회복지시설, 병원, 군대 등 다양한 기관·시설에서 제공되는 식사를 통해 하루 한 끼 이상의 식사를 해결하는 국민의 비중이 상당함. 또한 중앙정부와 지방자치단체가 생활 유지 능력이 없거나 생활이 어려운 국민의 최저생활을 보장하기 위해 실시하는 다양한 지원 사업에서 식생활 지원이 중요한 비중을 차지하고 있음.
 - 국민기초생활보장제도에서 현금으로 지급되는 생계비 중에서 식품비가 가장 큰 비중을 점하며, 영양플러스 사업, 결식아동급식지원, 노인 급식 지원 사업 등 다수의 정부 사업이 식생활 지원과 관련됨.¹
- 경제 발전, 인구·사회구조 변화 등과 함께 건강·영양, 식생활에 대한 국민의 관심이 증가하고 있으며, 경제사회적 발전에도 불구하고 국민 건강·영양 문

¹ 이계임 외(2017: 1).

제가 심화되고, 계층 간 영양 불균형이 확대되고 있음. 이에 따라 공공영역에서 이루어지는 식사·식품 제공·지원 프로그램과 이와 관련된 정책·사업의 중요성이 강조되며, 식생활 관련한 문제를 해결하기 위해 정부의 공적 역할을 확대할 필요가 있다는 요구가 지속적으로 증가하고 있음.

- 공공영역에서 제공되는 식사·식품에 대한 정책적 관심과 관련 움직임은 학교급식을 중심으로 본격화됨. 2000년대 이후 국민들이 기본적인 식생활을 영위할 수 있도록 국가 차원에서 보장해 줄 필요가 있다는 인식이 확산되기 시작하면서, 학교급식의 공공성·공익성이 강조되고, 전면급식 실시에 대한 요구가 증가함. 이에 따라 1997년부터 초등학교 전면급식이 시작되었으며, 2003년까지 초·중·고등학교 전면급식 체계가 완성됨.

- 1997년 초등학교 전면급식이 실시되었으며, 1999년 고등학교, 2003년 중학교 전면급식이 단계적으로 이루어짐.

- 또한 식생활을 둘러싼 경제사회적 여건의 변화와 함께 품질, 영양, 안전 등 소비자들이 식품 소비에서 질적인 측면을 고려하는 경향이 증가하면서, 학교급식의 질적 제고를 위해 양질의 안전한 식재료를 안정적으로 공급하는 것이 중요하다는 인식이 확산됨. 이에 따라 그간 중앙정부와 지방자치단체가 학교급식에 우수한 품질의 식재료를 안정적으로 공급하기 위해 다양한 정책·사업을 실시함.

- 지역별로 친환경 등 우수 식재료 이용 확대를 위한 지원 사업을 실시하고, 학교급식지원센터를 수립하였으며, 한국농수산물유통공사는 학교급식전자조달시스템(eaT 시스템)을 구축하는 등 우수한 품질의 식재료를 안정적으로 공급하기 위한 다양한 방안이 논의·추진됨.

- 최근 농식품 소비와 식생활에서 공공성을 중시하는 인식·경향이 보다 확대되면서, 정부의 정책적 역할이 요구되는 대상·영역의 범위가 학교 이외의 기타 다양한 공공영역으로 확장되고 있음. 이에 따라 기존에 학교급식을 중

심으로 하던 우수한 품질의 안정적 식재료 공급과 관련된 논의가 공공영역에서 이루어지는 급식 전반(공공급식)은 물론 취약계층 등을 대상으로 하는 다양한 식품지원제도 전반으로 확대되고 있음.

- 특히 최근 국가 및 지역단위 푸드플랜(먹거리 종합전략) 수립·추진을 통해 생산·공급적 관점의 기존의 먹거리 관련 문제 해결 방식에서 탈피하기 위한 정책적 움직임이 본격화되면서 공공영역의 급식과 식품지원제도의 중요성과 역할에 대한 국가 및 지역단위에서의 정책적 관심이 증가하고 있음.
 - 2017년 새 정부 수립과 함께 소비자적 관점에서 먹거리 관련한 문제를 해결하기 위해 국가 및 지역단위 푸드플랜(먹거리 종합전략) 수립·추진이 국정과제로 포함됨. 푸드플랜을 통해 국민의 먹거리 기본권 및 접근성 보장과 함께 지역산·국내산 농산물과의 연계를 통한 국내 농업 지원과 지역·공동체 활성화의 중요성이 강조되고 있음.
 - 최근 국가 저성장·저고용 기조가 지속될 것으로 전망되면서 지역산 농산물 또는 지역 연계를 기반으로 한 공공급식과 식품지원제도의 활성화가 지역별 일자리 창출을 유인할 수 있는 정책·사업으로도 검토되고 있음.
- 그러나 과거 공공영역의 급식 및 식품지원제도에서 우수한 품질의 식재료의 안정적 공급에 대한 논의와 관련 연구가 주로 학교급식을 중심으로 이루어짐에 따라 학교급식 이외의 공공영역의 급식 및 식품지원제도, 특히 식재료 관련한 다양한 현황·실태에 대한 충분한 파악이 이루어지지 못함.
- 공공급식과 식품지원제도가 국민 건강·영양적 필요를 충족하고 국내 농업·지역 활성화 등 최근에 요구되는 역할·기능을 제대로 수행하기 위해서는 우수한 품질의 식재료가 안정적으로 공급될 수 있는 방안이 모색될 필요가 있음. 이를 위해 기존에 학교급식을 중심으로 이루어지던 식재료 공급에 관한 논의·관심을 학교급식 이외의 기타 공공영역에서 이루어지는 급식과 식품지원제도 등에 기울일 필요가 있으며, 이들 공공영역의 식재료 공급 및 이용 현황을 구체적으로 파악할 필요가 있음.

1.2. 연구 목적

- 이 연구는 양질의 식재료를 안정적으로 공급함으로써 공공영역에서 급식과 식품지원제도가 내실 있게 추진될 수 있도록 향후 정책 방안을 모색하고 식재료 공급체계의 구축·개선 과제를 구체화하기 위한 기초자료를 제공하는 것을 주요 목적으로 하여 추진됨. 이를 위해 식품지원을 포함한 공공영역 급식을 중심으로 식재료 공급·이용에 관한 현황·실태를 파악하며, 이를 바탕으로 식재료와 관련한 개선 과제와 방향을 검토하고자 함.

2. 연구 주요 내용

■ 급식 및 식품지원 제도 운영과 실시 현황

- 급식 및 식품지원 제도 운영 체계
- 공공부문 급식 운영 실태
- 식품지원 제도 운영 현황

■ 어린이집·유치원, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관 등 공공영역 부문별 실태 분석

- 급식 실시 현황 일반
- 식재료 이용 실태와 인식
- 식재료 및 식단 관리

■ 종합 분석과 개선 과제

- 실태 조사 결과 종합 분석
- 개선 과제

3. 연구 범위와 방법

3.1. 연구 범위

- 공공급식에 관한 엄밀한 사전적·학문적 정의는 이루어지고 있지 않음. 그러나 최근의 공공급식에 관한 논의와 국가 및 지방자치단체의 관련 정책, 지방자치단체의 공공급식에 관한 조례에서는 정책별·지역별로 차이가 존재하지만 대체로 공공성·공익성을 목적으로 운영되는 기관·시설에서 실시하는 급식, 즉 공공영역에서 이루어지는 급식을 공공급식으로 분류하여 관련 논의와 정책·사업을 추진하고 있음.²
 - 공공급식에 관한 정의는 주로 지방자치단체의 관련 조례에서 이루어지고 있으며, 국가단위 법령에서는 관련 정의를 별도로 명시하고 있지는 않음.
- 이 연구에서는 최근의 관련 논의와 정책적 움직임 등을 고려하여 공공성·공익성을 목적으로 운영되는 기관·시설에서 이루어지는 급식을 검토대상으로 하여 급식 관련한 일반 현황을 검토함. 또한 이들 기관·시설에서 농식품 지원 형태로 이루어짐에 따라 식재료 공급·이용이 동반되는 식품지원제도를 검토대상에 포함함.
 - 이 연구에서는 공공성·공익성을 목적으로 운영되는 기관·시설의 범위를 보다 포괄적으로 접근하고자 함. 이에 따라 어린이집·유치원, 학교 등 보육·교육을 목적으로 운영되는 시설, 사회복지를 목적으로 운영되는 사회

² 예컨대, 서울특별시는 “서울특별시 도농상생 공공급식 지원에 관한 조례”에서 어린이 집, 복지시설 등과 국가 또는 지방자치단체의 지원을 받는 기관, 단체, 시설 등에서 이루어지는 급식을 공공급식으로 분류함. 담양군의 경우 “담양군 지역농산물 공공급식 지원에 관한 조례”를 통해 복지시설 및 복지서비스 사업, 어린이집, 중앙행정기관·지방자치단체와 이들의 출자·지원을 받는 기관·시설, 의료기관, 군부대 등에서 실시하는 단체급식 등을 공공급식의 범위에 포함하여 관련 정의를 하고 있음(국가법령정보센터 웹페이지 <www.law.go.kr: 2019. 3. 27.> 참조)

복지시설과 기타 공공성·공익성을 목적으로 하며, 국가와 지방자치단체 또는 이들의 지원·투자를 통해 설립·운영되는 국공립병원, 군대, 교정시설, 중앙 및 지방정부와 공기업·준정부기관 등 일반적으로 공공영역으로 분류되는 기관·시설을 급식 및 식품지원제도의 일반 현황을 위한 검토대상에 모두 포함시킴.

- 식재료 이용·공급에 관한 구체적인 현황과 실태는 보다 세부적인 검토·분석을 위해서 어린이집·유치원, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관 등 4개 부문을 주요 검토 대상 기관·시설로 선정하여 연구를 수행함.
 - 이 연구에서 공공기관은 중앙 및 지방정부와 공기업·준정부기관 등 중앙 및 지방정부의 투자·출자 또는 재정지원 등으로 설립·운영되는 기관임.
 - 국공립병원은 일반적으로 공공기관으로 분류됨. 그러나 이 연구에서는 병원의 갖는 조직적 특수성을 고려하여 국공립병원을 별도의 부문으로 구분하여 관련 현황과 실태를 검토함.

3.2. 연구 방법

■ 관련 문헌 및 자료조사

- 급식 및 식품지원제도 추진 실태 검토
 - 정책 자료 및 관련 보고서 검토
 - 통계 자료 검토
- 국내외 급식 및 식품지원 관련 사례 검토
- 국내 급식 및 식품지원제도 식재료 공급 관련 실태 자료 수집과 문헌 검토

■ 주요 공공영역 급식 실시 기관·시설 설문조사

○ 조사대상 및 규모

- 어린이집·유치원, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관 등 4개 주요 공공 영역에서 급식 및 식품지원 프로그램을 추진하는 기관·시설의 급식 관련 업무 담당자 총 400명을 대상으로 2월부터 3월에 걸쳐 방문면접을 통해 설문조사를 실시함.
- 조사대상으로 선정된 4개 부문의 기관·시설의 구체적인 유형은 다음과 같음.
 - 어린이집·유치원은 설립·운영 주체 유형과는 무관하게 어린이집·유치원의 교육·보육 기능이 갖는 공공성·공익성을 고려하여 국공립과 사립 유치원·어린이집을 모두 조사대상에 포함하여 설문조사를 실시함.
 - 사회복지시설은 시설 유형별 비중을 고려하여 아동·청소년 및 노인 대상 시설과 장애인 시설 등을 중심으로 검토함.³
 - 국공립병원은 국가나 지방자치단체가 설립·소유한 병원과 공공기관 산하 병원을 설문조사대상에 포함함.
 - 공공기관은 중앙 및 지방정부, 중앙 및 지방정부의 투자·출자 또는 재정지원 등으로 설립·운영되는 기관을 포함함.

○ 주요 조사내용

- 기관별·시설별 급식 현황, 급식 관리 및 운영, 식재료 이용, 식재료 및 식단 관리 실태와 관련 인식 등을 조사

³ 2019년 2월을 기준으로 사회복지시설 20,730개소 중에서 노인대상 시설 비중은 43.8%(9,082개소), 아동·청소년 시설 26.1%(5,407개소), 장애인 시설은 18.7%(3,885개소)로 전체의 88.6%를 점함(사회복지시설정보시스템 <www.w4c.go.kr: 2019. 2. 24.> 참조).

〈표 1-1〉 시설별 설문조사 규모

조사시설		조사대상	조사규모
어린이집·유치원	어린이집	급식 담당	75명
	유치원	급식 담당	75명
사회복지시설		급식 및 식품지원 담당	150명
공공기관		급식 담당	50명
국공립병원		급식 담당	50명

자료: 연구진 작성.

〈표 1-2〉 조사 응답 어린이집·유치원 특성

단위: %

구분			비중
어린이집	설립주체	국공립	14.7
		사립	85.3
	원생규모	100명 미만	62.7
		100명 이상	37.3
	지역	수도권	52.0
		충청권	13.3
		경북권	9.3
		경남권	14.7
전라권		10.7	
유치원	설립주체	국공립	50.7
		사립	49.3
	원생규모	100명 미만	40.0
		100명 이상	60.0
	지역	수도권	44.0
		충청권	13.3
		경북권	12.0
		경남권	14.7
전라권		16.0	

주: 수도권은 강원, 전라권은 제주가 포함됨.

자료: 연구진 작성.

〈표 1-3〉 조사 응답 사회복지시설 특성

단위: %

구분		비중
시설이용대상	노인	50.7
	아동·청소년	30.0
	장애인	19.3
지역	수도권	46.7
	충청권	13.3
	경북권	10.7
	경남권	11.3
	전라권	18.0

주: 수도권은 강원, 전라권은 제주가 포함됨.

자료: 연구진 작성.

〈표 1-4〉 조사 응답 공공기관 특성

단위: %

구분		비중
기관유형	중앙단위 기관	46.0
	지방단위 기관	54.0
지역	수도권	30.0
	충청권	16.0
	경북권	18.0
	경남권	18.0
	전라권	18.0
급식운영형태	위탁	58.0
	직영	42.0

주: 수도권은 강원, 전라권은 제주가 포함됨.

자료: 연구진 작성.

〈표 1-5〉 조사 응답 국공립병원 특성

단위: %

구분		비중
지역	수도권	36.0
	충청권	16.0
	경북권	14.0
	경남권	14.0
	전라권	20.0
급식운영형태 (환자식 기준)	위탁	36.0
	직영	64.0

주: 수도권은 강원, 전라권은 제주가 포함됨.

자료: 연구진 작성.

■ 기관 방문 조사

○ 조사대상

- 어린이집·유치원, 사회복지시설, 공공기관, 국공립병원 등 공공급식 및 식품지원 프로그램 실시 기관·시설의 관련 업무 담당자, 식재료 유통·공급 기관·업체 업무 담당자 조사

■ 전문가 자문회의 및 정책협의회 개최

○ 정부 및 민간 부문 관련 기관 및 단체, 학계 관련 연구자 등을 대상으로 자문회의 및 정책협의회 개최

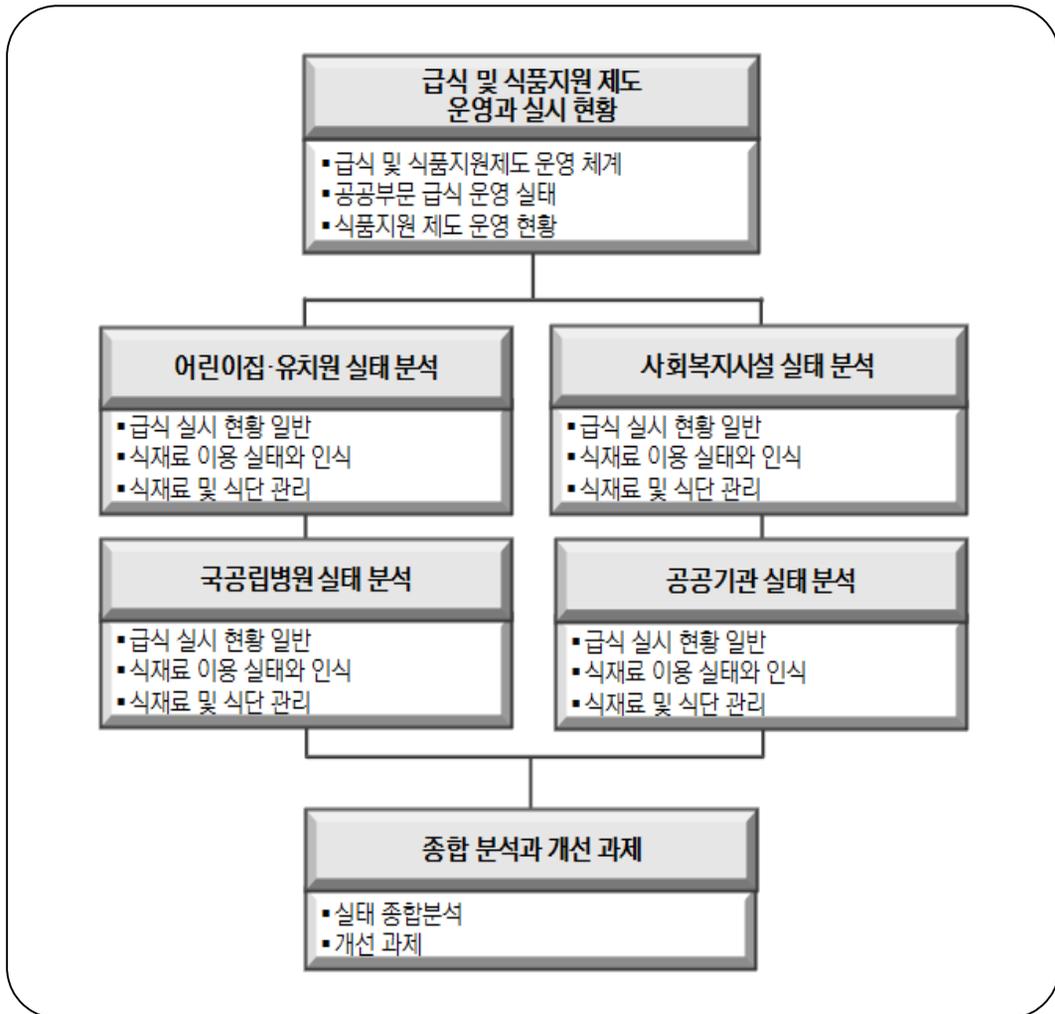
- 급식 및 식품지원제도 식재료 공급 개선을 위한 정부 추진방향에 대한 공감대 형성
- 급식 및 식품지원 시설 식재료 공급 체계 구축에 관한 과제 및 방향 검토

○ 학계, 연구소, 관련 기관·단체, 정부 등 관련 전문가 15인 내외로 전문가 자문단 구성

- 연구추진상황 점검, 연구방향·내용 등 검토
- 대상별·시설별 실태 점검과 개선과제 논의

4. 연구 추진 체계

〈그림 1-1〉 연구 체계도



제 2 장

급식 및 식품지원 제도 운영과 실시 현황

1. 급식 및 식품지원 제도 운영 체계

1.1. 관련 조직

- 중앙정부의 급식 및 식품지원과 관련된 업무와 제도·정책은 농림축산식품부를 비롯하여 교육부, 보건복지부, 여성가족부, 국방부, 법무부, 식품의약품안전처 등 다양한 부서로 분산되어 수행되고 있음.
- 급식 및 식품지원 관련 주요 중앙행정기관 중에서 농림축산식품부는 농식품 생산·공급, 농식품 산업 진흥에 관한 정책·사업의 주무부처로서 정부양곡 할인지원, 우유무상급식지원 등 품목별 공급 촉진과 연계한 급식 및 식품지원 제도·사업을 담당함. 이밖에 학교급식 등 공공급식에서의 지역산(로컬푸드), 친환경 등 양질의 식재료 이용을 활성화하기 위한 정책·사업을 추진함.
 - 최근 지역 푸드플랜 수립 움직임이 전국적으로 확산되면서 기존의 학교급식 이외에 사회복지시설, 공공기관, 국공립병원 등 공공부문 급식에서 로컬푸드 등 우수농산물 이용을 활성화하기 위해 지방자치단체와 연계하여 다양한 정책적 노력을 기울이고 있음.

- 교육부는 교육 전반에 관한 사항을 총괄하는 중앙행정기관으로서 유치원, 초·중·고등학교, 특수학교 등의 학교급식에 관한 사항 전반을 담당함. 구체적으로 급식운영·관리, 위생·안전, 계약·구매 등에 관한 사항에 관여하며, 또한 초·중·고등학생을 대상으로 하는 급식지원 사업의 소관부처로서 중식비를 포함한 교육비 지원 사업을 담당함.
 - 교육부 소관의 학교급식과 학생 대상 급식지원 사업의 실질적인 추진은 지역별 교육청을 통해 이루어짐. 특히 학교급식 식재료 공급·지원에 관한 정책·사업은 교육청과 지방자치단체의 협력 체계 속에서 추진됨.
- 보건복지부는 국민 보건·복지 전반에 관한 사항을 담당하는 중앙행정조직으로, 식품지원을 동반하는 취약계층 대상의 지원 사업의 대부분이 보건복지부를 소관부처로 하여 운영·추진되고 있음. 또한 어린이집, 사회복지시설, 병원 등의 기관·시설이 보건복지부의 관리 대상이며, 이에 따라 이들 기관·시설에서 이루어지는 급식 운영·지원에 관한 사항은 보건복지부 소관업무임. 여성가족부의 경우 2010년 보건복지부의 청소년·가족 기능이 이관되면서 청소년·가족 등을 대상으로 하는 사회복지시설의 급식과 식품지원에 관한 사업을 담당함.
- 이밖에 소관업무에 따라 국방부는 군대, 법무부는 교정시설을 관리대상으로 하고 있으며, 이에 따라 각각 군대급식과 교정시설급식의 운영·관리에 관한 사항을 담당함. 식품의약품안전처는 식품위생·안전에 관한 정책·사업을 총괄하는 중앙행정조직으로서 급식 기관·시설의 위생·안전에 관한 사항 전반을 담당함.

1.2. 법률 체계

- 중앙정부의 급식 및 식품지원과 직간접적으로 관련된 법령이 농림축산식품

부를 비롯하여 농식품 또는 급식 및 식품지원에 관한 업무를 담당하는 다수의 중앙행정조직에 분산되어 있음.

1.2.1. 농림축산식품부 소관 법률⁴

- 농림축산식품부 소관의 급식 및 식품지원제도 관련한 주요 법률에는 “식품산업진흥법”, “낙농진흥법”, “지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률” 등이 있음. 이들 법률은 공공급식과 관련하여 급식과 농어업 연계 강화, 우수 식재료 공급 활성화 등에 관한 조항을 담고 있음.
 - “식품산업진흥법”은 동법과 동법 시행령을 통해서 학교급식 식자재 계약 재배 또는 직거래 촉진, 식자재 안정적 공급 및 안전성에 관한 조사 경비 지원에 관한 사항을 명시함(동법 및 동법 시행령 제13조의 2).
 - “낙농진흥법”은 낙농업과 낙농 관련 산업의 발전에 관한 법률로서, 동법 제3조를 통해서 낙농진흥계획에 학교우유급식에 관한 사항을 포함하도록 하고 있음.
 - “지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률”은 지역농산물 연계한 판매 촉진과 급식 등과의 연계시책 강구에 관한 규정을 포함하고 있음(동법 제15조).
- 이밖에 “외식산업진흥법”은 외식산업 육성·지원에 관한 법률로서 동법 시행령(제14조)을 통해 외식산업과 농어업 간의 연계를 강화하기 위한 우수 식재료 사용 촉진 시책의 지원 대상으로 학교 등 단체급식소·위탁급식업체 등을 포함하고 있음.
- “가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률”(이하 “축산물이력법”), “농수산물의 원산지 표시에 관한 법률”(이하 “원산지표시법”)은 농식품 안전·품질 관

⁴ 개별 법률의 구체적인 내용은 국가법령정보센터 웹페이지(www.law.go.kr: 2019. 3. 10.)를 참조하여 작성함.

리에 관한 법률로서 이들 법률은 시행령을 통해서 각각 수입산이력축산물 판매 신고 대상자와 원산지 표시 대상자를 구체적으로 명시함.

- “축산물이력법” 시행령 제5조는 학교 집단급식소 설치·운영자를 수입산 이력축산물 판매 신고 대상으로 명시하고 있으며, “원산지표시법” 시행령 제4조에서는 위탁급식영업을 하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영자를 원산지표시 대상자로 규정함.

1.2.2. 타 부처 소관법률⁵

가. 보건복지부

- 보건복지부는 복지, 건강·영양을 소관업무로 하며, 어린이집, 사회복지시설, 병원 등의 관리를 담당하고 있음. 이에 따라 “국민기초생활보장법”, “긴급복지지원법”, “식품등 기부 활성화에 관한 법률”, “노인복지법”, “아동복지법”, “사회복지사업법”, “노숙인등의 복지 및 자립지원에 관한 법률”, “장애인복지법”, “노인장기요양법” 등 취약계층 지원에 관한 사항을 포함하는 주요 복지관련 법령이 보건복지부 소관법령으로 되어 있음.
- 또한 “국민영양관리법”, “국민건강증진법”등 건강·영양관련 법령 등이 보건복지부 소관 법령으로서 급식 및 식품지원 관련 조항을 포함하고 있음.⁶
 - “국민영양관리법”은 국가영양정책 수립·시행의 근거가 되는 법률로서, 영양취약계층 등을 대상으로 하는 영양관리사업(제11조), 급식에 관한 주요 업무를 담당하는 영양사의 면허, 업무, 교육 등에 관한 사항(동법 제15조-제22조) 등을 포함하여 국민 영양 전반에 관한 사항을 규정함.

⁵ 개별 법률의 구체적인 내용은 국가법령정보센터 홈페이지(www.law.go.kr: 2019. 3. 10.)를 참조하여 작성함.

⁶ 식품지원에 관한 법률 대부분은 보건복지부를 소관으로 함. 이계임 외(2017: 52)는 식품지원에 관한 다수의 법률이 다원적 체계로 분산 운영되어 제도 간 연계가 어려우며, 관련 제도의 비효율적인 운영을 야기할 수 있다는 점을 문제점으로 지적함.

- “국민건강증진법”은 국민건강증진에 관한 정책·사업 추진의 근거 법령으로서 동법 시행령을 통해 국민영양정책 추진의 근거가 되는 국민영양조사 실시(동법 시행령 제19조-제21조)와 국민영양지도를 담당하는 영양지도원(동법 시행령 제22조)을 두도록 하고 있음. 또한 동법 시행규칙을 통해 이들이 지역 주민 영양상담·교육 등 건강·식생활 개선에 관한 업무와 집단급식시설에 대한 현황 파악 및 급식업무 지도를 하도록 하고 있음(제17조).
- 어린이집 급식에 관한 사항은 “영유아보육법”과 관련되며, “의료법”은 병원 급식에 관한 조항을 포함하고 있음.
 - “영유아보육법”은 동법 제33조와 동법 시행규칙 제34조를 통해 급식 관리에 관한 사항을 규정함.
 - “의료법”은 국민의료에 필요한 사항을 규정하는 법률로서 동법을 근거로 하여 의료기관은 급식관리 기준에 관한 사항을 규정하도록 명시함(동법 제36조). 보다 구체적으로 동법 시행규칙을 통해 입원시설을 갖춘 종합병원·병원·치과병원·한방병원, 요양병원 등은 급식관리 기준에 따라 환자의 식사를 위생적으로 관리·제공하여야 한다고 규정함.

나. 교육부

- 교육부는 교육에 관한 사항 전반을 담당하는 부처로, 유치원, 초·중·고등학교에 관한 사항의 소관부처임. 교육부의 급식 및 식품지원 제도에 관한 법률에는 “학교급식법”, “초·중등교육법”, “유아교육법” 등이 있음.
- 이 중 “학교급식법”은 급식운영, 식재료, 영양, 위생·안전, 품질 등 학교급식 전반에 관한 사항을 법률적으로 규정함. “학교급식법”은 구체적인 식재료 품질관리, 영양관리, 위생·안전관리 기준을 제시하고 있음.
 - “학교급식법”은 “초·중등교육법”에서 규정한 학교에 해당하는 학교·학급 재학 학생 대상 급식에 관한 법률임. “초·중등교육법” 제2조에 따른

초·중등교육을 실시하기 위한 학교는 초등학교·공민학교, 중학교·고등공민학교, 고등학교·고등기술학교, 특수학교, 각종학교 등임.

- 이밖에 "유아교육법"은 유치원 급식에 관한 조항을 포함하고 있으며, "초·중등교육법"은 취약계층 학생에 대한 급식비 등 지원 규정을 포함하고 있음.
 - "초·중등교육법"은 급식비 등을 포함한 교육비 지원(제60조의 4), "유아교육법"은 급식 실시(제17조), 동법 시행령(제3조)을 통해서는 급식 시설·설비기준을 규정하며, 별도로 상세한 급식 시설·설비 기준을 제시함.

다. 기타 중앙부처

- 식품의약품안전처는 식품 안전·위생에 관한 전반적인 정책·사업의 주무부처로서 "식품위생법"을 통해 집단급식 위생관리에 관한 사항을 규정함.
 - "식품위생법"은 동법 제2조를 통해 '집단급식소'를 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 기숙사, 학교, 병원, 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 공공기관, 그밖의 후생기관 등을 포함한다고 명시함.
- 또한 식품의약품안전처 소관의 "어린이 식생활안전관리 특별법"은 안전하고 영양을 갖춘 식품을 어린이들에게 제공하는 데 필요한 사항을 규정한 법률로서, 급식과 관련하여 어린이집·유치원·학교·기타 어린이 단체급식 제공 급식소의 위생 및 영양관리를 지원하기 위한 어린이집급식관리지원센터의 설치, 운영 등에 대한 조항을 포함하고 있음(제21조, 제21조의 2, 제22조).
 - 동법은 어린이급식관리지원센터에 등록·관리되는 집단급식소 중 상시 1회 100명 미만에게 식사를 제공하는 급식소는 학교를 제외하고 영양사를 두지 않을 수 있다고 규정함.
- 국방부의 경우 "군인급식규정", "점경지역지원특별법", 법무부 "형의 집행 및 수용자의 처우에 관한 법률" 등이 각각 군대급식, 교정시설급식에 관련

한 사항을 규정함.

- “군인급식규정”은 현역 복무 군인의 급식에 관한 사항의 규정을 목적으로 제정되었으며, 이 영의 시행에 필요한 사항은 육군·해군·공군 참모총장이 따로 정하도록 위임하고 있음(제3조).
- “접경지역지원특별법”은 낙후된 접경지역의 발전을 지원하기 위한 법률로서 동법은 접경지역 생산 농축수산물의 군부대 우선 납품의 근거를 명시하고 있음(제25조).
- “형의 집행 및 수용자의 처우에 관한 법률”은 음식물 지급의 법적 근거를 제시하며(동법 제23조), 동법 시행령과 시행규칙을 통해 주·부식 및 특식 등의 지급에 관한 세부 기준을 제시함(시행령 제27조-제30조, 시행규칙 제10조-제15조).

○ 이밖에 여성가족부의 “다문화가족지원법”, “한부모가족지원법”, “청소년복지지원법” 등의 법령은 각각 다문화가족, 한부모가족, 청소년 등의 복지 지원의 근거가 되는 법령으로서 식품지원과 직간접적으로 연관됨.

○ 국가기관과 지방자치단체의 공공계약에 관한 사항은 각각 기획재정부 소관의 “국가를 당사자로 한 계약법”(이하 “국가계약법”)과 행정안전부 소관의 “지방자치단체를 당사자로 한 계약법”(이하 “지방계약법”)을 근거로 관리됨. 중앙정부와 산하기관·시설 등은 “국가계약법”, 지방자치단체와 산하기관·시설은 “지방계약법”을 근거로 급식 및 식품지원과 관련된 구매·계약에 관한 사항을 관리함.

- 학교급식, 유치원·어린이집 급식의 계약·구매에 관한 사항은 지방자치단체에서 이루어지는 여타의 공공계약 행위와 동일하게 취급됨.
- “지방계약법”을 근간으로 하여 행정안전부 “수의계약운영요령”과 교육부 및 교육청별 지침 등을 참조하여 급식에 관한 계약·구매를 실시함.

〈표 2-1〉 국가 및 지방계약법 적용 대상 기관

- | |
|---|
| <p>○ “국가계약법” 적용 대상 기관</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 직접적용 대상기관 : 국가기관 - 중앙관서(국고금관리법 제2조 및 국가재정법 제6조에 의한 기관) 및 그 산하기관 - “유아교육법”, “초중등교육법”, “고등교육법”에 의하여 설립된 국립유치원 및 국립학교 - 국가기관이 계약사무를 위임 위탁한 기관법인 ● 준용기관 - 공공기관의 운영에 관한 법률에 의한 공기업 및 준정부기관 - 기타 다른 법령, 규정 등에서 국가계약법령을 준용하는 기관 <p>○ “지방계약법” 적용 대상 기관</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 직접적용 대상기관 - 지방자치단체 : 시도 및 시군구, 특별지방자치단체, 지방자치단체가 계약 사무를 위임 위탁한 기관법인 - 교육행정기관 : 시도 및 시군구의 교육청, 초중고등학교 중/공립학교 ● 준용기관 - 지방공사 공단, 지방자치단체가 50% 이상 출자 또는 출연하여 설립한 법인, 기타 지방계약법령을 준용하는 기관 |
|---|

자료: 서울시 사회적경제 공공구매 플랫폼 자료(www.senavi.org: 2019. 3. 4) 참조.

2. 공공부문 급식 운영 실태

2.1. 어린이집·유치원 급식

2.1.1. 관련 조직과 근거 법령

- 어린이집은 보건복지부, 유치원은 교육부 관리 대상으로 급식에 관한 사항을 포함한 어린이집·유치원 운영이 각각 보건복지부 소관법률인 “영유아보육법”과 교육부 소관법률인 “유아교육법”을 근거로 하여 이루어짐. 이밖에 식품의약품안전처는 식품 위생·안전에 관한 주무부처로서 식품의약품안전처 소관법률인 “어린이식생활안전관리특별법”과 “식품위생법” 등의 법률에 근거하여 어린이집·유치원의 위생·안전에 관한 사항을 관리함.
- “영유아보육법”(보건복지부)은 영유아의 영양관리에 관한 법적 근거를 제

시하며, 어린이집 원장에게 안전하고 건강한 음식 공급에 대한 의무를 부여함(제33조). 또한 동법 시행규칙을 통해서는 어린이집 영양사의 식단 작성과 시설 내 직접 조리 원칙을 명시함(제34조). 음식 관리 기준은 동법 시행규칙을 통해 제시하고 있음(시행규칙 별표 8 제3호)

- “유아교육법”(교육부 소관)은 유아교육에 관한 사항을 규율하기 위해 제정된 법률로 음식 관리 자체 보다는 교육 활동 중 수반되는 음식에 관한 사항을 규율함. 유치원에 다니는 유아들의 음식에 대해 규정하며(제17조), 음식 시설·설비 기준 등에 관한 사항은 동법 시행규칙에 명시되어 있음(제3조).
 - “유아교육법” 시설·설비기준에서 정하지 않은 사항은 “식품위생법” 시행규칙의 집단급식소 시설기준(제96조 및 별표 25조)을 준수하도록 함.
- “어린이 식생활안전관리 특별법”(식품의약품안전처 소관)은 어린이의 식품 안전·영양의 질적 개선을 목적으로 하여 제정되었으며, 어린이 집단급식 안전관리 지원에 관한 사항을 규정하고 있음. 또한 “식품위생법”(식품의약품안전처 소관)은 1회 급식 인원이 50명 이상인 집단급식소에 대한 안전관리에 관한 사항을 관장함.
 - 1회 급식 인원이 50명 미만인 소규모 어린이집·유치원 급식의 경우 안전관리 사각지대가 될 수 있음.

어린이집의 운영기준(“영유아보육법” 별표 8)
-3. 안전·급식 및 위생관리 중 급식 관련한 기준 발췌-

나. 급식관리

- 1) 어린이집의 원장 및 어린이집에서 급식을 조리·제공하는 보육교직원(이하 이 목에서 "원장등"이라 한다)은 어린이집에서 식중독 환자가 발생하지 않도록 위생관리를 철저히 하여야 한다.
- 2) 원장등은 영유아가 필요한 영양을 섭취할 수 있도록 영양사가 작성한 식단에 따라 급식을 공급하여야 한다. 이 경우 영양사(5개 이내의 어린이집이 공동으로 두는 영양사를 포함한다)를 두고 있지 아니한 100명 미만의 영유아를 보육하고 있는 어린이집은 육아종합지원센터, 보건소 및 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제21조에 따른 어린이집 급식관리지원센터 등에서 근무하는 영양사의 지도를 받아 식단을 작성하여야 한다.
- 3) 원장등은 영유아에 대한 급식을 어린이집에서 직접 조리하여 제공하여야 한다. 다만, 공 공공기관이나 사회복지관 안에 설치된 어린이집의

경우에는 같은 건물에 있는 조리실을 사용하여 급식을 제공할 수 있다.

- 4) 원장등은 식기, 도마, 칼, 행주, 그 밖에 주방용구를 정기적으로 세척·살균 및 소독하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다.
- 5) 원장등은 유통기한이 지나거나 상한 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 되며 이미 급식에 제공되었던 음식물을 재사용하여서는 아니 된다.
- 6) 원장등은 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.
- 7) 조리원 등 음식물의 조리에 직접 종사하는 보육교직원은 위생복·앞치마·위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.

다. 위생관리

- 1) 조리실, 식품 등의 원료·제품 보관실, 화장실 및 침구 등을 정기적으로 소독하고, 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 2) 어린이집의 음용수는 상수도 및 간이상수도를 사용하는 경우에는 물을 끓여 사용하는 것을 원칙으로 하고, 정수장치를 설치하는 경우에는 정기적인 필터 교환 등으로 수질을 관리하여야 하며, 음용수로 지하수를 사용하는 경우에는 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제3조에 따라 수질검사를 신청하여야 하며, 수질검사기관으로부터 발급 받은 먹는물 수질검사성적서를 갖춰 두어야 한다.

자료: 국가법령정보센터 웹페이지(www.law.go.kr: 2019. 3. 15.)

2.1.2. 운영 실태

가. 급식 대상 규모

- 여성 사회진출 확대에 따라 자녀 양육문제로 사회복지와 노동력 확보 측면이 결부되어 보다 사회 정책적인 차원에서 접근할 필요성이 부각됨. 이와 같이 보육시설에 대한 수요가 증가하면서 어린이집, 유치원 등 국내 보육시설이 1990년대부터 증가함.⁷
- 어린이집은 국공립어린이집을 비롯하여, 사회복지법인, 법인·단체, 민간, 가정, 협동, 직장 어린이집 등이 있음. 2017년 기준 어린이집은 전국적으로 40,238개소가 설치·운영 중에 있으며, 어린이집 총 정원 1,756,603명 중 1,450,243명(총 정원 대비 82.6%)이 어린이집을 이용하고 있음. 어린이집 1개소 당 평균 아동 수는 36.0명이며, 총 40,238개소 중 정원이 50명 미만인 어린이집이 29,678개소로 약 74%에 달하고 있음.
 - 출산율 감소로 인해 2013년(43,770개소) 이후 아동 수가 감소하고 있어

⁷ 곽동경 외(2019: 19-20) 참조.

어린이집 수도 감소하는 추세임

- 재원생 100인 미만으로 영양사 고용의무가 없으며, “식품위생법”에 따른 집단급식소 안전관리 대상에 포함되지 않는 소규모 급식시설(1회 급식 인원 50명 미만) 비중이 높은 편으로, 사실상 학교에 비해 상대적으로 급식 영양·위생 관리에 취약한 실정임.

○ 유치원의 경우 2017년 기준 전국적으로 총 9,021개소가 있으며, 유형별로 국립 3개소, 공립 4,798개소, 사립 4,220개소가 설치·운영 중임. 유치원을 이용하는 전체 원아 수는 675,998명으로 국립 249명, 공립 172,121명, 사립 503,628명으로 집계되고 있음. 유치원 1개소 당 평균 원아 수는 74.9명이며, 50인 미만 유치원 수가 2,871개(전체의 31.8%)로 급식 안전관리 측면에서 어린이집에 비해서는 상대적으로 나은 실정임.

〈표 2-2〉 어린이집 일반 현황(2017년)

단위: 개소, 명, %

구분		계	국공립 어린이집	사회복지법인 어린이집	법인·단체등 어린이집	민간 어린이집	가정 어린이집	협동 어린이집	직장 어린이집	
어린이집 수	개소(A)	40,238	3,157	1,392	771	14,045	19,656	164	1,053	
	비중	100.0	7.8	3.5	1.9	34.9	48.8	0.4	2.6	
아동수	정원(B)	1,756,603	209,727	131,820	56,514	915,855	360,397	5,506	76,784	
	비중	100.0	11.9	7.5	3.2	52.1	20.5	0.3	4.4	
	현원(C)	계	1,450,243	186,916	96,794	43,404	738,559	321,608	4,508	58,454
		남	749,266	96,611	50,741	22,625	381,384	165,414	2,308	31,183
		녀	700,977	90,305	46,053	20,779	357,175	156,194	2,200	28,271
	비중	100.0	12.9	6.7	3.0	50.9	22.2	0.3	4.0	
	이용률	82.6	89.1	73.4	76.8	80.6	89.2	81.9	76.1	
보육교직원 수	인원(D)	계	330,217	36,096	18,845	8,254	146,920	104,176	1,066	14,858
		남	13,648	954	1,895	691	8,644	1,260	28	176
		녀	316,569	35,144	16,950	7,563	138,276	102,916	1,038	14,682
	비중	100.0	10.9	5.7	2.5	44.5	31.5	0.3	4.5	
어린이집1개당 아동수(C/A)		36.0	59.2	69.5	56.3	52.6	16.4	27.5	55.5	
보육교직원1인당 아동수(C/D)		4.4	5.2	5.1	5.3	5.0	3.1	4.2	3.9	

자료: 교육부 보육통계(2017) 참조.

〈표 2-3〉 정원 규모별 어린이집 설치 현황(2017년)

단위: 개소

구분	계	20명 이하	21- 39명	40- 49명	50- 80	81- 99명	100- 160명	161- 200명	201- 240명	241- 300명	300명 초과	
계	소계	40,238	20,215	6,014	3,449	4,533	2,912	2,244	494	210	154	13
	국공립	3,157	325	432	468	1,014	558	307	39	10	4	0
	사회복지법인	1,392	5	64	151	344	402	319	72	22	12	1
	법인·단체등	771	17	109	131	277	136	68	22	6	4	1
	민간	14,045	25	5,200	2,423	2,657	1,692	1,453	322	155	109	9
	가정	19,656	19,656	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	협동	164	82	47	47	8	4	3	0	0	0	0
	직장	1,053	105	162	256	233	120	94	39	17	25	2

자료: 교육부 보육통계(2017) 참조.

〈표 2-4〉 유치원 유형별 설치 현황(2017년)

단위: 개소

구분	국립		공립							총계	
			단설		병설		소계				
유치원 수	3		381		4,417		4,798			9,021	
구분	사립										
	법인					개인	군부대	기타	소계		
	학교	사단	재단	사회	기타						
유치원 수	130	44	360	11	-	3,637	12	26	4,220		

자료: 교육통계서비스 웹페이지(<https://kess.kedi.re.kr/index>: 2019. 3. 17.).

〈표 2-5〉 원아 규모별 유치원 설치 현황(2017년)

단위: 개소

구 분	국립	공립	사립	합계
9인 이하	-	1,257	138	1,395
10-19	-	1,067	52	1,119
20-29	-	601	104	705
30-39	-	282	165	447
40-49	-	403	197	600
50-59	1	249	244	494
60-69	-	353	264	617
70-79	-	110	247	357
80-89	1	56	261	318
90-99	-	51	250	301
100-109	1	58	223	282
110-110	-	70	273	343
120-129	-	77	239	316
130-139	-	24	208	232
140-140	-	15	184	199
150-19	-	73	605	678
200 이상	-	52	566	618
총계	3	4,798	4,220	9,021

자료: 교육통계서비스 웹페이지(<https://kess.kedi.re.kr/index>: 2019. 3. 17.).

나. 급식 인력

- 어린이집의 영양사와 조리원 배치기준은 영양사는 보육 정원 100명당 1명, 조리원은 정원 40명당 1명, 80명 이상에 한 명씩 추가하게 되어 있음. 2017년 기준 전국적으로 어린이집 보육교직원은 영양사 944명, 조리원은 30,180명이 배치되어 있음. 어린이집 유형별로 살펴보면, 국공립 어린이집은 영양사 128명, 조리원 4,017명, 사회복지법인인 93명, 조리원 1,848명, 법인·단체 등 영양사 40명, 조리원 904명, 민간 영양사 502명, 조리원 13,448명임. 가정어린이집은 영양사를 두고 있지 않으며, 조리원은 8,091명, 협동영양사 1명, 조리원 127명, 직장어린이집은 영양사 180명, 조리원 1,745명 등임.
- “영유아보육법”은 시행규칙 제34조 1항에 의해 ‘시행법 제33조에 따른

급식은 영유아가 필요한 영양을 섭취할 수 있도록 영양사가 작성한 식단에 의하여 공급하여야 하며, 이 경우 영양사(5개 이내의 보육시설이 공동으로 두는 영양사를 포함)를 두고 있지 아니한 100인 미만의 영유아를 보육하고 있는 보육시설은 보육정보센터 및 보건소에 근무하는 영양사의 지도를 받아 식단을 작성하여야 한다'고 명시함.

- 소규모 단체급식에 대한 관리를 위해서 식단 작성에 있어 어린이급식관리지원센터 등에 근무하는 영양사의 지도를 받도록 하고 있음.

○ 유치원은 2017년 기준 영양사를 의무적으로 배치해야 하는 원아 수 100인 이상 시설이 전국적으로 2,386개소(배치 의무 제외 대상 6,635개소)임. 2017년 기준 유치원에 영양사 1,112명이 배치되어 있음.⁸

- “유아교육법”은 한번에 100명 이상의 유아에게 급식을 제공하는 경우 면허를 받은 영양사 1명을 두어야 하며, 급식 시설과 설비를 갖추고 급식을 하는 2개 이상의 유치원이 인접한 경우 “지방교육자치에 관한 법률 시행령” 제5조에 따른 같은 교육청의 관할구역에 있는 5개 이내의 유치원은 공동으로 영양사를 둘 수 있도록 하고 있음(동법 시행규칙 제3조).
- 재원생이 100인 미만인 유치원의 경우 별도의 영양사 배치 기준이 마련되어 있지 않음.

다. 급식 운영 현황⁹

○ 어린이집 급식은 보육 정원 100명당 1명의 영양사를 배치하여, 영양사가 작성한 식단에 의해 보육시설에서 직접 조리·공급할 것을 원칙으로 함. 유치원의 경우에도 재원생이 100인 이상인 시설은 영양사 1인을 배치하여 급식을 관리·운영하도록 하고 있음.

⁸ 광동경 외(2019: 36)에서 대한영양사협회 2017년 영양사 보수교육 이수자 분석 자료를 바탕으로 집계한 자료를 참조함.

⁹ 광동경 외(2019: 20-22), aT농식품유통교육원 유통연구소(2017: 13-18) 등 참조.

- 100인 미만 어린이집·유치원은 별도의 영양사 고용의무가 없음. 이에 따라 100인 미만의 소규모 어린이집·유치원의 경우 체계적인 급식관리에 어려움이 따르게 됨. 식품의약품안전처는 2011년 “어린이 식생활안전관리 특별법”을 근거로 지방자치단체별로 어린이급식관리지원센터를 설치하여 영양사가 배치되지 않은 어린이집, 유치원, 지역아동센터 등 어린이에게 급식 제공 기관·시설을 대상으로 위생·영양관리를 지원하도록 하고 있음.
 - 어린이급식관리지원센터는 식재료 구매·유통 및 이의 지원을 위한 기능을 수행하지는 않음.
 - 소규모 보육시설에 대한 어린이급식관리지원센터의 위생 및 영양 관리 지원을 받도록 하고 있으나, 이는 의무사항은 아님.

- 어린이급식관리지원센터는 2017년 6월 기준 서울 13개를 포함하여 전국적으로 210개소가 운영되고 있음. 어린이급식관리지원센터의 관리감독 주체는 식품의약품안전처이며, 지역별 지원센터는 센터장 이하 영양 팀, 위생 팀, 기획운영 팀 등 3개 팀과 더불어 운영위원회가 구성·운영되고 있음. 전국적으로 어린이급식관리지원센터에 1,491명의 영양사가 배치되어 있음.¹⁰
 - 영양팀: 센터에 근무하는 영양사들이 어린이 급식용 식단과 레시피를 개발하며 영양교육 매체를 제작하고 교육프로그램 운영
 - 위생팀: 어린이 급식소 위생 점검을 실시하는 등 위생관리 지원 담당
 - 기획운영팀: 운영업무지원, 인력관리, 회계업무 총괄 등 행정지원 업무와 급식 운영수준 평가, 업무계획 수립 등 평가 업무 주로 수행

- 유치원의 경우 전국적으로 개설된 유치원의 절반 수준을 점하는 4,417개의 병설유치원이 운영되고 있음. 초등학교 병설유치원의 경우 초등학교 영양(교)사에 의해 급식이 운영·관리되고 있음. 대개 초등학교 영양사가 유치원 급식업무를 겸무로 수행하는 형태이며, 이러한 경우 대체로 초등학교 급식

¹⁰ 광동경 외(2019: 36)에서 대한영양사협회 2017년 영양사 보수교육 이수자 분석 자료를 바탕으로 집계한 자료를 참조함.

이 주요 업무이며, 식단 구성과 이에 따른 식재료 구매 등도 초등학교를 중심으로 이루어짐.

- 이에 따라 병설유치원의 경우 유치원 재원 어린이의 건강·영양학적 특성과 기타 다양한 요인 등을 고려하여 급식이 시행되기에는 어렵다는 문제점이 있으며, 영유아에게 적합하지 않은 식사가 제공되고 있다는 지적도 제기되고 있음.
 - 대체로 초등학교 식단을 바탕으로, 제공량, 조리 형태만 덜 맵게 하는 등 약간 변형된 형태로 운영함.
- 최근 공공급식에 관한 정책적 관심이 증가하고 농업과의 연계를 통해 지역산 식재료(로컬푸드) 이용을 촉진하고자 하는 움직임이 확대되면서 일부 지방자치단체에서는 공공급식지원센터를 설립·운영하여 어린이집, 유치원을 포함하여 사회복지시설, 공공기관 등 공공영역의 기관·시설 급식에 식재료를 제공하고 있음. 공공급식지원센터 운영 형태와 공급 범위는 지역별 여건에 따라 차이가 있음.
 - 지방자치단체별로 공공급식지원센터를 통해 식재료를 공급하는 기관·시설의 범위에는 차이가 있음. 예컨대 서울특별시 자치구별 공공급식지원센터는 주로 어린이집, 사회복지시설을 중심으로 식재료를 공급함. 세종특별자치시 공공급식지원센터는 유치원, 학교를 중심으로 식재료를 공급함.

2.2. 학교급식

2.2.1. 관련 조직과 근거 법령

- 우리나라 학교급식 행정체계는 중앙과 지방조직의 두 축으로 구성되어 있

음. 교육부는 중앙행정조직의 핵심으로 학교급식 전반에 관한 사항을 총괄하며, 농림축산식품부는 급식 식재료 공급, 식품의약품안전처는 급식 위생·안전에 관한 사항을 담당함. 그러나 학교급식의 실질적인 행정은 지역단위에서 이루어지고 있으며, 이에 따라 지방자치단체별로 교육청과 교육지원청이 학교급식과 관련된 실질적인 정책을 결정·집행하며, 식재료 공급·지원에 관한 사항은 지방자치단체도 관여함.¹¹

- 학교급식에 관한 법령은 “학교급식법”을 중심으로 교육부를 비롯하여 중앙부처에 분산되어 있음. 학교급식에 관한 전반적인 사항은 “학교급식법”(교육부 소관)에서 규정하고 있으며, 이밖에 계약·구매, 급식 대상·운영방식, 품질·안전·위생, 급식 지원 등에 관한 법률이 법의 목적과 특성별로 관련부처에 분산되어 있음. 예컨대 급식 관련 계약·구매는 “지방자치단체를 당사자로 한 계약법”(안전행정부 소관), 급식 대상·운영방식은 “초·중등교육법” 등에 규정되어 있음.
 - 지방자치단체별로 학교급식 운영·지원에 관한 조례를 마련하고 있음.

〈표 2-6〉 학교급식 관련법령 유형별 분류

구분	내용
총괄	학교급식법
계약·구매	지방자치단체를 당사자로 한 계약법
급식 대상·운영 방식	초·중등교육법
품질·안전·위생	농수산물품질관리법, 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률, 축산법, 축산물위생관리법, 식품위생법, 어린이 식생활안전관리 특별법 등
급식 지원	국민기초생활보장법, 한부모가족지원법, 도서·벽지교육진흥법, 농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발 촉진에 관한 특별법, 보조금의 예산 및 관리에 관한 법률 등
기타	낙농진흥법, 교육 관련기관의 정보공개에 관한 특례법, 학교안전사고 예방 및 보상에 관한 법률, 학교시설사업촉진법 등

자료: 황윤재 외(2011: 24), 양일선 외(2015: 37) 참조.

¹¹ 황윤재 외(2011: 36-39), 양일선 외(2015: 37) 참조.

〈표 2-7〉 학교급식법 식재료 관련 규정

구분	관련 규정	주요 내용
제3장 학교 급식 관리· 운영	제10조 (식재료)	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료 사용 식재료의 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정함.
	제11조 (영양관리)	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성 학교급식의 영양관리기준은 교육부령으로 정함.
	제12조 (위생·안전관리)	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식은 식단작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리에 철저를 기하여야 함. 학교급식의 위생·안전관리기준은 교육부령으로 정함.
	제15조 (학교급식의 운영방식)	<ul style="list-style-type: none"> 학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「초·중등교육법」 제31조의 규정에 따른 학교 운영위원회의 심의를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니함. 제1항의 규정에 따라 의무교육기관에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할청의 승인을 얻어야 함. 제1항의 규정에 따른 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정함.
	제16조 (품질 및 안전을 위한 준수사항)	<ul style="list-style-type: none"> 학교의 장과 그 학교의 학교급식 관련 업무를 담당하는 관계 교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식재료를 사용하여서는 아니됨. <ul style="list-style-type: none"> 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률」 제5조제1항에 따른 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료 「농수산물 품질관리법」 제56조에 따른 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료 「축산법」에 따른 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료 「농수산물 품질관리법」에 따른 표준규격품의 표시, 품질인증의 표시 및 지리적표시를 거짓으로 적은 식재료 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 다음 사항을 지켜야 함. <ul style="list-style-type: none"> 식재료의 품질관리기준, 영양관리기준 및 위생·안전관리기준 그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항으로서 교육부령이 정하는 사항 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 이 사실을 급식 전에 급식 대상 학생에게 알리고, 급식 시에 표시하여야 함. 알레르기를 유발할 수 있는 식재료의 종류 및 표시와 관련하여 필요한 사항은 교육부령으로 정함.
제17조 (생산품의 직접사용 등)	학교에서 작물재배·동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금은 다른 법률의 규정에 불구하고 학교급식을 위하여 직접 사용할 수 있다.	

자료: 황윤재 외(2011: 26), 양일선 외(2015: 38) 등을 참조하여 정리함.

학교급식 식재료의 품질관리 기준("학교급식법" 별표 2)

1. 농산물

- 가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.
- 나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.
 - 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따라 인증받은 유기식품등 및 같은 법 제34조에 따라 인증받은 무농약농수산물등
 - 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
 - 3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
 - 4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
 - 5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물
- 다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.
- 라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를) 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.
 - 1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
 - 2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
 - 3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
 - 4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
 - 5) 내용량
 - 6) 보관 및 취급방법
- 마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상응하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

2. 축산물

- 가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.
 - 1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
 - 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.
- 나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.
 - 1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
 - 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
 - 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
 - 4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
 - 5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
 - 6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상응하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3. 수산물

- 가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.
- 나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 다. 전처리수산물
 - 1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.
 - 가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설
 - 나) 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소
 - 2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.
 - 가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
 - 나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
 - 다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
 마) 내용량
 바) 보관 및 취급방법
 라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4. 가공식품 및 기타
 가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.
 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
 4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
 5) 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
 6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
 7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
 8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품
 나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.
 다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.
 라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

5. 예외
 가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.
 나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

자료: 국가법령정보센터 홈페이지(www.law.go.kr: 2019. 3. 15.)

구분	학년	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (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
남자	초등 1-3학년	534	8.4	97	134	0.20	0.24	0.24	0.30	13.4	20.0	184	234	2.4	3.0
	초등 4-6학년	634	11.7	127	184	0.27	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	184	267	3.0	4.0
	중학생	800	16.7	167	234	0.34	0.40	0.44	0.50	25.0	33.4	267	334	3.0	4.0
	고등학생	900	20.0	200	284	0.37	0.47	0.50	0.60	28.4	36.7	267	334	4.0	5.4
여자	초등 1-3학년	500	8.4	90	134	0.17	0.20	0.20	0.24	13.4	20.0	184	234	2.4	3.0
	초등 4-6학년	567	11.7	117	167	0.24	0.27	0.27	0.30	18.4	23.4	184	267	3.0	4.0
	중학생	667	15.0	154	217	0.27	0.34	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	3.0	4.0
	고등학생	667	15.0	167	234	0.27	0.34	0.34	0.40	25.0	33.4	250	300	4.0	5.4

비고 : R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임.

- 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
 - 가. 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55-70% : 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.

자료: 국가법령정보센터 홈페이지(www.law.go.kr: 2019. 3. 15.)

학교급식 식재료의 위생·안전관리 기준(“학교급식법” 별표 4)

1. 시설관리

- 가. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 나. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.
- 다. 급식용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하여야 한다.

2. 개인위생

- 가. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있다.
- 나. 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손 소독은 필요시 실시할 수 있다.

3. 식재료 관리

- 가. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 하여야 한다.
- 나. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

4. 작업위생

- 가. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 나. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.
- 다. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.
- 라. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하여야 한다.
- 마. 해동된 식품은 즉시 사용하여야 한다.
- 바. 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독하여야 한다.
- 사. 가열조리 식품은 중심부가 75℃(때류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.
- 아. 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하여야 한다.

5. 배식 및 검식

- 가. 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하여야 한다.
- 나. 급식실 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구 및 운송차량 등을 청결히 관리하여 배식시까지 식품이 오염되지 않도록 하여야 한다.
- 다. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.
- 라. 급식시설에서 조리한 식품은 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.

6. 세척 및 소독 등

- 가. 식기구는 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리하여야 한다.
- 나. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치하여야 한다.

7. 안전관리

- 가. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·압력용기·덤웨이터(dumbwaiter)검사 등을 실시하여야 한다.
 - 나. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.
 - 다. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.
8. 기타 : 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전관련 기준에 따른다.

자료: 국가법령정보센터 웹페이지(www.law.go.kr: 2019. 3. 15.)

2.2.2. 운영 실태¹²

가. 급식 실시 규모

○ 학교급식률은 1997년에 58.4%에 불과하였으나 2010년에 99.9%, 2017년에 100%로 전국 11,800개 초·중·고등학교(특수학교 포함)에서 모두 급식을 실시하고 있음. 2006년 “학교급식법” 개정을 통한 직영급식 원칙 수립 이후 학교급식은 대부분 직영급식으로 운영되고 있으며, 위탁급식 학교는 지속적으로 감소하고 있음.¹³ 직영급식을 실시하는 학교는 11,542개교로 전체의 97.8%에 달하며, 위탁급식 실시 학교는 258개교(2.2%)임.

- 급식 실시 학교 수: (‘14) 11,619개교→(‘15) 11,698개교→(‘16) 11,747개교→(‘17) 11,800개교
- 직영급식을 실시하는 학교 중 개별 조리 시설을 갖추고 급식을 운영하는 단독조리가 9,134개교(78.3%), 주변 학교와 공동 조리 시설을 통해 급식을 운영하는 공동조리가 2,408개교(21.7%)임.
- 위탁급식을 실시하는 학교 중(258개교) 교내조리가 212개교(82.2%)로 대부분이며, 외부운반하는 경우는 46개교(17.8%) 정도임. 한편 위탁급식 교내조리 212개교 중에서 일부위탁을 실시하는 학교가 200개교(94.3%), 전부위탁을 실시하는 학교는 12개교(5.7%)임.
- 위탁급식 학교수는 2005년 1,655개교(15.4%)에서 2007년 1,325개교(11.9%)로 감소하였으며, 2017년에는 258개교(2.2%)에 불과함.

¹² 황윤재 외(2011: 18-22), 양일선 외(2015: 38-43), 교육부 웹사이트(<https://www.moe.go.kr/boardCnts/view.do?boardID=316&lev=0&statusYN=C&s=moe&m=0302&opType=N&boardSeq=74855>: 2019. 1. 25.) 자료 등을 참조하여 정리함.

¹³ 학교급식의 경우 “학교의 장이 직접 관리·운영하는 직영급식을 원칙으로 하며, 단독급식 고등학교의 경우 직영급식을 원칙으로 하되, 학교운영위원회의 심의(자문)을 거쳐 일부위탁(조리·배식 및 세척업무만 위탁)은 가능”하도록 하고 있음(곽동경 외, 2019: 23).

- 전국적으로 1일 평균 574만 명의 학생(전체학생 대비 99.8%)을 대상으로 급식이 실시되고 있음. 그러나 출산율 감소로 인한 학령인구가 감소로 인해, 급식이용 학생 수는 지속적으로 감소하고 있음. 2014년 급식이용 학생 수는 632만 명이었으나 2015년에는 614만 명으로 18만 명이 감소하였으며, 2016년에는 593만 명으로 다시 전년대비 21만 명이 감소하였음. 학교 당 평균 급식학생 수는 487명임(2017년 기준).

〈표 2-8〉 학교급별 급식 현황

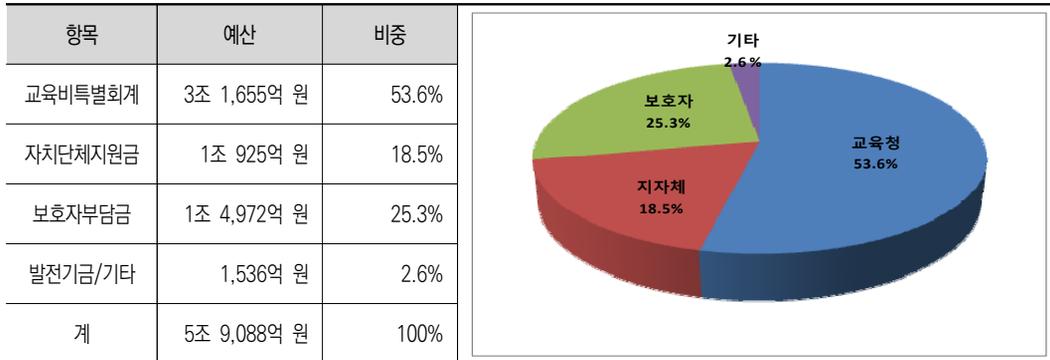
구 분	학교 수(교)			학생 수(천명)			운영형태(교)	
	전체	급식	%	전체	급식	%	직영(%)	위탁(%)
초등학교	6,044	6,044	100	2,689	2,688	99.9	6,042(99.9)	2(0.1)
중학교	3,213	3,213	100	1,384	1,384	100	3,179(98.9)	34(1.1)
고등학교	2,373	2,373	100	1,655	1,646	99.5	2,154(90.8)	219(9.2)
특수학교	170	170	100	25	24	98.5	167(98.2)	3(1.8)
합계	11,800	11,800	100	5,753	5,742	99.8	11,542(97.8)	258(2.2)

자료: 교육부 홈페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 12.) 참조.

나. 급식 예산

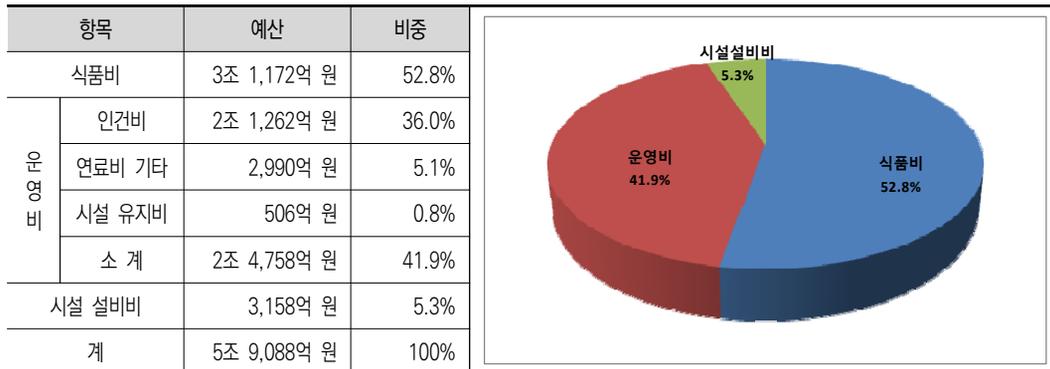
- 부담주체별로 살펴보면 2017년 급식예산에서 교육청 부담(교육비특별회계)이 53.6%로 가장 비중이 크며, 다음으로 보호자 부담금(25.3%), 지방자치단체 지원금(18.5%) 수준임. 지출항목별로 살펴보면 급식예산에서 52.8%가 식품비이며, 다음으로 운영비가 41.9%, 시설설비비가 5.3%임.

〈표 2-9〉 2017년 부담주체별 예산규모



자료: 교육부 홈페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 15.) 참조.

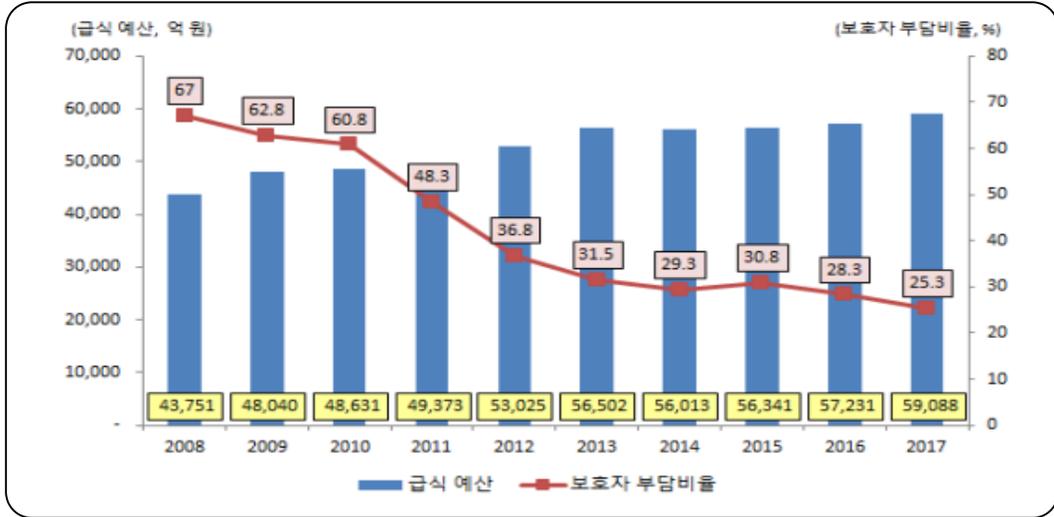
〈표 2-10〉 2017년 지출항목별 예산규모



자료: 교육부 홈페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 15.) 참조.

- 학교급식 예산은 2005년 3조 2천억 원 수준에서 2010년 4조 9천억 원으로 약 1조 7천억 원이 증가하였으며, 2017년에는 5조 9천억 원으로 2010년에 비해 1조 원 정도 증가함. 학교급식 예산이 지속적으로 증가하는데 반해, 보호자 부담비율은 지속적으로 감소하고 있음. 2004년에 보호자 부담비율은 전체 예산의 79.4%였으나, 2008년에는 67.0%, 2010년 60.8%, 2017년에는 25.3%에 불과함.
 - 보호자 부담금은 지속적으로 감소하는 추세임. 특히 2010년대 전후로 친환경 무상급식이 전국적으로 확대되기 시작하면서 보호자 부담금이 크게 감소함.

〈그림 2-1〉 연도별 급식예산 및 보호자 부담비율



자료: 교육부 웹페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 15.)를 참조하여 재작성함.

다. 급식 인력

- 2017년 현재 전국적으로 학교급식 인력이 영양(교)사, 조리사, 조리원 등 총 71,291명, 학교당 평균 6명이 배치되어 있음(2017년 기준). 신분별로 정규직 10.8%(7,719명), 비정규직 89.2%(63,500명)로 비정규직 비중이 높은 편임.
- 영양(교)사의 경우 급식시설을 갖춘 학교(10,455개교)에 10,169명이 배치되어 있으며, 정규직 50.1%(5,098명), 학교회계직 및 기타 48.8%(5,071명)임. 영양사를 제외한 영양교사의 경우 4,929명이 배치되어 있음.
 - 영양교사는 직영 국립 32명, 공립 4,738명, 사립 157명, 일부위탁 등 2명이 배치되어 있음.
 - 공동조리 및 공동관리를 통한 인력배치 효율화에 따른 비조리교가 1,299교, 공동관리 538개교임.
- 조리사의 경우 조리실이 설치된 학교에 10,572명이 배치되어 있으며, 조리원은 50,478명(교당 평균 4.3명)이 배치되어 있음.

- 조리사는 정규직이 19.3%(2,043명), 학교회계직 및 기타 80.7%(8,529명), 조리원은 정규직 0.9%(473명), 학교회계직 및 기타 99.1%(50,005명) 등임.

〈표 2-11〉 학교급식 직종별 인력배치 현황

구 분	급식 학교수	영양(교)사		조리사		조리원		계(명)		
		정규직	회계직 기타	정규직	회계직 기타	정규직	회계직 기타	정규직	회계직 기타	계
초등학교	6,044	3,619	1,454	1,510	4,146	38	23,319	5,167	28,919	34,086
중 학교	3,213	640	1,746	79	2,253	12	11,504	731	15,503	16,234
고등학교	2,373	711	1,850	357	2,049	386	14,841	1,454	18,740	20,194
특수학교	170	128	21	97	81	37	341	262	443	705
합 계	11,800	5,098	5,071	2,043	8,529	473	50,005	7,614	63,605	71,219

자료: 교육부 홈페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 15.) 참조.

라. 시도별 현황

- 시도별로 살펴보면 급식학교는 경기도가 2,379개교로 전국 급식학교 중 20.2%를 점하며, 급식학생 수는 1,539,494명으로 전체의 26.8%를 점함. 다음으로 서울이 전국 급식학교 중 11.3%를 점하고, 전국 급식학생 중 16.2%를 점하는 등 급식학교 및 학생 수 비중이 큰 편임.
- 시도별 급식경비는 경기도가 전국 총 급식경비 지출액 중 24.1%를 점하고 있으며, 서울이 14.6%, 경남 7.0%, 경북 6.1% 순임. 급식 경비 중 식품비 비중은 서울이 서울시 총 급식경비 중 60.2%를 식품비로 지출하고 있어 식품비 비중이 가장 높은 것으로 나타남. 다음으로 인천 55.8%, 세종 55.3% 순임. 보호자 부담 비중은 경북이 42.2%로 가장 높으며, 제주가 10.5%로 가장 낮은 것으로 나타남.
- 시도별 급식인력은 경기도가 영양교사 897명, 영양사 1,288명 조리사 2,144명, 조리원 12,916명으로 가장 많이 배치되고 있으며, 서울이 영양교사 590명, 영양사 842명, 조리사 1,268명, 조리원 6,272명으로 총 8,972명이 배치되어 있는 것으로 나타남.

〈표 2-12〉 급식학교 및 학생 수

단위: 교, 명

시도	학교수(교)					학생수(명)						
	전체	급 식				전체	급 식				계	
		초	중	고	특수		초	중	고	특수		
서울	1,331	601	383	321	26	1,331	427,692	230,037	270,454	4,020	932,203	
부산	640	307	174	144	15	640	155,526	82,276	99,469	1,704	338,975	
대구	455	228	125	93	9	455	125,002	69,148	83,096	1,447	278,693	
인천	515	249	133	125	8	515	154,237	78,764	88,847	1,329	323,177	
광주	317	154	91	67	5	317	88,365	47,816	58,722	921	195,824	
대전	304	148	88	63	5	304	85,745	44,299	55,265	998	186,307	
울산	242	118	63	57	4	242	65,953	32,932	40,866	699	140,450	
세종	82	43	22	16	1	82	16,857	6,653	4,525	73	28,108	
경기	2,379	1,247	625	472	35	2,379	743,682	367,560	423,583	4,669	1,539,494	
강원	639	351	164	117	7	639	75,718	41,270	50,603	901	168,492	
충북	480	259	127	84	10	480	84,099	43,576	51,081	1,163	179,919	
충남	719	408	187	118	6	719	117,693	57,508	70,539	950	246,690	
전북	772	419	209	133	11	772	97,532	53,394	67,038	1,226	219,190	
전남	829	429	249	143	8	829	92,029	49,211	60,764	1,034	203,038	
경북	934	468	262	196	8	934	128,616	65,914	86,162	1,494	282,186	
경남	972	503	266	194	9	972	189,904	94,358	112,447	1,491	398,200	
제주	190	112	45	30	3	190	38,937	19,605	22,369	445	81,356	
계	11,800	6,044	3,213	2,373	170	11,800	2,687,587	1,384,321	1,645,830	24,564	5,742,302	

자료: 교육부 웹페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 15.) 참조.

〈표 2-13〉 시도별 급식경비(학교급별 현황)

단위: 천 원

시도	초등학교	중학교	고등학교	특수학교	계	비중
서울	394,890,983	206,002,627	256,189,475	7,993,143	865,076,228	14.6
부산	135,443,428	71,638,381	100,629,922	4,920,149	312,631,880	5.3
대구	108,245,529	60,712,485	78,465,878	2,040,212	249,464,104	4.2
인천	134,981,319	75,849,766	100,718,165	1,897,278	313,446,528	5.3
광주	83,960,400	47,040,475	77,356,650	1,763,857	210,121,382	3.6
대전	79,351,129	39,721,559	64,560,146	2,284,590	185,917,424	3.1
울산	62,752,443	33,101,719	37,228,363	1,193,410	134,275,935	2.3
세종	20,384,134	10,121,092	12,582,306	266,686	43,354,218	0.7
경기	625,139,182	314,227,945	477,104,776	9,842,554	1,426,314,457	24.1
강원	88,968,571	41,990,057	64,124,644	1,576,281	196,659,553	3.3
충북	109,866,086	53,469,456	77,718,447	2,143,062	243,197,051	4.1
충남	146,418,808	70,154,658	122,108,410	1,607,719	340,289,595	5.8
전북	97,697,636	53,051,624	97,658,655	2,608,798	251,016,713	4.2
전남	118,722,897	73,170,608	72,276,809	1,939,324	266,109,638	4.5
경북	152,380,777	68,748,584	137,511,828	3,513,198	362,154,387	6.1
경남	193,336,500	99,824,293	117,553,375	2,840,382	413,554,550	7.0
제주	43,231,767	27,030,120	24,001,854	907,902	95,171,643	1.6
합계	2,595,771,589	1,345,855,449	1,917,789,703	49,338,545	5,908,755,286	100.0

자료: 교육부 홈페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 15.) 참조.

〈표 2-14〉 시도별 급식경비(항목별 현황)

단위: 천 원

시도	설비비	식품비	운영비	계	식품비 비중
서울	56,352,224	520,474,701	288,249,303	865,076,228	60.2
부산	15,259,331	166,535,624	130,836,925	312,631,880	53.3
대구	5,064,647	130,635,770	113,763,687	249,464,104	52.4
인천	16,134,255	175,031,908	122,280,365	313,446,528	55.8
광주	6,987,743	120,592,791	82,540,848	210,121,382	57.4
대전	5,687,511	105,172,427	75,057,486	185,917,424	56.6
울산	4,612,319	66,904,793	62,758,823	134,275,935	49.8
세종	394,586	23,973,129	18,986,503	43,354,218	55.3
경기	80,254,574	755,940,406	590,119,477	1,426,314,457	53.0
강원	23,406,825	83,553,866	89,698,862	196,659,553	42.5
충북	15,320,562	120,398,852	107,477,637	243,197,051	49.5
충남	13,725,621	170,965,310	155,598,664	340,289,595	50.2
전북	8,891,984	134,417,582	107,707,147	251,016,713	53.5
전남	21,295,457	138,389,215	106,424,966	266,109,638	52.0
경북	22,399,193	169,982,541	169,772,653	362,154,387	46.9
경남	15,411,081	190,024,828	208,118,641	413,554,550	45.9
제주	4,645,723	44,225,954	46,299,966	95,171,643	46.5
합계	315,843,636	3,117,219,697	2,475,691,953	5,908,755,286	52.8

자료: 교육부 홈페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 15.) 참조.

〈표 2-15〉 시도별 급식경비(부담주체별 현황)

단위: 천 원

시도	교육청	지자체	보호자	발전기금등	합계	보호자 비중
서울	435,003,264	221,031,133	207,990,613	1,051,218	865,076,228	24.0
부산	215,597,498	13,491,442	82,710,285	832,655	312,631,880	26.5
대구	115,679,828	27,873,642	89,814,869	16,095,765	249,464,104	36.0
인천	168,601,613	65,984,586	78,419,480	440,849	313,446,528	25.0
광주	110,705,076	41,059,062	43,220,292	15,136,952	210,121,382	20.6
대전	76,351,011	37,452,780	65,407,092	6,706,541	185,917,424	35.2
울산	83,150,733	4,907,179	37,227,350	8,990,673	134,275,935	27.7
세종	19,739,771	11,710,298	8,157,615	3,746,534	43,354,218	18.8
경기	770,946,502	230,789,424	387,690,535	36,887,996	1,426,314,457	27.2
강원	117,669,152	41,423,908	37,309,300	257,193	196,659,553	19.0
충북	121,513,955	50,029,354	71,019,732	634,010	243,197,051	29.2
충남	159,303,501	90,386,261	68,440,932	22,158,901	340,289,595	20.1
전북	141,826,817	48,115,386	45,889,555	15,184,955	251,016,713	18.3
전남	128,896,753	92,799,044	28,112,835	16,301,006	266,109,638	10.6
경북	163,063,197	44,363,868	152,657,787	2,069,535	362,154,387	42.2
경남	277,411,096	51,822,298	83,113,327	1,207,829	413,554,550	20.1
제주	60,047,152	19,200,867	9,997,619	5,926,005	95,171,643	10.5
합계	3,165,506,919	1,092,440,532	1,497,179,218	153,628,617	5,908,755,286	25.3

자료: 교육부 홈페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 15.) 참조.

〈표 2-16〉 시도별 급식인력

단위: 명

시도	영양교사	영양사	조리사	조리원	계
서울	590	842	1,268	6,272	8,972
부산	265	346	559	2,453	3,623
대구	210	204	421	2,324	3,159
인천	216	291	423	3,400	4,330
광주	132	171	303	1,661	2,267
대전	118	176	282	1,652	2,228
울산	106	130	239	1,185	1,660
세종	47	37	80	406	570
경기	897	1,288	2,144	12,916	17,245
강원	282	224	541	1,745	2,792
충북	183	166	408	1,875	2,632
충남	336	242	604	2,639	3,821
전북	265	185	550	2,007	3,007
전남	310	271	728	2,282	3,591
경북	426	218	861	3,107	4,612
경남	441	368	934	3,770	5,513
제주	105	81	227	784	1,197
계	4,929	5,240	10,572	50,478	71,219

자료: 교육부 홈페이지(<https://www.moe.go.kr>: 2019. 2. 15.) 참조.

마. 급식 운영과 학교급식지원센터 현황¹⁴

- 학교급식 식재료는 식단 작성, 식재료 소요량 추정 및 가격조사, 소요식재료 식품군별 예가결정, 입찰공고, 공급자 선정, 계약체결, 발주(납품)·검수 과정을 통해 급식에 공급·이용됨. 식재료 공급자 선정의 객관성·공정성을 담보하기 위해 입찰을 통한 공급자 선정을 기본으로 하는 등 식재료 공급계약에 대한 엄격한 관리기준을 적용하고 있음.
 - 수의계약 요건을 엄격히 운용하도록 하고 있으며, 계약기간 단축, 품목 분할 등으로 추정가격을 의도적으로 낮추는 것을 금지하고, 식재료 부류별로 상이한 공급자를 선정하는 것을 원칙으로 하고 있음.¹⁵

- 정부는 학교급식의 질적 제고를 위해 양질의 안전한 식재료가 사용될 수 있도록 식재료 공급 체계 개선을 위한 정책·사업을 지속적으로 추진함. 특히 2010년을 전후로 하여 학교급식 개선에 대한 요구가 확산됨에 따라 개별 학교 단위로 이루어지던 학교급식 식재료 공급 체계 개선을 정책적 노력을 본격적으로 전개함. 식재료 공급과 관련하여 공동구매 권장, 학교급식전자조달시스템(eaT 시스템)을 도입하였으며, 지방자치단체별로 학교급식지원센터를 설립하여 친환경, 지역산 등 우수한 농산물을 학교에 공급하는 기능을 담당하도록 함.

- 현재 전국적으로 총 89개소의 학교급식지원센터가 운영되고 있음. 이중 광역단위 급식지원센터가 6개소, 기초단위 급식지원센터가 83개소임. 이중 식재료를 상품화하여 학교에 공급하는 역할을 수행하는 직접 공급형이 68개소로 대부분 양곡류 및 농산물류를 취급하며, 상품화·학교별 배분·배송 등 모든 기능을 통합적으로 운영하는 유형의 급식지원센터가 44개소임.

¹⁴ 학교급식지원센터에 관한 현황은 정상택 외(2018)를 참조하여 정리함.

¹⁵ 황윤재 외(2011: 43-44) 참조.

〈표 2-17〉 학교급식지원센터 운영 현황

단위: 개소

구분	기초지자체 수	센터 운영 지자체수	
		광역	기초
서울	25	1	6
부산	16		3
대구	8		
인천	10		
광주	5		2
대전	5		
울산	5		1
세종		1	
경기	31	1	12
강원	18		4
충북	11		1
충남	15	1	12
전북	14		13
전남	22		5
경북	23	1	22
경남	18		2
제주	2	1	
계	228	6	83

자료: 정상택 외(2018: 37) 참조.

- 대부분의 학교급식지원센터는 해당 지방자치단체 내 초·중·고등학교를 공급대상으로 하여 운영되며, 현재 학교급식지원센터를 통해 식재료를 공급 받는 학교는 전국적으로 6,105개교로 전체 학교의 52%수준으로 추정됨.
 - 충청남도는 학교급식지원센터를 통해 전체 식재료를 공급하며, 서울시는 농산물, 축산물, 수산물 중심, 경기도는 농산물, 수산물, 공산가공품, 경상북도는 농산물, 축산물, 전라북도와 전라남도는 농산물 공급 중심임.
 - 전체적으로 농산물은 양파, 감자, 당근, 과채류는 딸기, 토마토, 메론, 과일류는 사과, 귤, 포도, 수입과일류는 파인애플, 바나나, 오렌지 순으로 공급 규모가 큰 편임.

- 학교급식지원센터는 대부분 학교를 직접적인 계약주체로 하며, eaT 시스템

을 주된 계약체결 수단으로 사용하고 대부분 수의계약 형태로 체결하는 반면, 수발주 프로그램은 지역별로 다른 프로그램을 사용하고 있음.

- 충청남도는 도 통합프로그램을 발주프로그램으로 사용하고, 경상북도는 SIMS(aT)와 미주아이티를 병행 사용하며, 전라북도는 대부분 시군별로 별도의 수발주 프로그램을 사용함.

- 학교급식지원센터에서 정기적으로 안전성 검사를 실시하는 곳은 42개소, 정밀검사 기준 안전성 검사 횟수는 연간 2천 건이며, 대부분 외부 기관을 활용하여 안전성 검사를 실시하고 있음.
- 현재 일부 학교급식지원센터는 지역아동센터, 어린이집, (민간)유치원, 보건 의료원 등 식재료 공급 대상을 확대하여 추진하고 있거나 추진할 계획임.

2.3. 사회복지시설급식

2.3.1. 관련 조직과 근거 법령

- 사회복지시설은 “사회복지사업법”에 따라 복지사업을 수행하기 위해 설치된 시설을 의미함(제2조). 사회복지시설은 시설 유형에 따라 보건복지부와 여성가족부를 주무부처로 하여 관리되고 있음.
 - 보건복지부는 노인, 장애인, 아동, 정신질환자, 노숙인, 결핵·한센인 등을 대상으로 하는 시설을 관리함.
 - 여성가족부는 성관련 피해자, 가정폭력 피해자, 한부모가족, 다문화가족, 청소년 등을 대상으로 하는 시설을 관리함.
- 이들 중앙부처가 관리하는 시설·기관의 급식 및 식품지원 등에 관한 근거가 되는 법령에는 보건복지부의 경우 “노인복지법”, “아동복지법”, “사회복지

사업법”, “노숙인들의 복지 및 자립지원에 관한 법률”, “장애인복지법”, “노인장기요양법” 등이 있음. 여성가족부 소관 법령에는 “다문화가족지원법”, “한부모가족지원법”, “청소년복지지원법” 등이 있음.

2.3.2. 운영 현황

- 사회복지시설은 복지사업을 수행하기 위해 설치된 시설(“사회복지사업법” 제2조)로 노인, 아동·청소년, 장애인, 정신보건, 노숙인, 한부모가족, 결핵/한센인 등을 대상으로 하는 다양한 시설들이 설립·운영되고 있음.¹⁶ 2019년 2월 현재 전국적으로 20,730개 사회복지시설이 운영되고 있음. 시설 유형별로 노인 복지시설이 9,082개소로 전체의 43.8%를 점함. 다음으로 아동 복지시설이 5,287개소(25.5%), 장애인 3,885개소(18.7%) 순임.
 - 사회복지시설 입소자 수는 총 238,962명이며, 노인의료복지시설이 입소자 수가 5,167개소 141,004명으로 가장 많음. 다음으로 장애인거주시설 1,396개소 28,244명, 아동복지시설 824개소 16,063명, 재가노인복지시설 499개소 10,014명 순임.
- 모든 사회복지시설이 급식을 제공하지는 않으며 제공하는 급식 유형과 급식 수에도 차이가 있음. 사회복지시설 급식은 이용자 유형별로 생활시설 입소자에 대해 제공되는 급식서비스와 주간 이용자에 대한 급식서비스가 있음. 급식 이용자 유형과 시설의 종류에 따라 급식의 여건이 매우 다양함.
- 2018년 7월 기준으로 전국적으로 2,740개소가 집단급식소로 등록되어 운영 중에 있음. 시설별로 입소자가 종일 거주하는 시설은 1일 3식이 모두 제공

¹⁶ 노인복지시설은 65세 이상 노인인구 대상의 양로시설을 포함하여 노인요양시설 등, 장애인복지시설은 심신장애자보호 및 재활을 위한 생활시설 등이 있음. 아동양육시설은 부모가 없거나 부모의 양육능력이 없는 18세 미만자의 보호시설 등이 있음(곽동경 외, 2019: 30).

되지만, 아동·청소년 등 학교급식 대상은 1일 2식이 제공됨. 또한 복지관 등의 경우 1식만 제공되는 경우도 있음. 김혜련 외(2010)는 2009년 현재 13만명 정도가 급식을 제공받고 있다고 추정함.

- 50인 이상의 집단급식소는 지방자치단체 허가사항임.
- 사회복지시설은 시설 내에서 제공되는 급식이외에 직접 음식을 준비하기 어려운 노인 등의 취약계층을 대상으로 도시락, 밑반찬 등을 가정으로 배달하는 가정배달급식서비스 등을 실시하기도 함.

- 사회복지시설은 50인 이상 복지시설만 영양사 의무고용대상임(장애인시설의 경우 30인). 2017년 현재 전국적으로 2,664명의 영양사가 사회복지시설에 배치되어 있는 것으로 추정됨.¹⁷ 사회복지시설은 대부분의 시설이 영세하거나 지원금 부족 등으로 민간단체의 기부로 유지됨에 따라 기타 공공부문 급식에 대해서 급식의 양과 질이 저하되는 경향이 있는 것으로 지적됨.¹⁸
- 사회복지시설의 급식관련 예산은 지방자치단체별로 차이가 있으며, 동일 지방자치단체 내에서도 기관·시설 유형에 따라 차이를 두고 있음. 급식 지원은 전액 지원이 아니며, 수급권자는 전액 지원, 차상위계층은 일부를 자부담하며, 일반급식자에 대해서는 지원을 하지 않음.

¹⁷ 곽동경 외(2019: 36)에서 대한영양사협회 2017년 영양사 보수교육 이수자 분석 자료를 바탕으로 집계한 자료를 참조함.

¹⁸ aT농식품유통교육원 유통연구소(2017: 25) 등 참조.

〈표 2-18〉 사회복지시설 현황(대분류 기준)

단위: 개소

구분		노인	아동	장애인	정신보건	노숙인 등	일반	합계
시설 현황	규모	9,082	5,287	3,885	429	152	488	20,730
	비중	43.8	25.5	18.7	2.1	0.7	2.4	
구분		저소득	결핵/한센인	한부모가족	여성	다문화가족	청소년	
시설 현황	규모	277	8	132	651	226	120	
	비중	1.3	0.0	0.6	3.1	1.1	0.6	

자료: 사회복지시설정보시스템(www.w4c.go.kr: 2019. 2. 28) 참조.

〈표 2-19〉 사회복지시설 시설유형별 입소자 수 현황(중분류)

단위: 개소, 명

구분		시설 수	입소자 수
노인	소 계	5,965	159,175
	노인의료복지시설	5,167	141,004
	재가노인복지시설	499	10,014
	노인주거복지시설	299	8,157
아동	아동복지시설	824	16,063
장애인	소 계	1,980	37,527
	장애인거주시설	1,396	28,244
	장애인지역사회재활시설	412	5,705
	장애인직업재활시설	172	3,578
정신보건	소 계	269	10,296
	정신재활시설	211	1,796
	정신요양시설	58	8,500
노숙인 등	노숙인등생활시설	108	8,666
결핵/한센인	결핵/한센인시설	7	311
한부모가족	한부모가족복지시설	120	4,039
여성	가정폭력피해보호시설	101	1,800
	성매매피해지원시설	48	579
	성폭력피해지원시설	31	414
	통합상담소	1	16
청소년	청소년복지시설	14	76
합 계		9,468	238,962

주: 입소자 대상 시설을 중심으로 집계하여 대분류 현황에서 집계된 시설 수 등에 차이가 있음.

자료: 사회복지시설정보시스템(www.w4c.go.kr: 2019. 2. 28) 참조.

2.4. 병원급식: 국공립병원 중심

2.4.1. 관련 조직과 근거 법령

- 병원급식에 관한 사항은 기본적으로 보건복지부 소관이며, “의료법”을 주요 법령으로 하여, 기타 “의료급여법”, “의료급여수가의 기준 및 일반기준”, “지방계약법”등에 의해 관리됨.
- 국공립병원은 국가, 지방자치단체가 소유한 병원과 공공기관 산하의 공공병원까지 포함된 개념임. 공공기관 소유의 공공병원은 법률상 특수법인으로 지정되어 있으며, 병원마다 관련 중앙부처와 연계되어 있음. 국공립병원의 경우 설립근거에 따라 여러 부처에서 관리함. 그러나 국공립병원의 급식을 총괄하는 부처는 보건복지부임.
 - 국립의료기관은 국립의료원, 국립재활원, 경찰병원과 군병원으로 구분되며, 공립은 시도립 병원으로 소관부처는 각 지방자치단체임.
 - 국립의료원, 국립재활원, 국립정신병원 등 대부분의 국공립 의료기관의 경우 보건복지부가 소관부처임. 그러나 국립경찰병원은 안전행정부, 국군병원 국방부, 국립대학교병원 교육부, 한국보훈복지병원 등은 국가보훈처 등임.
 - 특수법인이 의료기관을 운영하는 공공기관들은 법률상 기타 공공기관에 해당하는 지방의료원, 국립암센터, 적십자병원, 근로복지공단 소속병원, 보훈병원, 국립대학병원, 원자력병원, 국민건강보험 일산병원 등이 있음.

2.4.2. 운영 현황

- 2016년 현재 전국적으로 국공립병원은 212개소가 운영되고 있음. 이중 요양병원이 78개소가 가장 높은 비중을 점하며, 병원 63개소, 종합병원 53개소 순으로 비중이 높음. 이밖에 상급종합전문병원은 11개소, 치과병원 5개소, 한방병원 1개소, 의원 1개소 등이 운영되고 있음. 시도별로 살펴보면 서울지역에 소재한 국공립병원이 23개소로 가장 많으며, 다음으로 경기도 20개소, 전남 19개소, 경북 18개소 순임.
 - 병상 수는 종합병원이 20,268개로 가장 많으며, 다음으로 병원 17,818개, 요양병원 13,507개 순임.

〈표 2-20〉 국공립병원 현황

단위: 개소, 개

구분	국공립병원수	국공립병상수
상급종합전문병원	11	12,165
종합병원	53	20,268
병원	63	17,818
요양병원	78	13,507
치과병원	5	99
한방병원	1	101
의원	1	29
계	212	63,987

〈표 2-21〉 시도별 국공립병원 현황

단위: 개소

구분	서울	부산	대구	인천	광주	대전	울산	경기
개소	23	9	8	7	4	6	1	20
구분	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주
개소	13	9	12	10	19	18	18	3
합계	180개소(군병원 32개 제외)							

- 병원급식은 “환자들에게 건강유지를 위한 충분한 영양공급을 목적으로 제공하는 일반급식 목적 외에 질병치료 및 회복에 도움이 되도록 제공하는 치료식의 목적이 추가”되어 있음.¹⁹ 이밖에 의료기관·시설별로 병원직원과 외래 방문객을 대상으로 식사를 제공하는 경우도 있음.
- 환자식의 경우 치료식과 일반식으로 구분되며 의료기관에 따라 제공되는 식사 유형이 다르며, 환자의 상태 등을 고려해서 주어짐. 병원급식 중에서 환자식의 경우 환자를 대상으로 하며, 식사를 환자에게 운반하여 제공하는 특수 상황으로 인해 환자의 질병상태 등 고려해야 할 요인이 많으며, 상대적으로 음식의 품질관리가 어렵다는 특징이 있음.
 - 치료식은 특정한 질병을 가진 환자들의 치료를 위해 영양적으로 적절한 식사를 제공함으로써 질병의 치료 효과를 증진시켜 환자의 건강을 빠르게 회복시키는 것을 주된 목적으로 하는 식사임.
 - 일반식은 입원 중 적절한 영양 보급으로 전신의 영양 상태를 좋게 하는 것을 목적으로 하여 입원환자들에게 일괄적으로 제공되는 식단임.
- 병원급식에서는 타 부문 급식에 비하여 영양사의 임상 및 식품영양에 대한 전문적 지식이 더 요구되며, 365일 3끼 식사를 제공하기 위해 조리장을 1일 20시간 이상 운영하여 2~3교대 작업이 필요하고, 감염관리를 위한 위생관리가 더욱 요구됨. 의료진의 식사처방 전달과 환자개인별 영양상태 및 기호에 따른 요구도를 반영하여 다양한 식단을 조정하는데 따른 인력 요구와 급식시스템 운영, 그리고 입원환자가 동시에 식사를 해야 하므로 최대용량의 주방시설 구비를 위한 시설비 소요 등으로 다른 급식형태에 비해 단가가 높고, 생산성이 낮은 특성이 있음(김혜련 외, 2010).
 - “병원에서 영양관리를 담당하는 임상영양사는 기존 영양사 중 실무경력 3년 이상인 자로써 보건복지부가 임상영양사 양성교육기관으로 지정한 대학원을 수료해야 시험에 응시”할 수 있음.²⁰

¹⁹ 광동경 외(2019: 25) 참조.

- 병원별로 직영 또는 위탁 등 운영 유형이 상이하며, 식재료 구매 방식도 차이가 있음. 나라장터, 개별 병원 웹페이지 등 다양한 경로·방법을 이용하여 공급업체를 선정하며, 일반급식에 비해 전처리, 규격 등 상대적으로 요구조건이 까다로운 편임.

의료기관의 급식관리 기준(“의료법” 별표 6)
<ol style="list-style-type: none"> 1. 환자의 영양관리에 관한 사항을 심의하기 위하여 병원장이나 부원장을 위원장으로 하는 영양관리위원회를 둔다. 2. 환자의 식사는 일반식과 치료식으로 구분하여 제공한다. 3. 환자급식을 위한 식단은 영양사가 작성하고 환자의 필요 영양량을 충족시킬 수 있어야 한다. 4. 환자음식은 뚜껑이 있는 식기나 밀폐된 배식차에 넣어 적당한 온도를 유지한 상태에서 공급하여야 한다. 5. 영양사는 완성된 식사를 평가하기 위하여 매 끼 검식(檢食)을 실시하며, 이에 대한 평가 결과를 검식부(檢食簿)에 기록하여야 한다. 6. 영양사는 의사가 영양지도를 의뢰한 환자에 대하여 영양 상태를 평가하고, 영양 상담 및 지도를 하며, 그 내용을 기록하여야 한다. 7. 식기와 급식용구는 매 식사 후 깨끗이 세척·소독하여야 하며, 전염성 환자의 식기는 일반 환자의 식기와 구분하여 취급하고, 매 식사 후 완전 멸균소독하여야 한다. 8. 수인성 전염병환자가 남긴 음식은 소독 후 폐기하여야 한다. 9. 병원장은 급식 관련 종사자에 대하여 연 1회 이상 정기건강진단을 실시하여야 하며, 종사자가 전염성 질병에 감염되었을 경우에는 필요한 조치를 취하여야 한다. 10. 병원장은 급식 관련 종사자에게 위생교육을 실시하여야 한다.

자료: 국가법령정보센터 웹페이지(www.law.go.kr: 2019. 3. 15.)

- 병원급식은 건강보험제도 도입 초기 급여 적용에 배제되었으나, 병원급식의 식대보험급여화제도가 2006년 6월부터 시행됨. 입원 환자 식대는 일반식과 치료식으로 구분되어 산정되며, 또한 각 식사 종류별로 기본 식대에 영양사 수, 조리사 수, 직영여부, 선택식사 제공여부에 따라 가산을 하는 체계로 운영됨. 현재 식대 본인급여 부담률은 50%임.
 - 기본식대는 “의료급여수가의 기준 및 일반기준” 제12조(식대)를 통해 산정 식대 금액을 제시하여, 세부산정기준은 “요양급여의 적용기준 및 방법에 관한 세부사항을 준용하도록 함.
 - 예컨대 2018년 기준 입원 환자 식대 일반식의 경우 기본가 3,740원에 병원 유형별로 상급 종합병원 4,770원, 종합병원 4,550원, 병원급 4,330원, 의원급 3,920원으로 조정

20 aT농식품유통교육원 유통연구소(2017: 24) 등 참조.

- 식대보험급여화제도 시행 후 낮은 급식수가 적용되어 일부 병원급식 수준이 저하되는 문제점이 발생되었다는 지적이 있음.²¹

〈표 2-22〉 식사유형별 기본식대(2018년)

구분	일반식 (일반유동식, 연식 포함)	치료식 (당뇨식, 신장질환식 등)	멸균식	분류		산모식	경관영양 유동식(조제식, 완제품)
				일반분류	특수분류		
금액	3,740원 (1식당)	4,420원 (1식당)	14,870원 (1식당)	2,140원 (1일당)	6,040원 (1일당)	5,510원 (1식당)	4,630원 (1식당)

자료: 국가법령정보센터 홈페이지(www.law.go.kr: 2019. 4. 3.) 참조.

〈표 2-23〉 입원환자 식대 수가(2018년)

분류		금액(원)
기본식사		
일반식	상급종합병원	4,770
	종합병원	4,550
	병원, 요양병원, 치과병원, 한방병원	4,330
	의원, 치과의원, 한의원, 보건의료원, 조산원	3,950
치료식	상급종합병원	6,220
	종합병원	5,830
	병원, 요양병원, 치과병원, 한방병원	5,510
	의원, 치과의원, 한의원, 보건의료원, 조산원	5,510
멸균식		14,870
분류	일반분류	2,140
	특수분류	6,040
산모식	상급종합병원	6,200
	종합병원	5,830
	병원, 요양병원, 치과병원, 한방병원	5,510
	의원, 치과의원, 한의원, 보건의료원, 조산원	5,510
경관영양유도식		4,630
일반식 가산		
영양사		560
조리사		510
치료식 영양관리료(1일당)		1,020
직영 가산		200

자료: 국가법령정보센터 홈페이지(www.law.go.kr: 2019. 4. 3.) 참조.

²¹ 광동경 외(2019: 26) 참조.

2.5. 군대·공공기관·교정시설 등

2.5.1. 군대 급식

○ 군 급식을 운영·감독하는 권한은 국방부에 있으며, 기본적으로 최상위법인 “물품관리법”과 “군수품관리법”의 적용을 받음.²² 급식 운영에 관한 사항은 “전군 급식정책심의위원회 운영에 관한 훈령”, “급식운영 지침”(육군본부), 계약에 관한 사항은 “국가계약법”, “접경지역 지원 특별법”을 근거로 함. 군 급식은 이밖에도 “식품위생법”, “축산물위생관리법” 등의 법령에 근거하여 관리됨. 이밖에 국방부는 연도별 급식예산, 급식품목 및 급식 운영에 관한 사항을 담은 ‘급식방침’을 매년 수립·발표함.

- 급식에 관련된 제반사항은 일반군수품과 달리 “군수품관리법”의 적용을 받으며, 동법 시행규칙의 군수품 분류지침에 따라 모든 군수품은 1-10종 까지 분류되며, 이중 급식은 1종으로 분류됨. 급식지원은 3군 공통품목은 통합으로 지원한다는 규정에 의거 육군에서 해군, 공군을 통합하여 지원하며 관련시설 및 장비는 해당 군에서 지원함.
- “급식운영 지침”은 당해 연도 급식예산을 효율적으로 운영하고 장병 급식향상에 필요한 지침을 제공함.²³ 세부적으로 급식 관련 섭취목표, 급식비, 급식예산 운영, 기준량, 횟수, 각종 급식지원, 급양 향상을 위한 제반 지침 등을 포함함.
- 계약의 목적, 성질, 규모 등을 고려하여 필요하다고 인정되면 대통령령으로 정하는 바에 따라 수의계약을 할 수 있으며, 이러한 법률 규정에 따라 군납품 계약 체결과정에서 상당부분을 수의계약 형태로 조달함.²⁴ 예컨대 “군 급식품목 계획생산조달에 관한 협정”에 의거하여 농축수산물, 고춧가루에 대해 수의계약을 체결하고 있음.²⁵

²² 이성수(2017: 8-13) 참조.

²³ 이성수(2017: 36-37) 참조.

²⁴ 정부수(2014: 7) 참조.

- 군 급식은 장병들이 요구되는 목표 영양소를 섭취하게 하여 강한 체력과 전투력을 유지하여 평시 전쟁을 억제하고 유사시 전쟁에서 승리할 수 있도록 하기 위한 목적으로 실시됨.²⁶
 - 군대급식은 군 조직의 특성과 공공기관으로서 정부 정책에 영향을 받는 특성을 보유함.

- 군 급식은 매해 국방부가 마련한 ‘급식방침’을 기준으로 식단을 작성하며 급식재료 구매·검수·조리·위생을 총괄·관리함.²⁷ 각 급양대의 급양대장과 영양사, 부대취사운영 책임자인 급양관리관이 대표적 군대급식 전문인력임. 군대급식은 병사를 위한 병사식당과 장교와 부사관, 군무원 등의 간부 식당으로 분리되어 국방부에 의해 운영됨.

- 군 급식은 조직의 특성상 여타의 단체급식과는 구별되는 특성을 지니고 있음. 예컨대, 군 급식은 기 편성된 예산 범위 내에서 급식이 이루어지며, 급식 조리에 전문성이 상대적으로 결여된 인력(취사병)이 참여하고, 상대적으로 급식시간이 엄격하게 준수됨. 이밖에 전시를 대비하여 전투식량과 훈련 시 훈련식단을 별도로 편성하여 급식함.²⁸
 - 군 급식은 활동량과 체력소모 등을 고려하여 일반인 권장 열량 기준인 2,600kcal 보다 높은 3,000kcal를 적용한 식단을 편성하여 제공함.²⁹

- 군 급식예산은 지속적으로 증가하고 있으며, 2019년 급식예산은 1조 6,437억 원임. 장병 1인당 1일 기본급식비도 2018년 7,855원에서 2019년에 전년 대비 2%(157원)가 인상된 8,012원임.³⁰

²⁵ 지역농업네트워크(2014: 17) 참조.

²⁶ 정부수(2014: 7) 참조.

²⁷곽동경 외(2019: 31)

²⁸ 정부수(2014: 6-7) 참조.

²⁹ 국방백서(2018) 참조.

- 1인당 1일 기본급식비는 1960년에 25원에 불과하였음. 1970년에는 100원, 1980년에는 784원으로 지속적으로 증가함. 1990년에는 1,998원으로 2,000원대에 근접하였으며, 2000년에는 3,983원, 2010년 5,650원이었음.
- 단가인상률: ('16) 2.0%→('17) 2.0%→('18) 5.0%→('19) 2.0%

〈표 2-24〉 1인 1일 기본급식비 증가율

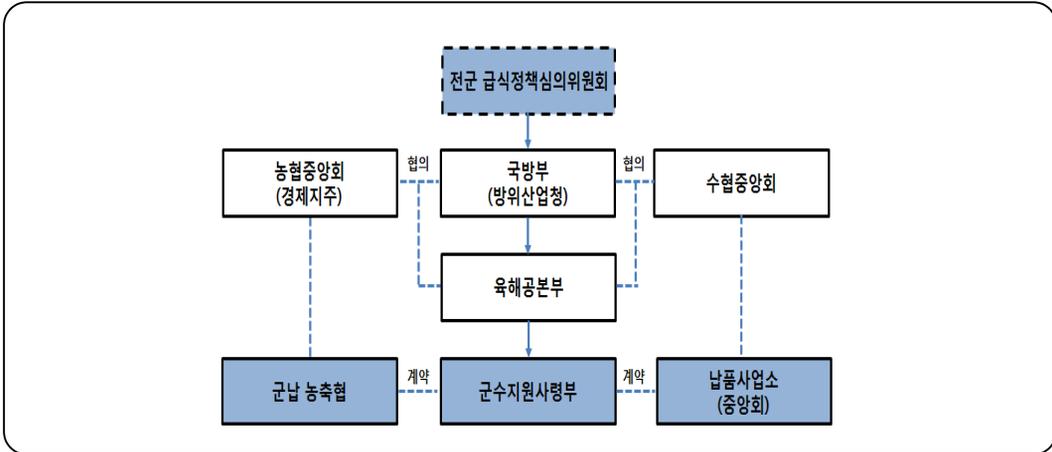
구분	2013년	2014년	2015년	2016년	2017년	2018년	2019년
단가(원)	6,642	6,848	7,190	7,334	7,481	7,855	8,012
증가율(%)	4.5	6.5	5.0	2.0	2.0	5.0	2.0

- 군대 급식에 사용되는 식재료·식품은 대체로 방위사업청을 통해 중앙조달하거나(중앙조달), 농·수협 등을 통해서 부대에서 조달하는 등(부대조달) 두 가지 조달방법에 의해 조달됨.³¹ 군대 급식의 경우 전국에 납품 부대가 산재해 있고 급식시기마다 매월 여러 차례 납품해야 함. 또한, 군대 급식품목은 대부분 시중 상용품과 달리 별도 규격을 채택하고 있음.
 - 첫째, 된장, 고추장, 카레가루 등과 같이 장기저장이 가능한 품목은 방사청을 통해 중앙조달하며, 채소류, 축산류, 어패류 등과 같이 단기간에 소비하는 제품은 농·수협을 통해 부대에서 조달받음.
 - 군납입찰 참여방법은 국가종합전자조달에 조달업체 등록과 국방전자조달 홈페이지에 사용자 등록을 하는 절차가 있음. 방위사업청에서 진행하는 ‘중앙조달’은 품목등재 후 입찰할 수 있음. 또한, 각 군에서 집행하는 ‘부대조달’은 사용자등록 후 입찰할 수 있음. 중앙조달의 경우 품목별로 매년 상반기 1회 입찰을 하고 있음.

³⁰ 국방부 보도자료 참조(2018년 12월 28일자, “군 급식품목에 대한 장병들의 선택권 강화”)

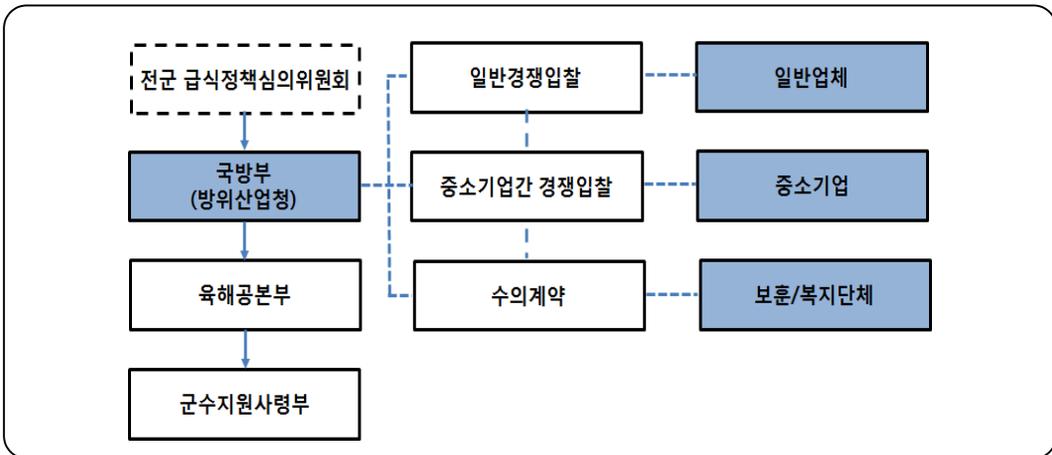
³¹ 대한급식신문 웹페이지 자료 참조(2014년 3월 6일자 기사, “2014년도 군급식이 궁금하다”, <<http://www.fsnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=10326>: 2019. 3. 30.>)

〈그림 2-2〉 군대 급식 식재료 조달 체계(부대조달: 농수축산물)



자료: 농림축산식품부 내부자료 참조.

〈그림 2-3〉 군대 급식 식재료 조달 체계(중앙조달: 가공품)



자료: 농림축산식품부 내부자료 참조.

- 군 급식은 단계별 안전·위생관리를 위해 식자재 계약시 식품안전관리인증 기준(HACCP) 업체를 우대하고, 군납업체에 대한 위생점검을 실시하고, 위반업체는 계약에서 배제하고 있음.³² 2015년부터는 특정 음식에 알레르기가 있는 병사의 안전을 위해 알레르기 유발식품 표시제도를 시행하고 있음.
 - 군납업체에 대해 식품의약품안전처 등과 합동으로 연 2회 위생 점검 및 하절기 불시 위생점검을 실시함. 식자재 등에 문제가 발생한 경우 식품의약품안전처와 관할 지방자치단체에 신고하여 회수·폐기하고, 해당업체는 계약에서 배제함.
- 양질의 안전한 식재료 공급을 위해 급식유통센터를 설립·운영하고 있음. 2019년 현재 전국적으로 4개 권역(전라권, 충청권, 경상권, 경기권)에 급식유통센터가 마련되어 있음.³³
 - 급식유통센터는 냉장·냉동창고, 소단위 분류·포장실, 출하 대기장, 품질 검사실, 냉동·냉장 차량 등을 구비하여 식재료 적재·배송 전 단계에서 식재료 품질이 유지될 수 있도록 함.

〈그림 2-4〉 군대 급식유통센터



자료: 국방부(2018: 173).

³² 국방부(2018: 173) 참조.

³³ 국방부(2018: 173) 참조.

- 이밖에 최근 급식의 질적 향상을 위해서 민간조리원을 확대 운영하고 있는 추세임.³⁴ 2018년 현재 육군 1,629명, 해군 74명, 공군 42명, 해병대 107명, 국직 51명 등 총 1,903명의 민간조리원을 두고 있음.
 - 민간조리원 배치 취사장 규모 기준을 점진적으로 낮춰서, 2020년까지 50명 이상 이용하는 취사장당 민간조리원을 1명을 배치하는 것을 목표로 하고 있음.

〈표 2-25〉 민간 조리원 운영 현황

구분	2011년	2015년	2013년	2014년	2015년	2016년	2017년	2018년
총원(명)	1,373	1,473	1,547	1,586	1,721	1,767	1,841	1,903
증원(명)	187	100	74	39	135	46	74	62
운영기준 (식수인원)	180명 이상	150명 이상	140명 이상	130명 이상	120명 이상	110명 이상	100명 이상	90명 이상

자료: 국방부(2018: 172) 참조.

2.5.2. 교정시설 급식³⁵

- 교정시설에서 이루어지는 교정급식은 재소자들을 위한 급식과 교정시설에 근무하는 교도관 등을 위한 급식을 포함함.³⁶ 교정시설 급식은 법무부 관리·감독 하에 운영되며, 법무부는 이밖에 수용자급식관리를 위해 법무부장관 소속 하에 중앙급식관리위원회, 각 교정기관에 지방급식관리위원회를 두고 영양과 조리에 관하여 동 위원회의 자문을 받는 등 수용자 급식관리를 하고 있음.
- 교정시설 급식은 기본적으로 “형의 집행 및 수용자의 처우에 관한 법률(형

³⁴ 대한민국 국방부 페이스북(www.facebook.com/MNDKOR: 2019. 2. 14.)

³⁵ 광동경 외(2019: 32), aT농식품유통교육원유통연구소(2017: 32) 등을 참조하여 정리함.

³⁶ 네이버 블로그 자료 참조(<http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=pyonhyo&logNo=221231089640&categoryNo=17&parentCategoryNo=7&viewDate=¤tPage=1&postListTopCurrentPage=1&from=postView>: 2019. 3. 24.)

집행법, 법무부 소관)”을 근거로 하여 시행되고 있음. 이밖에 급식 운영에 관한 사항은 “수용자 급식관리위원회 운영지침”, “수용자 급양관리 지침”, 계약에 관한 사항은 “국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률”을 근거로 함.

- 교정시설은 일반인의 출입이 통제되는 시설로서 “식품위생법”상 집단급식소 설치·운영신고 대상에 해당되지 않음.

- 교정시설급식은 교정시설에 수용된 미·기결 수용자의 건강유지 및 증진을 기본목적으로 함. 교정시설은 교도소, 구치소, 소년원, 소년 분류심사원, 치료감호소, 외국인 보호소 등을 포함함. 전국적으로 교정시설은 53개이며, 교정시설 1일 평균 수용인원은 총 57,298명(미결수 20,292명, 기결수 37,006명)임(2018년 기준).³⁷
- 법무부 중앙급식관리위원회와 수용기관 지방급식관리위원회가 식품선택과 수량, 기준 영양량, 수용자 급식에 관한 위생 및 시설 관리 등 운영개선에 관한 사항을 심의함.
- 급식운영을 위해 교정시설 내 영양사를 배치하고 있으며, 교정시설비용 중 급식비(1인당)가 2008년 3,070원에서 2017년 4,328원으로 증가함.³⁸ 양곡(주식조달)은 각 수용기관 소재지의 지방자치단체 등에서 정부관리 양곡(관수용)을 구입하고, 부식조달은 국가계약법을 근거로 조달함.
 - 1식 3찬을 기본으로 하여 1일 3식이 제공되며, 지침에 명시된 국경일·기념일과 기타 법무부장관이 지정한 날에 별도로 특식이 제공됨.

³⁷ 교정시설 1일 평균 수용인원은 전국 교도소, 구치소 등 53개 기관에 수용되어 있는 미결수용자, 기결수형자 등의 1일 평균 수용인원을 나타내는 수치임.(국가통계지표 웹페이지 참조, <<http://www.index.go.kr>: 2019. 4. 8.>)

³⁸ 서울경제 웹페이지 자료 참조(2018년 10월 3일자 기사, “[교정통계로 본 한국사회] 과포화 교정시설, 운영비도 年2,000억 넘어”, <www.sedaily.com/NewsView/1S5RR1537V: 2019. 4. 8.>).

2.5.3. 공공기관 급식

- 공공기관은 국가 또는 지방자치단체의 공무를 수행하는 관공서는 물론 공기업·준정부기관을 포함함.³⁹ 공공기관 급식은 급식운영(위생·안전관리)에 관한 사항은 “식품위생법”, “축산물위생관리법”의 적용을 받으며, 계약에 관한 사항은 기관 소속 또는 설립·지원 주체에 따라 “국가계약법” 또는 “지방계약법”을 근거로 함. 이밖에 “중소기업기본법”, “수의계약에 관한 법률” 등을 적용함.
 - 보다 협의의 개념으로는 정부 투자·출자 또는 정부 재정지원 등으로 설립·운영되는 기관으로서 공공기관의 운영에 관한 법률 제4조 1항 각호의 요건에 해당하여 기획재정부장관이 지정한 기관을 의미함.
 - 협의의 범위에서 2018년도 공공기관으로 지정된 기관은 모두 338개이며, 이중 공기업 36개, 준정부기관 93개, 기타공공기관 209개 등임.
 - 2017년 12월말 기준으로 공공기관 인력은 총 297,821명이며, 이중 공기업 121,875명(시장형 59,614명, 준시장형 62,261명), 준정부기관 85,204명(기금관리형 21,360명, 위탁집행형 63,844명), 기타공공기관 90,743명 등임.
- 2017년 기준으로 급식을 실시하는 316개 공공기관(기타공공기관 208개 포함) 중 위탁급식은 188개, 직영급식은 128개 기관임. 이밖에 전국 광역자치단체 17개와 기초자치단체 229개에서 급식시설을 위탁 또는 직영으로 운영 중이며, 지방자치단체에서 운영하는 급식식당 이외에도 지방자치단체 산하 기관에서 급식식당을 운영함. aT농식품유통교육원 유통연구소(2017: 33)에 의하면 각 도·시·군·구청에서 운영하는 급식식당 이외에도 산하 농업기술센터, 보건의료원, 체육문화시설 및 보유 기관 중에서 급식식당을 운영하는 기관·시설이 전국적으로 약 1,000여개 운영되고 있는 것으로 추정됨.

³⁹ 네이버 지식백과 참조(<https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=659444&cid=42152&categoryId=42152>: 2019. 2. 16.).

3. 식품지원 제도 운영 현황

- 이 절에서는 농림축산식품부, 보건복지부, 교육부 소관 및 지역별 관련 기관과의 연계를 통해 추진되는 식품지원제도 운영 현황을 검토함.

3.2.1. 농림축산식품부

- 농림축산식품부는 정부양곡할인지원, 우유 무상급식 지원 등을 실시함. 이 밖에 우수 농축산물 소비 촉진과 농촌 지역 식생활 개선사업 등을 시행함.

가. 정부양곡할인지원

- 정부양곡할인지원은 저소득층의 부담을 경감하여 생활안정을 도모하기 위해 정부양곡 구입을 희망하는 기초생활보장 수급자 및 차상위계층이 할인된 가격으로 정부양곡을 구입할 수 있도록 지원하는 사업임. 2019년부터 보건복지부 소관에서 농림축산식품부 소관으로 이관됨.
 - 차상위계층은 “한부모가족지원법”에 의한 보호대상 가구, 차상위 본인 부담 경감 대상 가구, 자활사업에 참여하는 차상위 가구, 장애인수당·연금 수급 가구, 차상위계층확인서 발급대상 가구 등이 대상임.
- 정부양곡 판매가격의 각각 50%(주거·교육급여 수급자 및 차상위계층), 90%(생계·의료급여 수급자) 할인된 가격으로 양곡을 공급함. 생계급여 수급자는 생계급여에서 양곡대금을 공제하고, 의료·주거·교육 급여 및 차상위계층은 양곡대금을 현금 납부 후 구입하도록 함.
 - 구입상한량은 가구원수 1인당 월 10kg이며, 구입 상한량 범위내에서 10kg, 20kg 포장단위를 선택하여 구입할 수 있음.
 - 2019년 기준으로 생계·의료급여 수급자는 개인부담액이 3,880원(20kg기준), 1,960원(10kg기준), 주거·교육급여 수급자 및 차상위계층은 19,410

원(20kg기준), 9,800원(10kg기준)임.⁴⁰

- 생계급여액이 양곡 공급가격에 미치지 못하는 생계급여 대상자가 양곡 구입을 희망하는 경우, 차상위계층 양곡구입방법을 준용함.
- 정부양곡 구입을 희망하는 가구는 매월 주소지 시·군·구(읍·면·동) 사회복지담당 부서에 방문하여 신청하면, 신청자료를 취합하여 시·군·구 농정과에 통보하며, 시·군·구 농정과 양곡매출지시 및 택배업체 배달의뢰를 통해 공급희망지(주소지) 가구로 택배업체를 통해 배달됨.
- 2019년부터 ‘희망나르미 사회적협동조합’과 일괄 택배(배송) 용역계약을 체결하여 군·구 지역자활센터를 통해 공급하며 택배비용은 국비로 지원됨. 복지용 정부양곡 택배(배송) 가격은 2,900원(20kg/1포), 2,600원(10kg/1포)임.⁴¹
- 이밖에 무료급식단체, 기초생활보장시설, 경로당을 대상으로도 일부 복지용 쌀을 공급하고 있음.
- 기초생활보장시설과 무료급식단체에 대해서는 각각 50%, 82% 할인가격으로 공급하며, 경로당에 대해서는 농림축산식품부에서 정상가격으로 공급하고 보건복지부와 지자체에서 전액을 지원함.

나. 학교우유급식사업⁴²

- 학교우유급식사업은 “낙농진흥법”, “축산법”, “국민기초생활보장법”, “한부모가족지원법”, “장애인 등에 대한 특수교육법” 등의 법령을 근거로 시행

⁴⁰ 복지포털 홈페이지 참조(<http://www.bokjiro.go.kr/welInfo/retrieveGvmtWelInfo.do?searchIntClId=01&welInfSno=127>: 2019. 4. 4.)

⁴¹ 국가정보기간뉴스-뉴스로 2019년 1월 20일자 보도자료 “2019년도 정부관리양곡 판매가격 고시” 참조(<https://www.newsro.kr>: 2019. 2. 22.)

⁴² 광주광역시교육청 학교급식정보센터 홈페이지(<http://food.gen.go.kr>: 2019. 2. 22) 자료 참조.

됨. 1981년부터 교육부와 협조하여 성장기 학생들의 체력증진과 우유소비 기반 확대를 위한 낙농산업의 성장기반을 구축하기 위해 실시됨.

- 점심급식의 일부로 유상급식 형태로 실시되며, 국민기초생활수급자 등 저소득층 가정의 학생들에게 우유를 급식하고 급식업체에 보조금을 지급함.
 - 지원 대상자는 “초·중등교육법” 제2조에 따른 학교에 재학 중인 학생 중에서 국민기초생활수급자(생계, 의료, 주거, 교육)가구의 학생, 차상위계층 가구의 학생(이상 “국민기초생활보장법” 제7조, 제2조), “한부모가족지원법” 제5조에 따른 보호대상자인 아동, “장애인 등에 대한 특수교육법” 제15조에 따라 선정된 학생임.
 - 기타 예산범위 내에서 지방자치단체 장이 지역 여건에 따라 해당 교육기관과 협의하여 선정한 가정 형편이 어려운 학생, 국가유공자 자녀 등 지원이 필요하다고 판단되는 학생임.
- 공급품목은 국내산 원유 100%를 사용한 백색우유(일반 흰우유, 강화우유, 저지방우유), 국내산 원유 99.0% 이상을 사용하고 추가적으로 영양성분을 첨가한 가공유 등을 원칙으로 하되, 학교 여건에 따라 설탕과 인공색소가 첨가되지 않은 유제품(가공유, 치즈, 발효유 등)을 주 1회 이내에서 급식 가능하도록 하고 있음.
- 우유급식 지원한도는 백색시유 기준 430원/200ml이며, 급식일은 연간 250일 내외(방학 포함)임. 사업비는 축산발전기금 60%와 지방비 40%로 충당함.⁴³

⁴³ 단 다음의 경우 480원까지 지원 가능함. ① “도서·벽지 교육진흥법” 제2조에 해당하는 학교의 학생 ② “장애인 등에 대한 특수교육법” 제15조에 따른 교육대상자 중 거동이 불편하여 재택순회교육 대상자로 선정된 학생 ③ 학교에서 무상급식만 실시하여 학교에서 급식시 신분노출이 우려되어 가정으로 백색우유 등(멸균유 제외)을 주 2회 이상 배달시 무상급식에 한하여 480원 까지 지원 가능(서울시 초등학교의 경우 전원 무상급식을 학교에서 실시하여 해당 없음) ④ 학교에서 무상급식만 실시하여 급식시 신분노출이 우려되어 가정으로 멸균유를 택배 등으로 배달시 지원 가능(단,

- 특·광역시 100%, 도는 도비 50%, 시·군비 50% 부담을 원칙으로 하되, 지방자치단체의 재정형편에 따라 시·도지사가 시장·군수·구청장과 협의하여 지방비 부담비율 조정 가능

다. 기타 식품지원 사업

- 이밖에 농림축산식품부는 우수 농축산물 소비 촉진과 안정적 판로확대를 목적으로 직거래·계약재배 등 학교급식에 공급되는 식재료의 안정적인 공급망을 구축하기 위해 학교급식지원센터, 식재료공급업체 등을 대상으로 학교 급식용 농축산물 원물 매취에 필요한 비용을 용자 지원함.
 - 지역별로 지방자치단체와 교육청이 분담하여 친환경·우수농산물 차액지원사업을 실시함.
- 또한 전국 초등학교 방과 후 돌봄교실 학생들을 대상으로 건강한 식습관 형성과 국산 제철과일 소비 확대를 위해 과일간식사업을 실시하고 있음. 국비 50%, 지방비 50% 부담으로 과일간식을 구입하여 무상 공급하며, 1인당 1회 150g기준으로 연간 30회를 지원한도로 함. 공급과일은 국내산으로 하되, 제품준비와 운송물류 등의 기술적 문제가 없는 범위 내에서 지역농산물 공급을 권장하고 있음.
 - “초·중등교육법”에 따른 초등학교에 재학 중인 학생 중 ‘초등돌봄교실’과 ‘방과후 학교 연계형 돌봄교실’을 이용하는 학생을 지원대상으로 함. 2018년 기준 전국 5,337개 돌봄교실 23만 150명의 어린이에게 과일간식을 제공함.
 - 공급업체는 농식품부가 전국 공모를 통해 지원한 업체를 심사를 거쳐서 선정하고, 적격업체 중에서 ‘지방계약법’이 정한 절차에 따라 시·군·구에 공급계약을 체결하고 과일간식을 공급함.

“지방계약법” 시행령 19조 등에 따라 우유급식 지원한도 금액인 430원으로 재입찰 및 재공고 입찰시 입찰이 성립하지 않거나 낙찰자가 없는 경우에 한함.)(광주광역시 교육청 학교급식정보센터 웹페이지, <http://food.gen.go.kr>: 2019. 2. 22)

- 친환경 또는 농산물우수관리(GAP)인증을 받은 과일을 조각 과일의 원재료로 공급(농산물 표준규격 ‘상’ 등급 이상, 지역 농산물 권장), 전처리(세척)부터 36시간 이내, 냉장 유통·소비를 원칙으로 제조함.

3.2.2. 보건복지부

- 보건복지부는 식품 관련 지원제도로써 국민기초생활보장제도, 긴급복지지원을 운영하며, 아동·노인 급식지원을 실시함. 이밖에 기부식품 제공사업으로 푸드뱅크·푸드마켓사업을 지방자치단체(보건복지부)에서 운영하고 있음.

가. 국민기초생활보장제도

- 국민기초생활보장제도는 모든 국민이 최저 수준의 삶을 보장받을 수 있도록 지원하기 위해 “국민기초생활보장법”을 근거로 하여 시행되는 제도임. 최저생계비 이하 저소득층의 기초생활을 보장하기 위하여 시행된 제도로 수급자격에 따라 생계, 의료, 주거, 교육, 해산, 장제, 자활 급여 등 총 7종의 급여가 지급됨. 이중 생계급여는 음식물을 비롯한 의복, 연료비와 기타 일상생활에 기본적으로 필요한 금품을 지급함.⁴⁴
 - 생계급여는 소득인정액이 생계급여 선정기준 이하로서 생계급여 수급자로 결정된 수급자에게 지급됨. 금전 지급을 원칙으로 하며, 규정에 따른

⁴⁴ ① 생계급여는 의복, 음식물 및 연료비와 그 밖에 일상생활에 기본적으로 필요한 금품을 지급하여 그 생계를 유지하게 하는 것이며, ② 의료급여는 건강한 생활을 유지하는 데 필요한 각종 검사 및 치료 등 지급 ③ 주거급여는 수급자에게 주거 안정에 필요한 임차료, 수선유지비, 그 밖의 수급품 ④ 교육급여는 입학금, 수업료, 학용품비, 그 밖의 수급품을 지급하는 것이며, ⑤ 해산급여는 조산, 분만 전과 분만 후 필요한 조치와 보호 등 ⑥ 장제급여는 수급자가 사망한 경우 사체의 검안·운반·화장 또는 매장, 그 밖의 장제조치 ⑦ 자활급여는 자활에 필요한 금품 지급 또는 대여, 근로능력 향상 및 기능 습득 지원, 취업알선 등 정보 제공, 시설 및 장비 대여, 창업교육, 기능훈련 및 기술·경영 지도 등 창업지원, 자산형성지원 그밖에 자활을 위한 각종 지원등을 포함함(국가법령정보센터 웹페이지 <<http://www.law.go.kr>: 2019. 3. 15.>)

부득이한 사유로 인해 직접 수급자에게 지급하는 경우를 제외하고는 매 월 정기적으로 수급자가 신청한 계좌에 시장·군수·구청장이 사회보장정보시스템을 통하여 직접 입금 조치함.⁴⁵

나. 아동급식지원⁴⁶

- 아동급식지원 사업은 2005년에 국가사업에서 지방자치단체사업으로 이양되어, 지방자치단체 여건별로 취약계층 아동을 대상으로 급식사업을 실시하고 있음. “아동복지법” 상의 18세 미만의 취학 및 미취학 아동을 대상으로 “국민기초생활보장법”에 따른 수급자, “한부모가족지원법”에 따른 보호대상자인 아동 등 저소득층에 해당되는 아동 중 결식 우려가 있는 아동을 대상으로 지원을 실시함.
 - 소년소녀가정, 보호자가 부재한 가구, 긴급복지지원대상 가구, 긴급한 보호가 필요한 아동 등이 지원 범주에 들어가며, 지역아동센터(공부방), 사회복지관 등에서 급식을 제공받는 아동과 담임교사, 사회복지사 등이 추천한 아동도 지원대상임.
 - 2017년을 기준으로 전국적으로 317,234명의 아동에게 급식을 지원함.⁴⁷
- 아동(가정)의 취사능력 유무, 지역사회 식사제공 가능시설 등을 고려하여 아동에게 적합한 방법으로 지원을 실시하며, 급식전달 방법에는 급식소 급식, 일반음식점 급식(편의점 포함), 도시락배달, 부식지원(양곡류, 라면 제외), 식품권 제공 등의 형태가 있음.⁴⁸
- 급식지원 내용은 지방자치단체의 재정 여건에 따라 탄력적으로 운용됨. 취

⁴⁵ 보건복지부(2019: 231-232) 참조.

⁴⁶ 남양주시 홈페이지(www.nyj.go.kr: 2019. 3. 27.) 참조.

⁴⁷ 국가지표체계 홈페이지(<http://www.index.go.kr>: 2019. 3. 27.) 참조.

⁴⁸ 식품권은 식품 이외의 물품으로 교환하거나 타인이 사용할 우려가 있기 때문에 급식이 사실상 곤란한 경우에만 제한적으로 지원되고 있음.

학 아동의 경우, 연중 조·석식과 방학 중 중식 지원은 지방자치단체에서 재원을 부담하며, 학기 중 중식은 교육청에서 부담하되 학기 중 토·공휴일 중식은 시·도교육비특별회계를 지원받아 지방자치단체에서 실시함.

다. 노인급식지원

- 노인급식지원은 2005년부터 국고보조사업에서 지방이양사업으로 전환되면서 지자체 실정에 맞게 무료경로식당과 저소득 재가노인 식사배달(식사·밀반찬배달)사업을 실시하고 있음. 기초지자체장이 사업주체가 되어 사회복지기관·시설위탁을 통해 민간 영역에서 식사를 제공하는 형태로 주로 운영됨.
 - 기본적으로 기초생활수급자, 차상위계층(독거노인 포함) 노인 중 결식 우려가 있는 60세 이상 노인을 대상으로 함. 다만 소득 수준이 차상위계층보다 높은 노인에게는 실비 수준의 급식비를 받고 급식을 제공하며, 정수한 급식비는 식재료 구입비 등 급식 질 제고 용도로만 사용 가능함.

라. 지역사회 통합건강증진사업⁴⁹

- 지역사회 통합건강증진사업은 지방자치단체가 지역사회 주민의 건강수준 향상 및 건강형평성 제고를 위해 지역사회 주민을 대상으로 실시하는 사업임. 식품지원이 동반되는 대표적인 지역사회 통합건강증진사업에는 영양플러스 사업, 건강과일바구니 사업, 실버건강식생활사업 등이 있음.

■ 영양플러스사업

- 영양플러스사업은 태아 및 영유아의 미래건강을 위해, 영양 측면의 위험 집단인 임산부(임신부, 출산부, 수유부) 및 영유아에 대한 맞춤 영양교육 및 영양지원을 실시하는 것을 목적으로 함.
 - 취약계층 임산부 및 영유아의 영양문제(빈혈, 성장부진, 영양불량 등) 해소, 스스로 식생활을 관리할 수 있는 능력을 배양하여 건강 증진 도모

⁴⁹ 보건복지부·한국건강증진개발원(2018) 참조.

〈표 2-26〉 연차별 영양플러스사업 수혜대상자 수

구분	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
사업수행 보건소(개소)	20	153	245	250	251	252	252	252	253	250	252
수혜 대상자수(명)	11,162	46,047	74,406	86,605	87,449	90,869	88,926	88,504	90,244	87,312	83,988

자료: 보건복지부·한국건강증진개발원(2018: 42)

- 대상자는 임신부·출산부·수유부와 만 6세(생후 72개월) 미만의 영유아로, 사업운영 보건소 관할지역 내 거주자로 가구 규모별 기준 중위소득의 80% 미만인 기준을 만족하며, 빈혈, 저체중, 성장부진, 영양섭취상태 중 한 가지 이상의 영양 위험요인 보유자를 대상으로 실시함.
 - 대상자별 자격기간은 영아 생후 만 12개월까지, 유아 생후 만1세~만6세 미만, 임신부 출산 후 6주까지, 출산부 출산후 6개월까지, 모유수유부는 출산 후 12개월까지임.
 - 소득기준 적합여부는 건강보험료 납부액(본인부담금)으로 판정하여, 가구의 건강보험료 본인부담금 합산액이 건강보험료 기준치 이하인 경우 사업 참여 가능
- 최대 사업 참여 가능 기간은 1년으로, 대상자 생애주기 및 출산부 수유방법을 고려하여 6가지 식품패키지의 구성 및 제공량이 정의되며, 가정 배달 또는 직접 수령을 통해 전달됨. 식품패키지에 따라 감자, 달걀, 당근, 쌀, 우유, 검정콩, 김, 미역, 닭가슴살통조림, 꺾이/오렌지주스 등의 식품을 공급함.
 - 꺾이 제철인 시기에는 꺾이를 우선으로 공급할 것을 권장하며, 오렌지주스를 제공할 경우, 가급적 100% 무가당 주스 등 첨가물이 없는 주스 선택
 - 정의된 식품패키지별 구성 내용과 제공량은 임의로 변경할 수 없으며, 단, 특정식품을 자급자족하여 해당 식품이 남아 버리게 되는 경우나 본인이 양의 감소를 원하는 경우, 제공량을 감소시키거나 제외할 수 있음.
- 제품 선정은 반드시 최저가격으로 선정하는 것은 아니며, 식품의 원산지, 회

사 및 제품은 보건소별로 자율적으로 정할 수 있도록 하고 있음. 식품의 배달주기는 저장기간을 고려하여 결정함.

- 감자·달걀·당근·귤은 유통기한 및 보충식품의 신선도 유지를 위하여 월 2회 이상으로 나누어서 배송하도록 하고 있음.
- 우유는 시유의 경우 약 2-3일에 1회, 혹은 매일 배달하는 것을 원칙으로 하고, 멸균우유의 경우 유통기간이 길더라도 1달에 2회 이상으로 나누어 공급함. 기타 쌀, 검정콩, 김, 미역, 닭가슴살 통조림, 오렌지주스 등은 월 1회 배송함.

〈표 2-27〉 식품패키지별 구성 및 제공량(1인 1일 환산치):기본 식품패키지

기본 식품패키지						
식품명	식품패키지1	식품패키지2	식품패키지3	식품패키지4	식품패키지5	식품패키지6
조제분유 ²⁾	필요량의 1/2까지	필요량의 1/2까지				
감자		25g	25g	50g	50g	50g
달걀 ³⁾		60g(노른자) ⁴⁾	60g	60g	60g	60g
당근		18g	18g	35g	35g	35g
쌀		45g	45g	90g	90g	90g
우유			400ml	400ml	200ml	400ml
검정콩			10g	15g	15g	15g
김			3g	3g	3g	3g
미역				2.5g	2.5g	2.5g
닭가슴살 통조림 ⁵⁾						27-30g
귤·오렌지주스						귤 중 1개 주스 200ml

주 1) 혼합수유부의 경우 출산 후 7개월째부터 보충식품은 우유만 제공

2) 모유수유를 우선적으로 권장하며, 필요량에 따라 제품에 표기된 권장섭취량의 1/2까지 제공

3) 달걀 60g(영양소 섭취기준 1인 1회 분량)은 달걀 1개로 계산하여 공급

4) 전란을 지급하되, 영아는 노른자만 먹도록 교육

5) 닭가슴살통조림의 경우, 닭가슴살을 진공(팩)으로 포장하여 제공 가능

6) 닭가슴살, 두부, 호상 요구르트 등 냉장이 필요한 제품을 제공하기 위해서는 반드시 냉장배송 체계가 확보되어야 하며, 식품에 대한 안전관리는 해당 제역에서 담당하여야 함. 또한 식품 배송 즉시 유통기한과 식품의 상태를 확인하여야 함.

자료: 보건복지부·한국건강증진개발원(2018: 79).

■ 건강과일바구니사업

- 건강과일바구니사업은 저소득층 어린이·청소년 대상 건강과일바구니 사업과 학교기반 건강과일바구니 사업이 실시되고 있음. 이중 저소득층 어린이·청소년 대상 건강과일바구니 사업은 식습관 형성 시기의 영양교육을 통해 건강한 식습관의 중요성 인식과 건강한 식생활 실천을 유도함으로써, 스스로 지속적인 식생활 관리를 할 수 있도록 하여 평생의 건강을 유지·증진하고, 과일 및 채소의 접근성이 낮은 저소득층 어린이·청소년에게 신선한 과일 및 채소를 간식으로 제공함으로써, 과일에 대한 접근성 제고와 섭취량의 증가를 통해 건강식습관을 유도하여 비만 예방 및 성인기 만성 질환 예방을 목적으로 실시됨.
- 저소득층 어린이·청소년 대상 사업은 지역아동센터 이용 어린이·청소년과 초등학교 내 ‘초등 돌봄교실’ 이용 어린이 등을 대상으로 하며, 지자체 실정에 맞게 아동복지시설 등과 연계하여 영양교육 프로그램을 진행할 수 있도록 하고 있음. 영양교육(총 6차시)과 건강간식 제공을 병행하며, 건강간식으로 제철 생과일, 생채소를 제공함. 제공 간식의 종류는 단가 범위 내에서 제철식품으로 자유롭게 선택하며, 어린이 및 청소년의 기호를 고려하여 다양한 종류가 번갈아 제공될 수 있도록 함.
 - 지역아동센터는 기초생활보장대상자 어린이·청소년의 비율이 상대적으로 높은 지역아동센터, 아동복지 담당부서에 등록되어있는 지역아동센터 등을 우선 선정하여 사업을 실시함.
- 학교기반 건강과일바구니사업의 경우 학교기반의 체계적인 영양교육을 통해 올바른 식습관 형성의 중요성 인식과 태도변화를 유도하여 스스로 건강한 식습관 관리를 할 수 있도록 하여 평생의 건강 유지 도모를 목적으로 실시됨. 초등학생을 대상으로 하며, 영양교육(총 6차시)과 함께 급식 시 가당 주스, 음료, 유색우유 등 가공식품을 대신하여 제철 생과일, 생채소를 활용

한 건강 메뉴 급식을 실시하도록 함.

- 기타 군고구마, 찐감자, 삶은 달걀, 찐 옥수수, 흰우유, 플레인요구르트 등 지방, 나트륨, 당류 및 첨가물의 함량이 적은 자연식품 간식도 권장할 수 있다고 제시함.

■ 실버건강식생활사업

- 어르신 영양관리사업 일환으로 실버 건강식생활 사업을 실시함. 동 사업은 노인의 영양섭취가 매우 취약하여 노인에 대한 영양관리 및 지원의 필요성이 증가함에 따라 식품구입과 조리 등을 소홀히 하기 쉬운 독거노인을 대상으로 식생활관리 교육을 실시하고, 과일 및 유제품 등 건강간식을 제공함.
 - 65세 이상의 독거노인 등 취약계층 어르신을 사업대상으로 하며, 개인별 영양상태에 따라 맞춤형 영양교육 및 상담을 월 1회 실시, 과일과 우유 및 유제품을 주 3회 제공함.

마. 푸드뱅크50

- 푸드뱅크는 “식품제조·유통기업 및 개인으로부터 여유식품 및 생활용품 등을 기부받아 식품·생활용품의 부족으로 어려움을 겪고 있는 결식아동, 홀로 계시는 어르신, 재가 장애인 등 우리사회 저소득계층에게 식품을 지원해 주는 사회복지분야 물적자원 전달체계”임.⁵¹
- 푸드뱅크사업은 1998년 서울, 부산, 대구, 과천 등 4개 지역 시범사업을 거쳐서, 2000년 한국사회복지협의회를 전국푸드뱅크로 지정하고, 2001년 전국푸드뱅크 홈페이지를 구축·운영하였으며, 2002년 기부식품 관리시스템 구축·운영을 거쳐서 2006년 “식품기부 활성화에 관한 법률”을 제정하여 법

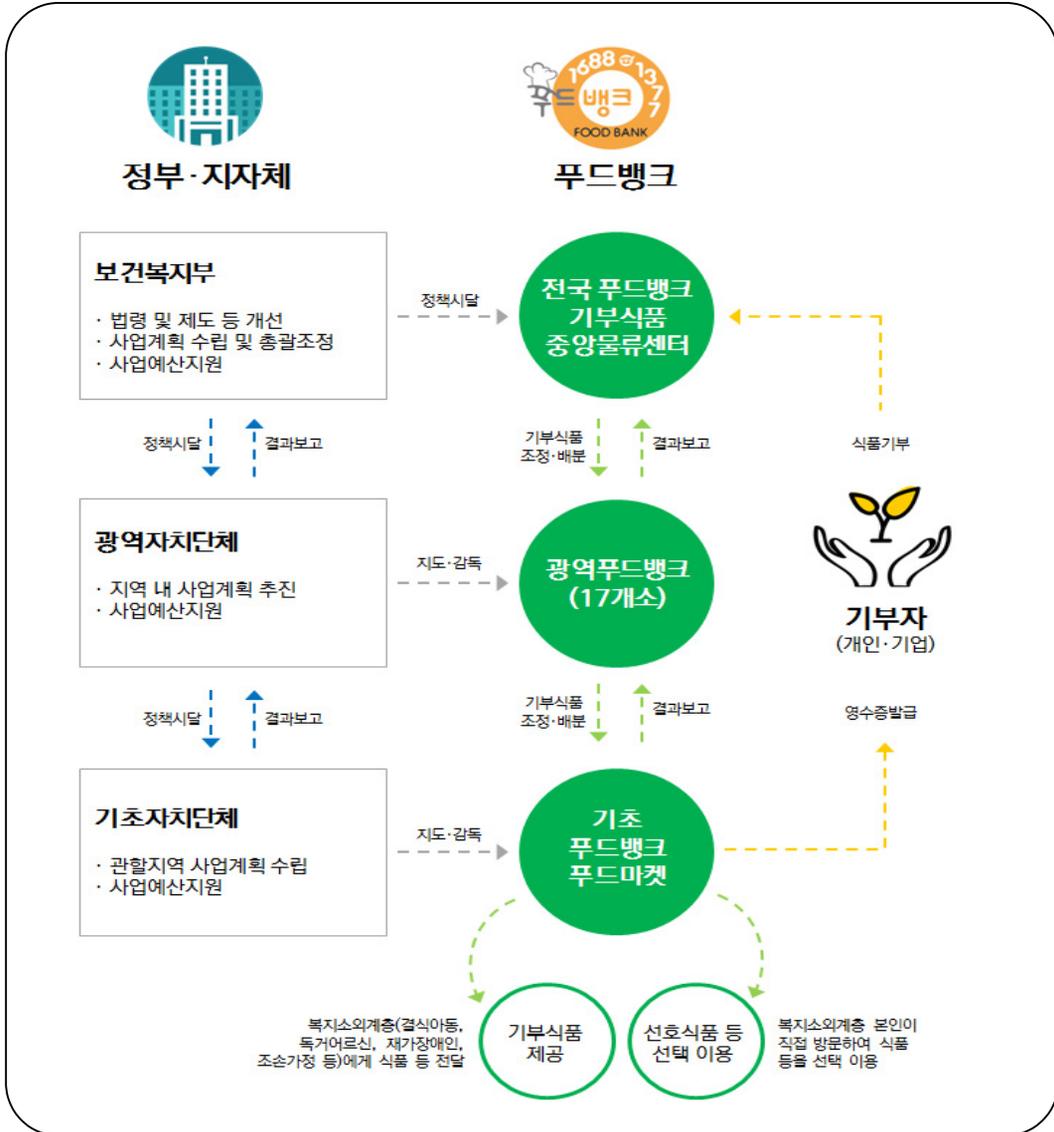
⁵⁰ 이계임 외(2017), 보건복지부 전국푸드뱅크 웹사이트(<https://www.foodbank1377.org>: 2019. 1. 18.) 등을 참조하여 정리함.

⁵¹ 보건복지부 전국푸드뱅크 웹사이트(<https://www.foodbank1377.org>: 2019. 1. 18.).

적 근거를 마련함. 2017년부터는 기부 범위를 식품에서 개인 위생에 관한 생활용품까지 확대함.

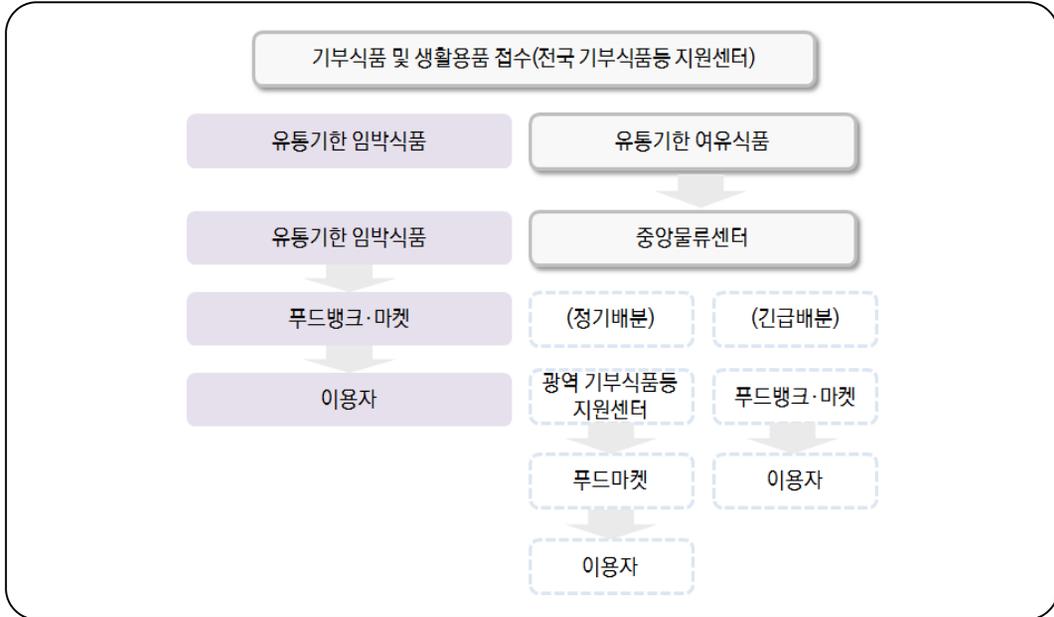
- 2017년 12월말 현재 전국적으로 461개소의 푸드뱅크·마켓이 설치·운영 중에 있음. 구체적으로 전국푸드뱅크 1개소, 광역푸드뱅크 17개소, 푸드뱅크 311개소, 푸드마켓 132개소 등임.
 - 전국푸드뱅크를 제외한 푸드뱅크·마켓 운영주체는 사회복지법인 이외에도 재단·사단·종교·학교 법인과 자원봉사센터, 시·군·구, 개인, 비영리민간단체 등임.
- 보건복지부는 제도 개선 및 정책 개발을 통해 전국 푸드뱅크를 지원하며, 광역·기초자치단체는 광역·기초 푸드뱅크와 푸드마켓을 지원함. 전국 푸드뱅크(전국기부식품등지원센터)는 중앙물류센터를 운영하며, 홍보를 통해 기부처 발굴 및 기부 문화 활성화, 전국적 모집 및 조정·배분, 교육 등을 실시하고, 광역 및 기초푸드뱅크·마켓 간 협력체계 구축 등의 지원업무를 전담함.
- 광역푸드뱅크(광역기부식품등지원센터)는 광역 단위의 기부식품 등의 모집 및 조정·배분, 기초단위 사업장 간 협력체계 구축 등을 추진함으로써 전국 단위 사업의 효율성을 도모함. 기초푸드뱅크·마켓(기부식품등제공사업장)은 지역 내 식품등 나눔 네트워크를 구축하고 홍보를 통해 기부식품 등을 모집·관리·배분하며, 지자체 보유 정보를 활용하여 기부식품 등 이용자 선정 등을 실시함.

〈그림 2-5〉 푸드뱅크 사업체계



자료: 보건복지부 전국푸드뱅크 홈페이지(<https://www.foodbank1377.org/New/Introduce/Organize.jsp>; 2019. 3. 28.).

〈그림 2-6〉 기부식품등 제공사업 체계



자료: 보건복지부(2017: 5) 참조.

- 푸드뱅크 연간 기부인원은 15,300명에 달하며, 843천 건(219,849백만 원)이 기부됨(2018년 기준). 2017년(금액기준) 기부물품 중 81.3%는 식품, 18.7%는 비식품이었으며, 기부물품 중 3.8%는 개인기부자, 기업 77.8%, 단체 18.4%에 의해 기부됨.

〈표 2-28〉 기부식품제공사업 운영 현황

단위: 명, 건, 개, 원

구분	기부자수(명)	기부건수(건)	기부수량(개)	기부금액(원)
2016	15,450	835,427	157,879,064	178,316,472,371
2017	15,328	877,435	202,746,853	202,803,181,453
2018	15,300	843,273	246,741,327	219,849,488,788

자료: 보건복지부 전국푸드뱅크 홈페이지(<https://www.foodbank1377.org>: 2019. 3. 29).

- 푸드뱅크 이용자 수는 2011년 19만 5,973명에서 2016년 306,194명으로 약 11만 명이 증가함. 2016년 기준 개인이용자가 30만 6,194명(수급자 11만

5,820명, 긴급지원 4만 6,574명, 차상위계층 12만 8,933명), 시설/단체 1만 4,867개소임.

- 푸드뱅크를 이용할 수 있는 우선순위는 (1순위) 긴급지원대상자·차상위계층, (2순위) 기초수급탈락가구, (3순위) 기초생활수급자 순임. 개인이용자를 순위에 따라 우선 지원하며, 여유분에 대해서는 정부지원이 미흡한 무료급식소, 지역아동센터 이용자 현황을 파악하여 기부식품을 제공함. 사회복지 생활·이용시설 또는 이용자에게 실비를 받고 있는 노인요양시설(병원 포함)에는 기부식품 등 지원이 원칙적으로 금지됨.

〈표 2-29〉 기부식품제공사업 이용 현황

단위: 명, 개소

구분	이용자	개인이용자			단체이용자
		기초생활수급자	긴급지원대상자	차상위계층	
2011	195,973	116,285	14,630	52,432	12,626
2012	244,709	123,737	23,348	84,810	12,814
2013	291,928	127,451	33,866	117,703	12,908
2014	293,328	118,644	44,212	119,218	11,254
2015	323,052	123,072	50,377	135,759	13,844
2016	306,194	115,820	46,574	128,933	14,867

자료: 이계임 외(2017: 66)를 참조하여 작성함.

3.2.3. 교육부⁵²

- 교육부는 저소득층 학생에게 교육비를 지원하여 저소득층 가정의 교육비 부담을 경감하고, 교육 격차를 해소하기 위해 초·중·고 학생 교육비 지원 사업을 실시하고 있음. 초·중·고 학생 교육비 지원 사업은 “초·중등교육법”(제 60조의 4부터 제60조의 10)을 근거로 시행되며, 시·도교육청의 예산 여건에

⁵² 네이버 블로그 자료(<https://blog.naver.com/ssssuck1357/221485305770>: 2019. 4. 4.), 이계임 외(2017: 66-69)등을 참조하여 정리함.

맞춰서 시·도별로 지원 기준을 마련하여 자율적으로 시행하는, 시·도 교육청 재량적 예산사업임.

- 교육청 예산 상황에 따라 사업 운영이 유동적임.

- 시·도 교육청별 지원기준에 해당하면 교육비 대상자로 선정되어 지원을 받을 수 있음. 지원대상은 저소득층 수급 자격자(기초생활수급자, 차상위계층, 한부모가구) 학생, 가구 소득인정액이 시·도교육청별 지원기준에 해당하는 학생, 학교별 학교장 추천이 결정된 학생, 법무부 장관이 추천하는 난민 인정자 또는 그 자녀인 학생 등임. 시·도별로 일반적으로 기준 중위소득이 50~60%인 경우 교육비 대상자로 선정되어 지원받을 수 있으며, 기준 중위소득 50%이하인 경우 교육급여 수급자로 선정되어 교육급여와 교육비를 동시에 지원받을 수 있음.

- 교육급여는 기초생활보장제도의 일환으로 전국 지원 기준이 동일함.

- 지원을 희망하는 학부모(보호자)는 주소지 읍·면·동 주민센터를 방문하거나 누리집(복지로 누리집 online.bokgiro.go.kr, 교육비 누리집 oneclick.moe.go.kr)에서 신청 가능함.

- 교육비 지원대상자에게는 고교학비, 급식비, 방과후학교 자유수강권, 교육정보화비(PC설치, 인터넷통신비 등) 등을 지원함.

- 시도별 예산 상황에 따라 PC설치 등 일부 항목은 제외

- 고등학교의 경우 입학금·수업료·학교운영지원비가 지원되나, 교육급여 수급자인 경우에는 학교운영지원비만 지원함.

- 지방자치단체별로 소득수준에 상관없이 정해진 학년별(학교급별) 학생을 대상으로 무상급식을 실시하고 있음. 전국적으로 초등학교와 중학교에 대해서는 모두 무상급식을 실시하는 반면, 고등학교 포함 여부는 지방자치단체별로 차이가 있음. 학기 중 급식비는 무상급식을 실시하지 않는 학년의 학생들에게 별도로 지원됨. 이밖에 특수학교 무상급식의 경우 세종특별자치

치시, 전라북도, 충청북도 등 광역지방자치단체와 충청남도 논산시, 천안시, 경상북도 대구시 등 일부 기초자치단체를 중심으로 이루어지고 있음.

- 예컨대, 초·중학교만을 대상으로 무상급식을 실시하는 서울특별시의 경우 지원대상 고등학생을 대상으로 학기 중 평일 중식비를 지원함.

〈표 2-30〉 전국 17개 시도 무상급식 실시 현황

구분	초등학교	중학교	고등학교
강원도	●	●	●
경기도	●	●	▲ (일부 지역 시행, 2학기부터 전면 시행 계획)
경상남도	●	●	●
경상북도	●	●	×
광주광역시	●	●	●
대구광역시	●	●	×
대전광역시	●	●	●
부산광역시	●	●	▲ (2019년 고1을 시작으로 연차별 확대)
서울특별시	●	●	▲ (2019년 고3을 시작으로 연차별 확대)
세종특별자치시	●	●	●
울산광역시	●	●	●
인천광역시	●	●	●
전라남도	●	●	●
전라북도	●	●	●
제주도	●	●	●
충청남도	●	●	●
충청북도	●	●	●

자료: 연구진 작성.

제 3 장

어린이집·유치원 실태 분석

- 이 장에서는 어린이집·유치원을 조사 대상으로 하여 급식 실시 현황 일반과 식재료 이용 실태와 인식, 식재료 및 식단 관리 실태를 조사·분석함.⁵³

1. 급식 실시 현황 일반

- 분석에 포함된 어린이집·유치원 가운데 재원생 수가 100명 미만인 기관은 61.3%임.
 - 재원생이 100명 이상인 비율인 어린이집은 국공립이 37.3%, 사립은 32.8%, 유치원은 국공립이 34.2%, 사립은 45.9%임.
 - 경남에 소재한 어린이집·유치원은 재원생이 100명 미만인 비율이 81.8%로 타 지역과 비교하여 높은 편임.

⁵³ 전국적으로 재원생을 대상으로 급식을 실시하는 어린이집 75개소와 유치원 75개소의 급식 또는 식재료 관리 담당자를 대상으로 방문면접조사를 실시함.

〈표 3-1〉 어린이집/유치원 유형별 원생 수

단위: 개, %

구분		사례수 (명)	100명 미만	100명 이상	
전체		150	61.3	38.7	
기관 유형	어린이집	75	62.7	37.3	
	유치원	75	60.0	40.0	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	36.4	63.6
		사립	64	67.2	32.8
	유치원	국공립	38	65.8	34.2
		사립	37	54.1	45.9
원생 규모	100명 미만	92	100.0	0.0	
	100명 이상	58	0.0	100.0	
기관 소재지	수도권	72	54.2	45.8	
	충청권	20	60.0	40.0	
	경북권	16	56.3	43.8	
	경남권	22	81.8	18.2	
	전라권	20	70.0	30.0	

○ 급식방법은 기관 내 조리장에서 직영으로 조리하는 기관 76.0%, 직영(공동 조리) 기관이 21.3%로 대부분의 시설이 직영으로 운영됨.⁵⁴ 위탁급식 비중은 0.7%에 불과함.

- 기관유형별로 살펴보면, 어린이집의 96.0%, 유치원의 56.0%가 기관 내 조리장에서 직영으로 조리함.
- 유치원 중에서 기관 내 조리장에서 직영으로 조리하는 국·공립 유치원은 18.4%에 불과하였음. 81.6%의 국·공립 유치원이 공동조리를 통해 급식을 제공하는 것으로 나타남.

⁵⁴ 유치원에서 원내 조리시설이 아니라 초등학교 조리시설을 이용하여 조리하는 경우가 직영(공동조리)에 해당함.

〈표 3-2〉 기관 내 급식소 운영 방식

단위: 개, %

구분	사례수 (명)	직영		위탁			
		기관 내 조리장에서 조리/단독조리	공동조리	기관 내 조리장에서 조리	외부운반		
전체	150	76.0	21.3	2.0	0.7		
기관 유형	어린이집	75	96.0	1.3	2.7	0.0	
	유치원	75	56.0	41.3	1.3	1.3	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	90.9	9.1	0.0	0.0
		사립	64	96.9	0.0	3.1	0.0
	유치원	국공립	38	18.4	81.6	0.0	0.0
		사립	37	94.6	0.0	2.7	2.7
원생 규모	100명 미만	92	71.7	23.9	3.3	1.1	
	100명 이상	58	82.8	17.2	0.0	0.0	
기관 소재지	수도권	72	73.6	23.6	1.4	1.4	
	충청권	20	75.0	25.0	0.0	0.0	
	경북권	16	75.0	18.8	6.3	0.0	
	경남권	22	90.9	9.1	0.0	0.0	
	전라권	20	70.0	25.0	5.0	0.0	

- 직영(공동조리)을 하는 어린이집의 사례 수는 1개에 그쳤으며, 직영(공동조리)으로 급식이 이루어지는 유치원 31개의 경우 국공립(병설) 또는 국공립(단설) 유치원으로 모두 초등학교와 공동으로 급식을 조리하고 있었음.

〈표 3-3〉 직영(공동조리)으로 급식이 이루어지는 경우 공동으로 급식 조리하는 타기관의 유형

단위: 개, %

구분	사례수(명)	초등학교	다른 어린이집/유치원	
전체	32	96.9	3.1	
기관 유형	어린이집	1	0.0	100.0
	유치원	31	100.0	0.0
기관 세부 유형	어린이집	1	0.0	100.0
	유치원	31	100.0	0.0
원생규모	100명 미만	22	95.5	4.5
	100명 이상	10	100.0	0.0
기관 소재지	수도권	17	94.1	5.9
	충청권	5	100.0	0.0
	경북권	3	100.0	0.0
	경남권	2	100.0	0.0
	전라권	5	100.0	0.0

- 전체 조사 대상 어린이집·유치원 가운데 영양사를 보유하고 있는 기관의 비중은 58.0%, 별도 식사장소를 보유한 기관의 비중은 46.0%로 나타남.
 - 영양사 보유 여부에 대한 기관 유형별 차이를 보면, 영양사를 보유하고 있는 유치원은 84.0%를 차지하는 반면, 어린이집은 32.0%에 불과함.
 - 별도의 식사장소를 보유하고 있는 유치원은 72.0%인 반면, 어린이집은 20%로, 식사 여건이 큰 차이가 있었음.
- 재원생이 100명 이상인 기관의 영양사 보유 비중은 86.2%, 100명 미만인 기관의 영양사 보유 비중은 40.2%로 2배 이상 차이가 남.
- 국·공립 유치원의 97.4%가 영양사를 보유하고 있다고 응답함.⁵⁵

〈표 3-4〉 급식 시설과 인력 구비 현황

단위: 개, %

구분	사례수 (명)	급식 시설			급식 인력				
		주방 (조리시설)	식사장소 (식당)	식재료 창고	영양사	조리사 (자격증 소지자)	조리 종사원		
전체	150	99.3	46.0	80.0	58.0	87.3	85.3		
기관 유형	어린이집	75	100.0	20.0	65.3	32.0	80.0	76.0	
	유치원	75	98.7	72.0	94.7	84.0	94.7	94.7	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	100.0	18.2	45.5	45.5	100.0	63.6
		사립	64	100.0	20.3	68.8	29.7	76.6	78.1
	유치원	국공립	38	100.0	94.7	100.0	97.4	100.0	100.0
		사립	37	97.3	48.6	89.2	70.3	89.2	89.2
원생 규모	100명 미만	92	98.9	44.6	79.3	40.2	79.3	79.3	
	100명 이상	58	100.0	48.3	81.0	86.2	100.0	94.8	
기관 소재지	수도권	72	98.6	37.5	80.6	58.3	93.1	86.1	
	충청권	20	100.0	40.0	85.0	75.0	85.0	95.0	
	경북권	16	100.0	37.5	75.0	56.3	75.0	81.3	
	경남권	22	100.0	72.7	77.3	31.8	95.5	77.3	
	전라권	20	100.0	60.0	80.0	70.0	70.0	85.0	

⁵⁵ 국·공립 유치원이 초등학교의 조리시설을 이용하고 학교에 소속된 영양사가 식단을 작성하는 경우에도 ‘있다’라고 응답했을 가능성이 있는 것으로 보임.

- 병설유치원이나 직영(공동조리)으로 급식을 제공하는 기관이 독립적인 급식시설과 인력을 구비하고 있는 비중은 3.1~6.2% 사이로 매우 낮음.

〈표 3-5〉 병설유치원과 직영(공동조리)으로 급식이 이루어지는 경우 급식 시설 및 인력 독립 구비 여부

단위: 개, %

구분		사례수 (명)	주방 (조리시설)	식사장소 (식당)	식재료 창고	영양사	조리사 (자격증 소지자)	조리 종사원	
전체		34	5.9	3.2	5.9	3.1	5.9	6.1	
기관 유형	어린이집	1	0.0	-	0.0	-	0.0	-	
	유치원	33	6.1	3.2	6.1	3.1	6.1	6.1	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	1	0.0	-	0.0	-	0.0	
	유치원	국공립	33	6.1	3.2	6.1	3.1	6.1	
원생 규모	100명 미만	24	8.3	4.8	8.3	4.5	8.3	8.7	
	100명 이상	10	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
기관 소재지	수도권		18	5.6	0.0	5.6	0.0	5.6	5.9
	충청권		5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	경북권		3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	경남권		3	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3
	전라권		5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

- 기관 종사 급식지원 인력현황은 기관유형별, 규모별, 지역별로 큰 차이를 보이지 않음.

- 영양사 1명, 조리사 2명 내외, 조리종사원 1~3명 수준임.

〈표 3-6〉 기관 종사 급식지원 인력 현황

단위: 개, 명

구분		사례수(명)	영양사	조리사	조리종사원	
전체		150	1.0	1.1	2.0	
기관 유형	어린이집	75	1.0	1.1	1.3	
	유치원	75	1.0	1.2	2.5	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	1.0	1.1	1.4
		사립	64	1.0	1.1	1.3
	유치원	국공립	38	0.9	1.3	3.8
		사립	37	1.0	1.2	1.0
원생 규모	100명 미만	92	1.0	1.2	2.0	
	100명 이상	58	0.9	1.1	2.0	
기관 소재지	수도권	72	0.9	1.0	2.4	
	충청권	20	1.0	1.9	1.2	
	경북권	16	1.0	1.0	2.2	
	경남권	22	1.0	1.0	1.6	
	전라권	20	1.0	1.1	1.8	

○ 조사 대상 어린이집·유치원 가운데 재원생 식사 시 식당을 이용하는 비중은 22.7%, 교실을 이용하는 비중은 67.3%임.

- 재원생의 식사 장소는 기관 유형별로 큰 차이를 보이는데, 어린이집의 88.0%가 교실을 이용하고 불과 1.3%만 식당을 이용함. 이에 반해 식사 장소로 교실을 이용하는 유치원 비중(46.7%)과 식당을 이용하는 유치원의 비중(44.0%)은 거의 유사함.
- 유치원 가운데 식당 이용 비중이 높은 기관은 국·공립 유치원(68.4%)이고, 교실을 이용하는 비중이 높은 기관은 사립유치원(62.2%)임.

〈표 3-7〉 재원생 식사 장소

단위: 개, %

구분		사례수(명)	식당	교실	식당+교실	
전체		150	22.7	67.3	10.0	
기관 유형	어린이집	75	1.3	88.0	10.7	
	유치원	75	44.0	46.7	9.3	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	9.1	90.9	0.0
		사립	64	0.0	87.5	12.5
	유치원	국공립	38	68.4	31.6	0.0
		사립	37	18.9	62.2	18.9
원생 규모	100명 미만	92	21.7	66.3	12.0	
	100명 이상	58	24.1	69.0	6.9	
기관 소재지	수도권	72	18.1	81.9	0.0	
	충청권	20	15.0	80.0	5.0	
	경북권	16	37.5	62.5	0.0	
	경남권	22	9.1	31.8	59.1	
	전라권	20	50.0	45.0	5.0	

- 식사 유형별 급식 현황을 살펴보면 모든 기관이 점심을 제공하며, 70.0%의 기관이 오전 간식, 83.3%의 기관이 오후 간식을 제공함. 아침과 저녁을 제공하는 기관의 비중은 각각 2.7%, 5.3%에 불과하였음.
 - 어린이집의 92.0%가 오전 간식을, 97.3%가 오후 간식을 제공하는 반면 오전 간식을 제공하는 유치원은 48.0%, 오후 간식을 제공하는 유치원 비중은 69.3%로 비교적 적은 편임.
 - 원생이 100명 미만인 기관들의 평균 점심 급식 인원은 46.0명이고, 100명 이상인 기관들의 평균 점심 급식 인원은 3배 가까운 135.7명임.
- 전체 조사 대상 기관의 1인당 1일 평균 점심 급식단가는 2,199.5원이고, 급식단가 중 식료품비 비중은 82.2%를 차지함. 1인당 1일 평균 점심 급식단가는 유치원(2,546.4원)이 어린이집(1,852.6원)보다 높음. 1인당 1일 오전·오후 평균 간식단가는 어린이집(890.3원)이 유치원(545.1원)보다 높음.

〈표 3-8〉 식사 유형별 급식 현황(끼니별 제공여부 및 평균 급식인원)

단위: 개, %

구분	사례 수	아침		점심		저녁			
		제공여부	1일 평균 급식인원	제공여부	1일 평균 급식인원	제공여부	1일 평균 급식인원		
전체	150	2.7	55.3	100.0	80.7	5.3	28.9		
기관 유형	어린이집	75	4.0	40.3	100.0	70.1	10.7	28.9	
	유치원	75	1.3	100.0	100.0	91.2	0.0	-	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	0.0	-	100.0	90.5	9.1	45.0
		사립	64	4.7	40.3	100.0	66.6	10.9	26.6
	유치원	국공립	38	0.0	-	100.0	71.3	0.0	-
		사립	37	2.7	100.0	100.0	111.8	0.0	-
원생 규모	100명 미만	92	2.2	9.0	100.0	46.0	2.2	21.5	
	100명 이상	58	3.4	101.5	100.0	135.7	10.3	31.3	
기관 소재지	수도권	72	0.0	-	100.0	88.7	6.9	38.0	
	충청권	20	0.0	-	100.0	78.4	10.0	15.5	
	경북권	16	12.5	53.0	100.0	68.1	0.0	-	
	경남권	22	4.5	12.0	100.0	75.9	0.0	-	
	전라권	20	5.0	103.0	100.0	69.5	5.0	10.0	

〈표 3-9〉 식사 유형별 급식 현황(간식 제공여부 및 평균 급식인원)

단위: 개, %

구분	사례 수	오전 간식		오후 간식		저녁 간식			
		제공여부	1일 평균 급식인원	제공여부	1일 평균 급식인원	제공여부	1일 평균 급식인원		
전체	150	70.0	75.6	83.3	73.7	3.3	53.0		
기관 유형	어린이집	75	92.0	69.8	97.3	67.5	4.0	40.0	
	유치원	75	48.0	86.9	69.3	82.5	2.7	72.5	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	90.9	87.7	100.0	87.1	9.1	30.0
		사립	64	92.2	66.7	96.9	64.0	3.1	45.0
	유치원	국공립	38	34.2	47.3	47.4	56.2	0.0	-
		사립	37	62.2	109.3	91.9	96.4	5.4	72.5
원생 규모	100명 미만	92	72.8	40.3	83.7	40.6	1.1	5.0	
	100명 이상	58	65.5	137.9	82.8	126.9	6.9	65.0	
기관 소재지	수도권	72	52.8	84.3	76.4	78.0	1.4	30.0	
	충청권	20	100.0	76.2	95.0	79.4	10.0	45.0	
	경북권	16	75.0	70.3	87.5	74.4	6.3	5.0	
	경남권	22	90.9	74.5	90.9	68.3	4.5	140.0	
	전라권	20	75.0	58.8	85.0	59.4	0.0	-	

〈표 3-10〉 식사 유형별 급식 현황(끼니별 평균 급식단가 및 식료품비 비중)

단위: 개, 원, %

구분	사례수 (명)	아침		점심		저녁			
		1인당 1일 평균 급식 단가(원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	1인당 1일 평균 급식 단가(원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	1인당 1일 평균 급식 단가(원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)		
전체	150	2,041.3	75.0	2,199.5	82.2	1,751.9	82.5		
기관 유형	어린이집	75	2,055.0	73.3	1,852.6	85.6	1,751.9	82.5	
	유치원	75	2,000.0	80.0	2,546.4	78.9	-	-	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	-	-	1,934.5	88.2	2,150.0	80.0
		사립	64	2,055.0	73.3	1,838.6	85.2	1,695.0	82.9
	유치원	국공립	38	-	-	2,596.7	78.8	-	-
		사립	37	2,000.0	80.0	2,494.8	79.0	-	-
원생 규모	100명 미만	92	1,732.5	80.0	2,213.2	82.6	1,772.5	75.0	
	100명 이상	58	2,350.0	70.0	2,177.8	81.6	1,745.0	85.0	
기관 소재지	수도권	72	-	-	2,412.3	78.9	1,783.0	82.0	
	충청권	20	-	-	1,765.0	91.3	1,400.0	90.0	
	경북권	16	1,860.0	80.0	1,952.2	89.4	-	-	
	경남권	22	1,745.0	80.0	2,006.1	86.3	-	-	
	전라권	20	2,700.0	60.0	2,278.5	75.2	2,300.0	70.0	

〈표 3-11〉 식사 유형별 급식 현황(간식 평균 급식단가 및 식료품비 비중)

단위: 개, 원, %

구분	사례 수	오전 간식		오후 간식		저녁 간식			
		1인당 1일 평균 급식 단가	급식단가 중 식료품비 비중	1인당 1일 평균 급식 단가	급식단가 중 식료품비 비중	1인당 1일 평균 급식 단가	급식단가 중 식료품비 비중		
전체	150	638.3	89.6	717.1	87.8	302.0	93.0		
기관 유형	어린이집	75	535.3	87.7	554.9	87.0	326.7	88.3	
	유치원	75	835.7	93.2	944.8	89.0	265.0	100.0	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	581.0	94.0	570.9	90.9	480.0	85.0
		사립	64	527.5	86.7	552.0	86.3	250.0	90.0
	유치원	국공립	38	769.7	97.7	1,097.2	91.8	-	-
		사립	37	873.0	90.7	864.1	87.5	265.0	100.0
원생 규모	100명 미만	92	703.2	91.6	748.6	90.0	200.0	100.0	
	100명 이상	58	523.8	86.1	666.5	84.3	327.5	91.3	
기관 소재지	수도권	72	477.9	78.1	617.5	77.5	480.0	85.0	
	충청권	20	755.0	98.3	736.8	98.2	250.0	90.0	
	경북권	16	307.2	99.2	485.7	97.9	200.0	100.0	
	경남권	22	786.3	92.0	671.3	92.0	330.0	100.0	
	전라권	20	956.7	96.3	1,261.8	96.4	-	-	

- 유치원·어린이집의 식료품비 재원을 조사한 결과, 지자체 58.7%, 학부모 38.0%, 교육청 34.0% 순으로 나타남(중복응답).
 - 식료품비를 지자체 지원에 대한 의존하고 있는 기관은 어린이집(70.7%)이 유치원(46.7%)에 비해 많은 것으로 나타남.
 - 국·공립어린이집의 72.7%가 지자체 지원금을, 36.4%가 중앙정부의 지원금을 식료품비 재원으로 사용하고 있다고 응답함.
 - 지자체 지원금을 식료품비 재원으로 사용하는 사립어린이집의 비중(70.3%)은 국·공립어린이집과 유사하나, 학부모 납부금을 식료품비 재원으로 사용하는 비중(43.8%)은 국·공립어린이집(9.1%)에 비해 높음.
 - 국·공립유치원의 76.3%가 교육청 지원금을 식료품비 재원으로 사용한다고 응답하여 가장 높은 비중을 차지하고, 사립유치원은 학부모 납부금을 식료품비 재원으로 사용한다고 응답한 비중(67.6%)이 가장 높음.

〈표 3-12〉 식료품비 재원

단위: 개, %

구분		사례수(명)	지자체	학부모	교육청	중앙정부	비영리단체	
전체		150	58.7	38.0	34.0	10.7	1.3	
기관 유형	어린이집	75	70.7	38.7	9.3	21.3	1.3	
	유치원	75	46.7	37.3	58.7	0.0	1.3	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	72.7	9.1	9.1	36.4	0.0
		사립	64	70.3	43.8	9.4	18.8	1.6
	유치원	국공립	38	57.9	7.9	76.3	0.0	0.0
		사립	37	35.1	67.6	40.5	0.0	2.7
원생 규모	100명 미만	92	53.3	40.2	38.0	9.8	0.0	
	100명 이상	58	67.2	34.5	27.6	12.1	3.4	
기관 소재지	수도권	72	77.8	41.7	30.6	11.1	0.0	
	충청권	20	70.0	10.0	50.0	10.0	0.0	
	경북권	16	18.8	25.0	56.3	25.0	0.0	
	경남권	22	36.4	50.0	9.1	9.1	4.5	
	전라권	20	35.0	50.0	40.0	0.0	5.0	

2. 식재료 이용 실태와 인식

- 지난 한 달간 이용한 식재료 납품업체는 1~2개인 경우가 41.3%, 3~4개 업체가 40.0%로, 평균 2.8개의 납품업체를 이용하는 것으로 나타남.
 - 어린이집의 54.7%가 1~2개의 업체를 이용하고, 52.0%의 유치원이 3~4개의 업체를 이용하는 것으로 나타남.
 - 원생이 100명 미만인 기관의 45.7%가 1~2개의 업체를, 38.0%가 3~4개 업체를 이용하는데 반해, 원생이 100명 이상인 기관은 34.5%가 1~2개 업체, 43.1%가 3~4개 업체, 17.2%가 5~6개 업체를 이용한다고 응답하여, 기관의 규모가 커지면 이용하는 납품업체 수도 많아지는 경향이 있는 것으로 판단됨.
 - 국·공립어린이집은 평균 3.27개의 식재료 납품업체를 이용했고, 사립어린이집은 1.97개를 이용한 것으로 나타남. 유치원의 경우에도 국·공립유치원의 평균 식재료 납품업체 이용 수(4.05개)가 사립유치원(2.78개)에 비해 많음.

〈표 3-13〉 지난 한달 간 이용한 식재료 납품업체 수

단위: 개, %

구분		사례수(명)	직접 구매	1~2개	3~4개	5~6개	7개 이상	평균(개)	
전체		150	4.7	41.3	40.0	12.0	2.0	2.79	
기관 유형	어린이집	75	9.3	54.7	28.0	6.7	1.3	2.16	
	유치원	75	0.0	28.0	52.0	17.3	2.7	3.43	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	0.0	45.5	27.3	27.3	0.0	3.27
		사립	64	10.9	56.3	28.1	3.1	1.6	1.97
	유치원	국공립	38	0.0	13.2	55.3	26.3	5.3	4.05
		사립	37	0.0	43.2	48.6	8.1	0.0	2.78
원생 규모	100명 미만	92	7.6	45.7	38.0	8.7	0.0	2.40	
	100명 이상	58	0.0	34.5	43.1	17.2	5.2	3.41	
기관 소재지	수도권	72	1.4	37.5	44.4	16.7	0.0	2.97	
	충청권	20	0.0	15.0	70.0	15.0	0.0	3.70	
	경북권	16	6.3	37.5	50.0	6.3	0.0	2.38	
	경남권	22	18.2	68.2	4.5	9.1	0.0	1.55	
	전라권	20	5.0	55.0	25.0	0.0	15.0	2.95	

- 어린이집·유치원의 48.7%가 지난 일주일 간 1~2개의 납품업체를 통해 식재료를 공급받았으며, 3~4개 납품업체를 이용한 경우는 33.3%로, 평균 2.64개의 업체를 이용하는 것으로 나타남.
 - 어린이집의 58.7%가 1~2개의 업체를 이용하고, 41.3%의 유치원이 3~4개의 업체를 이용하는 것으로 나타남.
 - 원생이 100명 미만인 기관의 55.4%가 1~2개의 업체를, 28.3%가 3~4개 업체를 이용하는데 반해, 원생이 100명 이상인 기관은 37.9%가 1~2개 업체, 41.4%가 3~4개 업체, 15.5%가 5~6개 업체를 이용한다고 응답하여, 기관의 규모가 커지면 이용하는 납품업체 수도 많아지는 경향이 있는 것으로 판단됨.
 - 국·공립어린이집은 평균 3.09개의 납품업체를 이용했고, 사립어린이집은 1.89개를 이용한 것으로 나타남. 유치원의 경우에도 국·공립유치원의 평균 식재료 납품업체 이용 수(3.87개)가 사립유치원(2.54개)에 비해 많음.

〈표 3-14〉 지난 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수

단위: 개, %

구분		사례수(명)	직접 구매	1~2개	3~4개	5~6개	7개 이상	평균	
전체		150	4.7	48.7	33.3	11.3	2.0	2.64	
기관 유형	어린이집	75	9.3	58.7	25.3	5.3	1.3	2.07	
	유치원	75	0.0	38.7	41.3	17.3	2.7	3.21	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	0.0	45.5	36.4	18.2	0.0	3.09
		사립	64	10.9	60.9	23.4	3.1	1.6	1.89
	유치원	국공립	38	0.0	21.1	47.4	26.3	5.3	3.87
		사립	37	0.0	56.8	35.1	8.1	0.0	2.54
원생 규모	100명 미만	92	7.6	55.4	28.3	8.7	0.0	2.22	
	100명 이상	58	0.0	37.9	41.4	15.5	5.2	3.31	
기관 소재지	수도권	72	1.4	37.5	44.4	16.7	0.0	2.97	
	충청권	20	0.0	55.0	35.0	10.0	0.0	2.85	
	경북권	16	6.3	50.0	37.5	6.3	0.0	2.19	
	경남권	22	18.2	68.2	4.5	9.1	0.0	1.50	
	전라권	20	5.0	60.0	20.0	0.0	15.0	2.85	

- 식재료 유형별 지출비중을 살펴보면 기관의 유형, 규모, 소재지 불문하고 육류, 채소류, 쌀 등 3가지 식재료에 대한 지출비중이 가장 높았음.

〈표 3-15〉 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균)

단위: 개, %

구분		사례수 (명)	쌀	잡곡류	채소류	과일류	육류	어류/ 해조류	김치류	가공 식품	기타	
전체		150	16.3	5.9	17.6	12.3	19.7	8.6	7.7	11.2	0.7	
기관 유형	어린이집	75	14.3	5.1	16.8	14.6	20.3	8.5	8.0	11.9	0.5	
	유치원	75	18.3	6.7	18.4	10.0	19.2	8.7	7.3	10.5	0.9	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	16.5	5.3	19.4	13.4	19.5	7.3	7.3	11.4	0.0
		사립	64	13.9	5.1	16.3	14.8	20.4	8.7	8.2	11.9	0.6
	유치원	국공립	38	17.7	7.1	17.9	10.5	19.4	9.2	7.4	10.6	0.3
		사립	37	18.9	6.4	18.9	9.5	19.1	8.1	7.3	10.4	1.5
원생 규모	100명 미만	92	17.0	5.8	17.1	11.8	19.4	8.9	7.5	11.5	1.0	
	100명 이상	58	15.2	6.1	18.4	13.1	20.3	8.1	7.9	10.6	0.3	
기관 소재지	수도권	72	16.3	4.7	16.7	13.8	21.9	7.6	7.8	11.2	0.0	
	충청권	20	18.6	10.8	15.2	12.6	15.9	9.8	7.9	9.5	0.0	
	경북권	16	11.3	4.7	20.4	12.9	19.1	9.4	8.9	13.3	0.0	
	경남권	22	13.3	3.3	22.2	7.4	19.9	9.6	6.8	12.5	5.0	
	전라권	20	21.3	9.2	16.1	11.8	16.0	9.2	6.9	9.7	0.0	

- 식재료 결정시 가장 중요하게 생각하는 요인은 품질(35.9%)로 나타남. 다음으로 안전성이 26.1%, 영양이 24.5%순으로 높은 비중을 차지함.
- 기관 유형별로 살펴보면, 어린이집의 40%가 품질을 가장 중요한 고려 요인이라고 응답하여 유치원(31.9%)에 비해 높게 나타남.
 - 또한, 품질을 가장 중요한 고려요인으로 꼽은 비중은 국·공립기관이 사립기관에 비해 높은 것으로 나타남.
 - 어린이집: 국·공립어린이집(45.5%), 사립어린이집(39.1%)
 - 유치원: 국·공립유치원(34.7%), 사립유치원(28.9%)

〈표 3-16〉 식재료 결정시 주요 고려요인(2순위 응답)

단위: 개, %

구분		사례수(명)	가격	맛	영양	품질	안전성	손질상태 (전처리여부) 등 이용 편의성	납품 (포장) 단위	
전체		150	4.5	7.3	24.5	35.9	26.1	0.4	1.3	
기관 유형	어린이집	75	3.6	5.5	20.9	40.0	26.7	0.8	2.5	
	유치원	75	5.3	9.1	28.1	31.9	25.6	0.0	0.0	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	0.0	0.0	20.9	45.5	33.6	0.0	0.0
		사립	64	4.2	6.4	20.9	39.1	25.5	0.9	3.0
	유치원	국공립	38	5.3	8.4	25.0	34.7	26.6	0.0	0.0
		사립	37	5.4	9.7	31.4	28.9	24.6	0.0	0.0
원생 규모	100명 미만	92	5.9	9.3	24.1	35.1	23.9	0.7	1.0	
	100명 이상	58	2.2	4.0	25.2	37.2	29.7	0.0	1.7	
기관 소재지	수도권	72	3.2	3.9	16.8	38.5	35.0	0.0	2.6	
	충청권	20	6.5	4.5	14.5	42.5	32.0	0.0	0.0	
	경북권	16	4.4	3.8	28.8	36.3	25.0	1.9	0.0	
	경남권	22	0.0	19.5	51.4	23.6	4.1	1.4	0.0	
	전라권	20	12.0	11.5	29.5	33.5	13.5	0.0	0.0	

주: 1순위와 2순위 응답에 가중치를 적용(7:3)한 결과임.

○ 식재료 공급업체 선정 시 가장 중요하게 생각하는 요인은 안정적/양질의 식재료 품질(39.2%)로 나타남. 다음 순위를 식재료 품질/안전관리(17.1%)와, 다양한 식재료 일괄 구매(공급)(15.3%)가 차지함.

- 재원생이 100명 이상인 기관이 안정적/양질의 식재료 품질을 가장 중요한 결정요인이라고 응답한 비중이 44.0%로, 100명 미만의 기관(36.2%)보다 높게 나타남.

〈표 3-17〉 식재료 공급업체 선정 시 주요 고려요인(1, 2순위 가중치 7:3)

단위: %

구분		사례수 (명)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	
전체		150	6.8	4.7	39.2	15.3	2.9	5.1	6.8	17.1	2.1	
기관 유형	어린이집	75	2.5	2.5	38.0	18.4	3.5	8.8	7.2	17.9	1.2	
	유치원	75	11.1	6.8	40.4	12.3	2.4	1.3	6.4	16.4	2.9	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	0.0	2.7	57.3	2.7	0.0	5.5	9.1	22.7	0.0
		사립	64	3.0	2.5	34.7	21.1	4.1	9.4	6.9	17.0	1.4
	유치원	국공립	38	15.0	5.0	36.6	9.5	2.4	2.6	6.3	19.2	3.4
		사립	37	7.0	8.6	44.3	15.1	2.4	0.0	6.5	13.5	2.4
원생 규모	100명 미만	92	7.8	5.2	36.2	16.8	3.0	6.2	4.3	18.4	2.0	
	100명 이상	58	5.2	3.8	44.0	12.9	2.8	3.3	10.7	15.2	2.2	
기관 소재지	수도권	72	3.5	7.5	34.2	16.5	3.6	6.1	8.5	17.9	2.2	
	충청권	20	6.0	0.0	49.5	5.0	0.0	6.0	0.0	33.5	0.0	
	경북권	16	10.6	0.0	46.9	10.0	5.6	0.0	4.4	18.8	3.8	
	경남권	22	1.4	5.9	34.5	24.1	4.1	9.1	12.3	7.3	1.4	
	전라권	20	22.5	1.5	46.0	16.0	0.0	0.0	3.5	7.5	3.0	

주 1) ① 연중 안정적인 식재료 가격, ② 상대적으로 싼 식재료 가격, ③ 안정적/양질의 식재료 품질, ④ 다양한 식재료 일괄 구매(공급), ⑤ 신속/체계적 배송, ⑥ 구매처 접근 용이성, ⑦ 발주방법(시스템) 이용 편리, ⑧ 식재료 품질/안전 관리(저온창고/냉장/냉동 차량 구비/안전성 검사 실시 등), ⑨ 식재료 포장/처리 등 납품 상태
2) 1순위와 2순위 응답에 가중치를 적용(7:3)한 결과임.

- 식재료 공급업체 가운데 중소기업 식자재 납품업체를 이용한다고 응답한 기관이 62.7%로 가장 많았고, 그 다음으로 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용한다고 응답한 기관은 60.7%로 나타남.
 - 어린이집은 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용하는 비율(81.3%)이 가장 높았으며, 유치원은 중소기업 식자재 납품업체를 이용하는 비율(80.0%)이 가장 높았음.
 - 또한, 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용하는 비율은 사립기관이 국·공립기관에 비해 높은 것으로 나타남.
 - 지방자치단체 학교급식(공공급식/친환경/로컬푸드) 지원센터 등 급식 식재료 지원센터를 이용하는 비율은 국·공립기관이 사립기관에 비해 높고, 이러한 경향은 유치원인 경우에 더 두드러짐.

〈표 3-18〉 식재료 공급업체 유형별 이용 경험

단위: 개, %

구분		사례 수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	지자체 학교급식	
전체		150	62.7	36.0	36.0	60.7	22.7	8.0	2.0	39.3	
기관 유형	어린이집	75	45.3	42.7	42.7	81.3	16.0	10.7	4.0	29.3	
	유치원	75	80.0	29.3	29.3	40.0	29.3	5.3	0.0	49.3	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	45.5	45.5	45.5	63.6	18.2	27.3	18.2	36.4
		사립	64	45.3	42.2	42.2	84.4	15.6	7.8	1.6	28.1
	유치원	국공립	38	84.2	26.3	31.6	28.9	31.6	2.6	0.0	63.2
		사립	37	75.7	32.4	27.0	51.4	27.0	8.1	0.0	35.1
원생 규모	100명 미만	92	59.8	26.1	33.7	65.2	21.7	8.7	1.1	37.0	
	100명 이상	58	67.2	51.7	39.7	53.4	24.1	6.9	3.4	43.1	
기관 소재지	수도권	72	63.9	55.6	51.4	75.0	25.0	12.5	0.0	66.7	
	충청권	20	60.0	30.0	35.0	40.0	30.0	5.0	5.0	10.0	
	경북권	16	87.5	6.3	25.0	25.0	6.3	6.3	0.0	6.3	
	경남권	22	45.5	18.2	4.5	68.2	18.2	4.5	4.5	9.1	
	전라권	20	60.0	15.0	25.0	50.0	25.0	0.0	5.0	30.0	

- 식재료 공급업체 만족도를 5점척도로 평가하여 비교한 결과, 유형별 만족도 점수는 4.0에서 4.4점 사이로 큰 차이가 없는 것을 확인할 수 있었음.

〈표 3-19〉 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도)

단위: 개, 점

구분		사례 수	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	지자체 학교급식	기타	
전체		150	4.04	4.11	4.39	4.20	4.03	4.00	4.00	4.31	5.00	
기관 유형	어린이집	75	3.94	4.00	4.34	4.15	4.08	3.75	4.00	4.05	5.00	
	유치원	75	4.10	4.27	4.45	4.30	4.00	4.50	-	4.46	-	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	4.20	4.20	4.60	4.14	5.00	3.00	4.50	-	
		사립	64	3.90	3.96	4.30	4.15	3.90	4.20	3.00	3.94	5.00
	유치원	국공립	38	3.94	4.30	4.42	4.36	3.92	4.00	-	4.33	-
		사립	37	4.29	4.25	4.50	4.26	4.10	4.67	-	4.69	-
원생 규모	100명 미만	92	4.09	4.13	4.39	4.22	3.95	3.88	4.00	4.26	5.00	
	100명 이상	58	3.97	4.10	4.39	4.16	4.14	4.25	4.00	4.36	5.00	
기관 소재지	수도권	72	3.98	4.13	4.43	4.17	4.33	3.78	-	4.35	5.00	
	충청권	20	4.17	4.33	4.43	4.38	4.17	5.00	5.00	4.50	5.00	
	경북권	16	4.07	3.00	4.25	4.00	4.00	5.00	-	5.00	-	
	경남권	22	4.40	4.50	4.00	4.60	3.50	4.00	4.00	2.50	-	
	전라권	20	3.83	3.33	4.20	3.70	3.20	-	3.00	4.33	-	

- 어린이집·유치원들은 식재료 품목에 상관없이 대체로 중소규모 식자재 납품업체 또는 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 통해 식재료를 공급받고 있었음. 쌀의 경우 학교급식 지원센터를 이용하는 비중도 높은 편이었음 (23.3%).
- 중소규모 식자재 납품업체 이용 비중이 높은 식재료는 가공식품류 (41.2%), 김치류(37.6%)였음.⁵⁶
 - 반면 대기업 식자재 납품업체 이용 비중이 상대적으로 높은 식재료는 가공식품류(25.7%), 김치류(22.1%), 육류(22.0%) 등이었음.

〈표 3-20〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 이용 업체 유형

단위: %

구분	사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	대기업 식자재 납품업체	급식 식재료 관련 지원센터	농수축협	직거래 (생산자와 직접 거래)	직접 담금	생협
전체	1,215	34.6	26.3	17.4	8.5	6.9	3.4	1.6	1.0
쌀	150	31.3	15.3	9.3	23.3	9.3	6.0	0.0	2.0
잡곡류	149	36.9	18.8	11.4	11.4	14.8	4.0	0.0	2.7
채소류	150	28.7	34.7	19.3	6.0	4.7	6.0	0.0	0.7
과일류	150	28.7	42.7	13.3	8.0	3.3	3.3	0.0	0.7
육류	150	33.3	31.3	22.0	3.3	8.7	1.3	0.0	0.0
어류/해조류	150	36.7	32.0	18.0	2.0	9.3	1.3	0.0	0.7
김치류	149	37.6	14.1	22.1	6.7	1.3	4.0	13.4	0.7
가공식품	148	41.2	18.2	25.7	8.1	4.7	1.4	0.0	0.7
양념류	11	45.5	54.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
기름류	8	62.5	37.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

⁵⁶ 양념류(45.5%), 기름류(62.5%)의 비중이 더 높게 나타나지만, 사례 수가 적은 관계로(각각 11개, 8개) 제외하고 설명함.

- 조사대상 어린이집·유치원들은 최근 1년간 주로 수의계약을 통해서 식재료를 조달받는 비중(44.6%)이 높았음. 계약 없이 직접 구매한다고 응답한 비율은 31.9% 수준이었음.
- 식재료 유형별로는 개별적으로 구매가 이루어지는 비중(82.3%)이 가장 높았으며, 공급업체와의 계약은 수의계약으로 이루어지는 경우가 쌀을 제외한 전 품목에서 절반 이상의 수준으로 높은 편이었음.
 - 이밖에 1년 계약이 19.4%, 2~6개월 미만인 경우가 7.4% 수준이었음.
 - 대체로 이용하던 공급업체와 지속적으로 계약 관계를 유지하는 비율(98.6%)이 매우 높았음.

〈표 3-21〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 방식

단위: %

구분	사례수(명)	수의계약	계약없이 직접구매	제한적 최저가입찰	최저가입찰
전체	1,215	44.6	31.9	12.3	10.9
쌀	150	34.7	26.7	12.0	24.0
잡곡류	149	49.0	26.8	10.7	13.4
채소류	150	49.3	32.0	12.0	6.7
과일류	150	43.3	37.3	12.0	7.3
육류	150	45.3	33.3	12.7	8.7
어류/해조류	150	42.7	35.3	13.3	8.7
김치류	149	42.3	34.9	12.8	9.4
가공식품	148	48.0	27.7	14.2	10.1
양념류	11	54.5	45.5	0.0	0.0
식용류/참기름 등의 기름류	8	75.0	25.0	0.0	0.0

〈표 3-22〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 주체

단위: %

구분	사례수(명)	개별	공동	시도/시군구 지정
전체	1,215	82.3	9.8	7.9
쌀	150	64.0	10.7	25.3
잡곡류	149	79.9	10.1	10.1
채소류	150	88.0	7.3	4.7
과일류	150	89.3	6.0	4.7
육류	150	86.7	10.0	3.3
어류/해조류	150	86.7	10.0	3.3
김치류	149	83.9	9.4	6.7
가공식품	148	84.5	9.5	6.1
양념류	11	54.5	45.5	0.0
식용류/참기름 등의 기름류	8	37.5	62.5	0.0

〈표 3-23〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 계약기간

단위: %

구분	사례수(명)	수시계약	1개월	2-6개월 미만	6개월	1년	2년
전체	1,215	63.9	19.4	7.4	7.1	1.6	0.7
쌀	150	48.0	18.7	22.0	8.0	2.7	0.7
잡곡류	149	52.3	20.1	17.4	7.4	2.0	0.7
채소류	150	68.0	20.0	2.7	7.3	1.3	0.7
과일류	150	69.3	19.3	2.7	7.3	.7	0.7
육류	150	67.3	20.7	2.7	7.3	1.3	0.7
어류/해조류	150	68.0	20.0	2.7	7.3	1.3	0.7
김치류	149	70.5	16.8	4.7	6.0	1.3	0.7
가공식품	148	64.2	20.9	5.4	6.8	2.0	0.7
양념류	11	90.9	9.1	0.0	0.0	0.0	0.0
식용류/참기름 등의 기름류	8	87.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0

〈표 3-24〉 식재료 유형별 최근 1년 이전에 동일 유형 업체 이용 여부

단위: %

구분	사례수(명)	이용함	이용 안함
전체	1,215	98.6	1.4
쌀	150	94.7	5.3
잡곡류	149	98.7	1.3
채소류	150	98.7	1.3
과일류	150	98.7	1.3
육류	150	98.7	1.3
어류/해조류	150	99.3	0.7
김치류	149	100.0	0.0
가공식품	148	100.0	0.0
양념류	11	100.0	0.0
식용류/참기름 등의 기름류	8	100.0	0.0

- 식재료 구매 시 항목별 고려 수준을 5점척도로 평가하여 비교한 결과, 식재료 위생/안전성(4.91점)과 식재료 신선도(4.88점), 식재료 품질(4.80)의 점수가 높게 나타났고, 친환경인증 여부와 지역산 식재료 여부는 각각 3.95점, 4.05점으로 상대적으로 낮게 나타남.⁵⁷

⁵⁷ 설문조사에서 지역산 식재료는 기관이 소재한 지역 또는 인근 지역에서 생산된 식재료를 의미하는 것으로 제시됨. 다만 서울 지역의 경우 인접생산지역(예, 서울은 수도권)의 식재료 또는 지역산 식재료 이용을 확대하기 위한 목적으로 특정 지역과의 MOU 등을 통해서 해당 지역의 식재료를 구매하는 경우 등을 포함하는 것으로 제시함.

〈표 3-25〉 식재료 구매시 항목별 고려 수준(5점척도)

단위: 개, 점

구분		사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	전처리 여부	전처리 정도	단가	친환경 인증	국내산 식재료	지역산 식재료	
전체		150	4.91	4.88	4.80	4.32	4.33	4.53	3.95	4.71	4.05	
기관 유형	어린이집	75	4.87	4.81	4.80	4.31	4.27	4.52	3.77	4.65	4.01	
	유치원	75	4.96	4.95	4.80	4.33	4.40	4.53	4.12	4.77	4.09	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	5.00	4.91	4.73	4.45	4.64	4.45	4.00	4.64	4.18
		사립	64	4.84	4.80	4.81	4.28	4.20	4.53	3.73	4.66	3.98
	유치원	국공립	38	4.95	4.95	4.79	4.32	4.42	4.68	4.42	4.84	4.21
		사립	37	4.97	4.95	4.81	4.35	4.38	4.38	3.81	4.70	3.97
원생 규모	100명 미만	92	4.88	4.85	4.76	4.32	4.40	4.55	3.95	4.71	4.08	
	100명 이상	58	4.97	4.93	4.86	4.33	4.22	4.48	3.95	4.72	4.02	
기관 소재지	수도권	72	4.88	4.82	4.75	4.33	4.26	4.61	4.07	4.61	3.88	
	충청권	20	5.00	4.95	4.75	4.25	4.50	4.45	4.05	4.80	4.30	
	경북권	16	4.94	4.94	4.94	4.19	4.31	4.63	3.69	4.81	4.06	
	경남권	22	4.86	4.91	4.86	4.18	4.14	4.18	3.32	4.82	4.05	
	전라권	20	5.00	4.95	4.85	4.60	4.65	4.60	4.30	4.80	4.45	

- 식재료 구매 시 품목별로 원산지 기준은 거의 필수적으로 적용하고 있었으며, 다음으로 등급, 인증 순으로 품질 기준을 적용하고 있는 것으로 나타남.
- 원산지의 경우 대체로 국내산(지역산)을 선택하는 비중이 높은 편이나, 쇠고기(국내산 92.0%, 수입산 8.0%)와 어류/해조류(국내산 90.5%, 수입산 9.5%)는 수입산 비중이 상대적으로 높은 편이었음.
 - 돼지고기, 닭고기, 계란은 국내산(지역산)을 선택하는 비중이 99.3%로 나타남.
 - 인증 기준을 적용하는 경우 쌀, 잡곡류, 채소류, 과일류, 어류/해조류에서 친환경 인증이 GAP에 비해 우선적으로 고려되고 있고, 축산물과 김치류에서는 HACCP이 우선적으로 고려되고 있는 것으로 나타남.
 - 가공식품의 경우 표시사항 중에서 유통기한/제조년월일을 가장 중요시하였으(78.2%), 다음으로 식품첨가물(19.7%), 원재료명(2.0%) 순이었음.

〈표 3-26〉 식재료 구매시 품목별 적용 품질 기준

단위: %

구분	품질기준별 적용 여부		세부 품질 기준(우선 적용 기준)	
	품질기준	적용 기관 비중		
쌀	원산지	99.3	국내산(지역산)(100.0)	
	등급	70.0	특(37.1), 상(62.9)	
	인증	65.3	친환경(73.5), GAP(26.5)	
잡곡류	원산지	96.7	국내산(지역산)(100.0)	
	등급	64.7	특(37.1), 상(61.9), 보통(1.0)	
	인증	46.7	친환경(62.9), GAP(37.1)	
채소류	원산지	96.0	국내산(지역산)(100.0)	
	등급	74.0	특(33.3), 상(65.8), 보통(0.9)	
	인증	58.0	친환경(70.1), GAP(28.7), 무농약(1.1)	
과일류	원산지	88.0	국내산(지역산)(99.2), 수입산(0.8)	
	등급	78.7	특(35.6), 상(63.6), 보통(0.8)	
	인증	46.0	친환경(68.1), GAP(24.6), 무농약(5.8), 저농약(1.4)	
축산물	쇠고기	원산지	100.0	국내산(지역산)(92.0), 수입산(8.0)
		등급	92.0	++1등급(15.2), +1등급(34.1), 1등급(43.5), 2등급(3.6), 3등급(3.6)
		품종	93.3	한우(77.9), 육우(22.1)
		인증	72.7	친환경(19.3), 동물복지(1.8), HACCP(78.9)
	돼지고기	원산지	99.3	국내산(지역산)(99.3), 수입산(0.7)
		등급	92.0	+1등급(22.5), 1등급(73.9), 2등급(3.6)
		인증	76.7	친환경(19.1), 동물복지(0.9), HACCP(80.0)
	닭고기	원산지	99.3	국내산(지역산)(99.3), 수입산(0.7)
		등급	77.3	+1등급(23.3), 1등급(75.9), 2등급(0.9)
		인증	76.0	친환경(21.9), 동물복지(1.8), HACCP(76.3)
	계란	원산지	99.3	국내산(지역산)(99.3), 수입산(0.7)
		등급	74.7	+1등급(28.6), 1등급(69.6), 2등급(1.8)
인증		70.0	친환경(32.4), 동물복지(1.9), HACCP(65.7)	
어류/해조류	원산지	98.0	국내산(지역산)(90.5), 수입산(9.5)	
	등급	63.3	특(17.9), 상(78.9), 보통(3.2)	
	인증	4.0	친환경(100.0)	
김치류	원산지	96.0	국내산(지역산)(100.0)	
	인증	54.0	친환경(14.8), HACCP(85.2)	
가공식품	원산지	78.0	국내산(지역산)(96.6), 수입산(3.4)	
	표시사항	98.0	유통기한/제조년월일(78.2), 식품첨가물(19.7), 원재료명(2.0)	
	인증	65.3	친환경(9.2), HACCP(90.8)	

주: 유치원·어린이집 150개를 대상으로 조사한 결과임.

- 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 적용 규정 보유 여부를 살펴보면, 거의 대부분의 기관(98.7%)이 해당 규정을 보유·활용하고 있었음.
 - 이들 기관 중에서 정부/지자체 등이 제공하는 규정을 활용하는 기관이 58.7%, 기관 자체규정을 활용하는 기관이 40%로 나타남.
 - 정부/지자체 등이 제공하는 규정을 활용하는 비율은 어린이집(65.3%)이 유치원(52.0%)보다 높음.

〈표 3-27〉 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 적용 규정(기준, 지침) 보유 여부

단위: 개. %

구분		사례수 (명)	기관 자체 규정 (기준, 지침)을 작성하여 활용	정부/지자체 등 제공 규정 (기준, 지침)을 활용	특별히 활용하고 있는 규정(기준, 지침) 이 없음	
전체		150	40.0	58.7	1.3	
기관 유형	어린이집	75	32.0	65.3	2.7	
	유치원	75	48.0	52.0	0.0	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	36.4	54.5	9.1
		사립	64	31.3	67.2	1.6
	유치원	국공립	38	34.2	65.8	0.0
		사립	37	62.2	37.8	0.0
원생 규모	100명 미만	92	40.2	59.8	0.0	
	100명 이상	58	39.7	56.9	3.4	
기관 소재지	수도권	72	34.7	63.9	1.4	
	충청권	20	25.0	70.0	5.0	
	경북권	16	56.3	43.8	0.0	
	경남권	22	63.6	36.4	0.0	
	전라권	20	35.0	65.0	0.0	

- 식재료 품질 및 안전성 확보를 위한 실천 사항을 4점척도로 평가하여 비교한 결과, 사항별 점수는 3.3점에서 3.8점 사이로 큰 차이가 없는 것을 확인할 수 있었음.
 - 실천 사항 중에서 ‘식재료 취급직원 건강진단 결과서 확인’항목 점수는 3.33점으로 상대적으로 낮았음.

〈표 3-28〉 식재료 품질 및 안전성 확보 위한 실천 사항(4점척도)

단위: 개, 점

구분		사례수 (명)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	
전체		150	3.61	3.59	3.51	3.33	3.54	3.57	3.77	3.77	3.74	
기관 유형	어린이집	75	3.47	3.41	3.36	3.19	3.43	3.45	3.72	3.76	3.71	
	유치원	75	3.75	3.77	3.65	3.47	3.65	3.69	3.81	3.79	3.77	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	3.36	3.36	3.45	3.27	3.64	3.45	3.82	3.73	3.64
		사립	64	3.48	3.42	3.34	3.17	3.39	3.45	3.70	3.77	3.72
	유치원	국공립	38	3.79	3.84	3.79	3.53	3.71	3.76	3.82	3.79	3.79
		사립	37	3.70	3.70	3.51	3.41	3.59	3.62	3.81	3.78	3.76
원생 규모	100명 미만	92	3.53	3.50	3.39	3.26	3.49	3.53	3.70	3.73	3.71	
	100명 이상	58	3.72	3.74	3.69	3.43	3.62	3.64	3.88	3.84	3.79	
기관 소재지	수도권	72	3.60	3.57	3.53	3.35	3.49	3.56	3.76	3.75	3.71	
	충청권	20	3.55	3.75	3.60	3.40	3.70	3.55	3.55	3.65	3.60	
	경북권	16	3.88	3.88	3.75	3.75	3.94	3.88	3.94	3.94	3.94	
	경남권	22	3.59	3.36	3.14	2.86	3.32	3.50	3.86	3.91	3.91	
	전라권	20	3.50	3.55	3.55	3.35	3.50	3.50	3.75	3.70	3.65	

주: ① 냉장(냉동) 식재료 배송차량 이용 여부 확인, ② 식재료 공급업체 안전성 검사 실시 여부 확인, ③ 인증 식재료의 인증서(여부) 확인, ④ 식재료 취급직원 건강진단 결과서 확인, ⑤ 식재료 공급업체 냉장(냉동) 보관 시설 구비 확인, ⑥ 식재료 배송차량 청결상태 및 온도유지 여부 확인, ⑦ 원산지 확인, ⑧ 유통기한 등 표시사항 확인, ⑨ 종량, 포장 상태, 외관 등 확인

- 조사 대상기관의 66.0%가 친환경 식재료 이용 경험이 있는 것으로 나타남.
 - 국·공립어린이집의 81.8%가 친환경 식재료를 이용한 경험이 있고, 사립 어린이집은 56.3%가 이용한 경험이 있다고 응답함.
 - 유치원인 경우에도 국·공립유치원이 친환경 식재료 이용한 경험이 있다고 응답한 비율(86.8%)이 사립유치원(56.3%)보다 높음.
 - 재원생이 100명 이상인 기관의 친환경 식재료 이용 경험은 75.9%로, 원생이 100명 미만인 기관(59.8%)보다 높음.
 - 기관의 소재지별로 살펴보면, 수도권에 소재한 기관의 친환경 식재료 이용 경험 비율은 79.2%로 가장 높게 나타남.

- 친환경 식재료 만족도를 5점척도로 평가하여 비교한 결과, 식재료 품질(4.37점), 식재료 위생/안전성(4.33점), 식재료 신선도(4.32점) 측면에서 높은 만족도 점수를 보임. 반면, 식재료 가격(단가)과 품목 다양성 항목의 점수는 각각 3.91점, 4.01점으로 상대적으로 낮게 나타남.

〈표 3-29〉 친환경 식재료 이용 여부와 만족도

단위: 개, %, 점

구분		친환경 식재료 이용 경험			친환경 식재료 이용 만족도(5점척도)							
		사례수 (명)	없음	있음	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	가격 (단가)	품목 다양성	안정적 공급	
전체		150	34.0	66.0	99	4.33	4.32	4.37	3.91	4.01	4.17	
기관 유형	어린이집	75	40.0	60.0	45	4.31	4.33	4.36	3.87	4.11	4.29	
	유치원	75	28.0	72.0	54	4.35	4.31	4.39	3.94	3.93	4.07	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	18.2	81.8	9	4.56	4.78	4.78	4.00	4.11	4.56
		사립	64	43.8	56.3	36	4.25	4.22	4.25	3.83	4.11	4.22
	유치원	국공립	38	13.2	86.8	33	4.30	4.27	4.39	3.85	3.73	3.91
		사립	37	43.2	56.8	21	4.43	4.38	4.38	4.10	4.24	4.33
원생 규모	100명 미만	92	40.2	59.8	55	4.38	4.31	4.35	3.82	3.89	4.05	
	100명 이상	58	24.1	75.9	44	4.27	4.34	4.41	4.02	4.16	4.32	
기관 소재지	수도권	72	20.8	79.2	57	4.28	4.25	4.30	3.86	4.00	4.18	
	충청권	20	45.0	55.0	11	4.36	4.45	4.55	4.09	4.36	4.36	
	경북권	16	50.0	50.0	8	4.25	4.25	4.25	3.38	3.25	3.13	
	경남권	22	63.6	36.4	8	4.38	4.50	4.50	4.25	4.13	4.38	
	전라권	20	25.0	75.0	15	4.53	4.47	4.53	4.07	4.13	4.47	

- 설문조사 대상기관의 83.3%가 지역산 식재료를 이용한 경험이 있는 것으로 나타남.
- 국·공립어린이집의 90.9%가 지역산 식재료를 이용한 경험이 있고, 사립 어린이집은 78.1%가 해당 식재료를 이용한 경험이 있다고 응답함.
 - 유치원인 경우에도 국·공립유치원이 지역산 식재료 이용한 경험이 있다고 응답한 비율(92.1%)이 사립유치원(81.1%)보다 높음.
 - 기관의 소재지별로 살펴보면, 충청권과 경북권에 소재한 기관의 지역산 식재료 이용 경험 비율은 100%로 나타남. 수도권에 소재한 기관의 지역

산 식재료 이용 경험 비율은 70.8%로 다른 지역과 비교하여 상대적으로 낮게 나타남.

- 지역산 식재료 만족도를 5점척도로 평가하여 비교한 결과, 식재료 품질(4.39점)과 식재료 신선도(4.42점) 측면에서 높은 만족도 점수를 보임. 반면, 식재료 가격(단가)과 품목 다양성 항목의 점수는 각각 4.05점, 4.06점으로 상대적으로 낮게 나타남.

〈표 3-30〉 지역산 식재료 이용 여부와 만족도

단위: 개, %, 점

구분	지역산 식재료 이용 경험			지역산 식재료 이용 만족도(5점척도)								
	사례수 (명)	없음	있음	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	가격 (단가)	품목 다양성	안정적 공급		
전체	150	16.7	83.3	125	4.21	4.42	4.39	4.05	4.06	4.21		
기관 유형	어린이집	75	20.0	80.0	60	4.12	4.45	4.37	3.98	4.05	4.10	
	유치원	75	13.3	86.7	65	4.29	4.38	4.42	4.11	4.08	4.31	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	9.1	90.9	10	4.20	4.50	4.30	4.00	4.30	4.10
		사립	64	21.9	78.1	50	4.10	4.44	4.38	3.98	4.00	4.10
	유치원	국공립	38	7.9	92.1	35	4.26	4.34	4.46	4.03	4.06	4.17
		사립	37	18.9	81.1	30	4.33	4.43	4.37	4.20	4.10	4.47
원생 규모	100명 미만	92	14.1	85.9	79	4.15	4.37	4.37	4.04	4.01	4.15	
	100명 이상	58	20.7	79.3	46	4.30	4.50	4.43	4.07	4.15	4.30	
기관 소재지	수도권	72	29.2	70.8	51	4.04	4.37	4.47	3.92	4.06	4.12	
	충청권	20	0.0	100.0	20	4.40	4.65	4.50	4.00	4.25	4.30	
	경북권	16	0.0	100.0	16	4.13	4.25	4.13	3.88	3.69	3.88	
	경남권	22	4.5	95.5	21	4.19	4.33	4.24	4.24	3.90	4.33	
	전라권	20	15.0	85.0	17	4.59	4.53	4.47	4.41	4.41	4.53	

- 조사 대상기관의 86.7%가 친환경 식재료 이용 확대 의향이 있다고 응답함. 특히 유치원 응답 비율은 90.7%로 어린이집(82.7%)에 비해 높게 나타남.
- 조사 대상기관의 74.0%가 지역산 식재료 이용 확대 의향이 있다고 응답함. 친환경 식재료에 대한 응답 경향과 유사하게 유치원의 응답 비율은 81.3%로 어린이집(66.7%)과 비교하여 높게 나타남.

〈표 3-31〉 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향

단위: 개, %

구분		사례수(명)	친환경 식재료 이용 확대 의향		지역산 식재료 이용 확대 의향		
			없다	있다	없다	있다	
전체		150	13.3	86.7	26.0	74.0	
기관 유형	어린이집	75	17.3	82.7	33.3	66.7	
	유치원	75	9.3	90.7	18.7	81.3	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	18.2	81.8	36.4	63.6
		사립	64	17.2	82.8	32.8	67.2
	유치원	국공립	38	10.5	89.5	18.4	81.6
		사립	37	8.1	91.9	18.9	81.1
원생 규모	100명 미만	92	16.3	83.7	23.9	76.1	
	100명 이상	58	8.6	91.4	29.3	70.7	
기관 소재지	수도권	72	23.6	76.4	50.0	50.0	
	충청권	20	5.0	95.0	0.0	100.0	
	경북권	16	6.3	93.8	18.8	81.3	
	경남권	22	0.0	100.0	0.0	100.0	
	전라권	20	5.0	95.0	0.0	100.0	

- 품목류별로 주로 구입하는 품목을 조사한 결과, 잡곡류의 경우 찰쌀을 주로 구매한다는 응답이 전체의 50.0%였으며, 다음으로 보리(48.7%), 혼합곡(47.3%), 흑미(40.0%), 기장(32.0%), 서리태(25.03%) 등의 순이었음.
- 채소류의 경우 양파(70.7%)를 주로 구매한다는 응답 비중이 가장 높았음. 다음으로 당근(39.3%), 감자(34.7%), 배추(22.7%), 무(22.7%) 등의 순이었으며, 과일류는 사과(81.3%), 바나나(58.0%), 귤(50.7%), 토마토(34.7%)가 주요 구입 품목으로 나타남.
- 육류는 돼지고기(100%), 닭고기(99.3%), 쇠고기(98.7%)순으로 주요 구입 품목이고, 가공식품의 경우는 김치류(56.0%), 두부/묵류(46.7%), 어묵/맛살(32.7%), 만두/돈까스(30.0%)이 주로 구입하는 품목인 것으로 나타남.

〈표 3-32〉 품목류별 주요 구입 품목

단위: %

구분	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
잡곡류	찰쌀 (50.0)	보리 (48.7)	혼합곡 (47.3)	흑미 (40.0)	기장 (32.0)	서리태 (25.3)	수수 (19.3)	조 (12.0)	차조 (9.3)	참깨 (8.0)	적두 (4.7)	팥 (2.0)	
채소류	양파 (70.7)	당근 (39.3)	감자 (34.7)	배추 (22.7)	무 (22.7)	파 (18.0)	마늘 (16.7)	호박 (14.0)	시금치 (14.0)	콩나물 (12.7)	버섯 (9.3)	오이 (8.7)	양배추 (8.7)
육류	돼지 고기 (100)	닭고기 (99.3)	쇠고기 (98.7)	오리 고기 (2.0)									
과일류	사과 (81.3)	바나나 (58.0)	귤 (50.7)	토마토 (34.7)	딸기 (24.0)	수박 (16.7)	배 (13.3)	포도 (10.7)	오렌지 (5.3)	파인 애플 (2.7)			
가공 식품	김치류 (56.0)	두부/ 묵류 (46.7)	어묵/ 맛살 (32.7)	만두/ 돈까스류 (30.0)	장류 (26.7)	유지류 (20.7)	햄/ 소세지 (19.3)	소스류 (18.7)	빵류 (16.0)	가루 (14.0)	양념 (13.3)	떡류 (3.3)	

주 1) 3순위까지의 중복응답 결과임.

2) 유치원·어린이집 150개를 대상으로 조사한 결과임.

- 주요 품목별로 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부를 조사한 결과 친환경 식재료로는 쌀, 잡곡류, 채소류, 과일류가 상대적으로 많이 이용되고 있는 것으로 나타남.
- 국내산 식재료 이용은 품목 전반에서 이루어지고 있는 것을 볼 수 있었는데, 특히 쌀(95.6%), 잡곡류(91.5%), 채소류(91.8%), 돼지고기(92.7%), 닭고기(92.3%), 계란(94.9%), 김치류(93.5%)의 국내산 이용 비중이 매우 높았음.
- 지역산 식재료의 경우 특히 쌀(78.2%), 계란(74.4%)의 지역산 이용 비중이 다른 품목에 비해 높은 것으로 나타남.

〈표 3-33〉 품목별 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중

단위: %

구분	친환경 식재료		국내산 식재료		지역산 식재료		
	이용 여부	친환경 비중	이용 여부	국내산 비중	이용 여부	지역산 비중	
쌀	48.7	79.9	97.3	95.6	51.3	78.2	
잡곡류	30.0	62.7	98.0	91.5	38.0	56.6	
채소류	42.7	50.6	98.7	91.8	64.7	47.2	
과일류	31.3	55.7	95.3	82.1	52.0	45.0	
축산물	쇠고기	13.3	51.5	94.0	87.5	30.0	60.7
	돼지고기	14.0	51.9	99.3	92.7	31.3	63.2
	닭고기	16.7	50.8	99.3	92.3	22.0	71.2
	계란	21.3	57.5	98.7	94.9	27.3	74.4
어류/해조류	3.3	28.0	90.7	80.5	31.3	40.2	
김치류	6.7	57.0	96.0	93.5	27.3	69.5	
가공식품	6.0	32.2	92.7	83.7	34.7	38.0	
식재료 전체	64.7	33.1	100.0	85.6	84.0	31.2	

주: 유치원·어린이집 150개를 대상으로 조사한 결과임.

- 정부 공공부문 급식 방안에 대해 5점척도로 평가하여 비교한 결과, 항목별 점수는 3.6점에서 4.0점 사이로 큰 차이를 보이지 않음.
 - 단, 유치원이 어린이집과 비교하여 항목별로 다소 높은 점수를 주는 경향이 있음.
 - 또한, 채용생이 100명 미만인 기관이 100명 이상인 기관보다 항목별로 더 높은 점수를 주는 경향이 있음.

〈표 3-34〉 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도)

단위: 개, 점

구분	사례수 (명)	정부/지자체 공공부문 급식 방안 도입이 필요한 정도			정부/지자체 공공부문 급식 방안이 기관에 도움이 되는 정도				
		공공급식 식재료 지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매	공공급식 식재료 지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매		
전체	150	3.82	3.93	3.81	3.79	3.81	3.63		
기관 유형	어린이집	75	3.49	3.68	3.45	3.60	3.65	3.41	
	유치원	75	4.15	4.17	4.17	3.99	3.97	3.84	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	3.55	3.73	3.82	4.00	3.82	3.82
		사립	64	3.48	3.67	3.39	3.53	3.63	3.34
	유치원	국공립	38	4.13	4.24	4.18	4.05	4.11	3.89
		사립	37	4.16	4.11	4.16	3.92	3.84	3.78
원생 규모	100명 미만	92	3.86	3.96	3.89	3.86	3.89	3.68	
	100명 이상	58	3.76	3.88	3.69	3.69	3.69	3.53	
기관 소재지	수도권	72	3.81	4.08	3.94	4.00	4.06	3.78	
	충청권	20	4.20	4.10	4.20	3.65	3.75	3.75	
	경북권	16	3.56	3.56	3.50	3.44	3.44	3.31	
	경남권	22	3.45	3.45	3.14	3.36	3.23	3.00	
	전라권	20	4.10	4.00	3.95	3.95	3.95	3.90	

3. 식재료 및 식단 관리

- 조사 대상 어린이집·유치원 중에서 식단 작성 담당자가 영양사인 기관은 50.0%를 차지하고, 그 다음으로 외부지원기관(센터)을 이용하는 비중이 36.0%를 차지함.
 - 기관 유형별로 살펴보면, 유치원의 77.3%에서 영양사가 식단 작성을 담당하고 있으며, 58.7%의 어린이집은 외부지원기관(센터)을 이용하는 것으로 나타남.
 - 특히, 국·공립유치원에서 영양사가 식단 작성을 담당한다는 응답 비중(97.4%)이 매우 높음.
 - 채용생이 100명 미만인 기관의 경우 외부지원기관(센터)이 식단 작성을 담당하는 비율(42.4%)이 영양사가 담당하는 비율(38.0%)보다 높으나, 채용생이 100명 이상인 기관의 경우는 이와 반대로 나타나 영양사가 식단을 작성하는 비율이 69.0%인 반면, 외부지원기관이 작성하는 비율은 25.9%로 낮게 나타남.

〈표 3-35〉 식단 작성 담당자 유형

단위: 개, %

구분		사례수 (명)	영양사	조리사(원)	외부지원 기관(센터)	교사	센터장/ 시설장	
전체		150	50.0	11.3	36.0	0.7	2.0	
기관 유형	어린이집	75	22.7	14.7	58.7	1.3	2.7	
	유치원	75	77.3	8.0	13.3	0.0	1.3	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	27.3	36.4	27.3	0.0	9.1
		사립	64	21.9	10.9	64.1	1.6	1.6
	유치원	국공립	38	97.4	2.6	0.0	0.0	0.0
		사립	37	56.8	13.5	27.0	0.0	2.7
원생 규모	100명 미만	92	38.0	17.4	42.4	1.1	1.1	
	100명 이상	58	69.0	1.7	25.9	0.0	3.4	
기관 소재지	수도권	72	50.0	13.9	36.1	0.0	0.0	
	충청권	20	55.0	0.0	35.0	0.0	10.0	
	경북권	16	50.0	0.0	43.8	0.0	6.3	
	경남권	22	31.8	27.3	36.4	4.5	0.0	
	전라권	20	65.0	5.0	30.0	0.0	0.0	

- 식재료 구매 최종 결정 권한이 기관 운영자에게 있다고 응답한 비중은 82.7%를 차지함.
 - 이러한 특징은 어린이집에서 더 두드러지게 나타나 식재료 구매 최종 결정 권한이 기관 운영자에게 있다고 응답한 비중이 94.7%였음.
 - 유치원의 경우 영양사에게 식재료 구매 최종 결정 권한이 있는 경우가 14.7%를 점하고, 기관 운영자에게 권한이 있는 경우는 70.7%를 차지함.
 - 재원생이 100명 미만인 기관에서는 기관 운영자가 식재료 구매 최종 결정 권한을 가지고 있다고 응답한 비중이 92.4%로 나타나는 반면, 원생이 100명 이상인 기관은 67.2%로 상대적으로 낮았음.

〈표 3-36〉 식재료 구매 최종 결정 권한

단위: 개, %

구분		사례수(명)	영양사	행정(총무) 부서 책임자	기관(시설) 운영자	학부모 운영위원회	
전체		150	8.7	8.0	82.7	.7	
기관 유형	어린이집	75	2.7	1.3	94.7	1.3	
	유치원	75	14.7	14.7	70.7	0.0	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	9.1	0.0	90.9	0.0
		사립	64	1.6	1.6	95.3	1.6
	유치원	국공립	38	13.2	21.1	65.8	0.0
		사립	37	16.2	8.1	75.7	0.0
원생 규모	100명 미만	92	1.1	6.5	92.4	0.0	
	100명 이상	58	20.7	10.3	67.2	1.7	
기관 소재지	수도권	72	8.3	4.2	87.5	0.0	
	충청권	20	10.0	5.0	80.0	5.0	
	경북권	16	12.5	6.3	81.3	0.0	
	경남권	22	0.0	18.2	81.8	0.0	
	전라권	20	15.0	15.0	70.0	0.0	

- 식단 계획 시 중요 고려 사항을 5점척도로 평가하여 비교한 결과, 사항별 점수는 4.4점에서 4.7점 사이로 큰 차이가 없어 전 항목을 골고루 중요하게 고려한다는 것을 확인할 수 있었음.
 - 고려 사항 중 ‘조리시간’ 항목 점수는 4.49점으로 상대적으로 낮았음.
- 급식 제공 시 실천 사항을 4점척도로 평가하여 비교한 결과, 사항별 점수는 3.3점에서 3.7점 사이로 큰 차이가 없는 것을 확인할 수 있었음.

- 다만, 기관 소재지가 수도권인 경우 ‘우유를 급식에 제공 한다’의 실천 점수가 3.24점으로 상대적으로 낮았으며, 경남권인 경우 ‘과일류를 자주 제공 한다’의 실천 점수는 2.91점으로 상대적으로 낮았음.

〈표 3-37〉 식단 계획 시 중요 고려 사항(5점척도)

단위: 개, 점

구분	사례 수 (명)	목표 영양량 제공	급식 대상 (고객) 기호 반영	급식 예산 효율적 사용	맛	다양한 조리법 이용	계절성 반영	조리 시간	알레르기, 등 고혈압 질병		
전체	150	4.65	4.69	4.65	4.69	4.61	4.62	4.49	4.69		
기관 유형	어린이집	75	4.72	4.65	4.60	4.69	4.57	4.61	4.45	4.69	
	유치원	75	4.59	4.73	4.71	4.69	4.64	4.63	4.53	4.68	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	4.36	4.55	4.73	4.73	4.55	4.64	4.45	4.64
		사립	64	4.78	4.67	4.58	4.69	4.58	4.61	4.45	4.70
	유치원	국공립	38	4.74	4.66	4.79	4.68	4.63	4.61	4.58	4.68
		사립	37	4.43	4.81	4.62	4.70	4.65	4.65	4.49	4.68
원생 규모	100명 미만	92	4.66	4.63	4.61	4.70	4.64	4.62	4.51	4.72	
	100명 이상	58	4.64	4.79	4.72	4.69	4.55	4.62	4.47	4.64	
기관 소재지	수도권	72	4.69	4.68	4.65	4.61	4.50	4.53	4.50	4.51	
	충청권	20	4.75	4.80	4.60	4.85	4.80	4.55	4.45	4.95	
	경북권	16	4.88	4.69	4.75	4.69	4.75	4.75	4.50	4.75	
	경남권	22	4.41	4.68	4.64	4.82	4.68	4.82	4.41	4.86	
	전라권	20	4.50	4.65	4.65	4.70	4.60	4.70	4.60	4.80	

〈표 3-38〉 급식 제공 시 실천 사항(영양, 4점척도)

단위: 개, 점

구분	사례 수 (명)	우유를 급식에 제공	칼슘 함량이 높은 식품 이용	채소 제공 비중 증가	과일류 자주 제공	지방 사용량 감소	튀기는 조리법 등 감소	나트륨 줄이는 조리법 이용	당을 줄이는 조리법 이용	가공 식품 가능한 적게 사용		
전체	150	3.39	3.52	3.57	3.55	3.48	3.51	3.67	3.51	3.53		
기관 유형	어린이집	75	3.44	3.49	3.68	3.61	3.36	3.41	3.65	3.48	3.45	
	유치원	75	3.35	3.55	3.45	3.49	3.60	3.61	3.68	3.53	3.60	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	3.64	3.55	3.73	3.64	3.27	3.45	3.64	3.36	3.55
		사립	64	3.41	3.48	3.67	3.61	3.38	3.41	3.66	3.50	3.44
	유치원	국공립	38	3.47	3.63	3.50	3.50	3.61	3.68	3.74	3.63	3.58
		사립	37	3.22	3.46	3.41	3.49	3.59	3.54	3.62	3.43	3.62
원생 규모	100명 미만	92	3.37	3.54	3.63	3.57	3.50	3.54	3.70	3.49	3.54	
	100명 이상	58	3.43	3.48	3.47	3.53	3.45	3.47	3.62	3.53	3.50	
기관 소재지	수도권	72	3.24	3.50	3.50	3.58	3.51	3.56	3.69	3.60	3.46	
	충청권	20	3.75	3.50	3.60	3.80	3.50	3.40	3.55	3.35	3.55	
	경북권	16	3.63	3.94	3.81	3.81	3.81	3.81	3.81	3.81	3.75	
	경남권	22	3.09	3.27	3.45	2.91	3.27	3.32	3.59	3.05	3.27	
	전라권	20	3.75	3.55	3.70	3.70	3.30	3.45	3.65	3.60	3.85	

- 급식 제공시 실천 사항을 4점척도로 평가하여 비교한 결과, 품질에 대한 사항 점수(3.6~3.8점)가 인증에 대한 사항 점수(2.9~3.7점)보다 상대적으로 높은 경향이 나타남.
 - 특히 ‘가능한 친환경 식재료 이용’ 실천 사항의 점수는 2.95점으로 낮게 나타나는데, 어린이집에서 그 특징이 두드러지게 나타나 낮은 점수(2.75점)를 보임.
 - 기관세부유형을 살펴보면 국·공립기관 보다는 사립기관에서 ‘가능한 친환경 식재료 이용’실천 사항의 점수가 낮은 경향이 있음:
 - 어린이집: 국·공립어린이집(3.27점), 사립어린이집(2.66점)
 - 유치원: 국·공립유치원(3.45점), 사립유치원(2.86점)
 - 또한, 경남권에 소재한 기관의 ‘친환경 식재료 이용’실천 사항의 점수(1.95점)가 매우 낮은 것으로 나타남.

- 품질에 대한 사항별 점수는 큰 차이가 없음. 다만, 재원생이 100명 이상인 기관의 품질 실천사항 점수가 100명 미만인 기관보다 높은 경향이 있음.

- 급식 이용자의 의견·만족도를 확인하는 방법으로 설문지와 대화를 함께 활용하는 비중이 44.0%로 가장 크게 나타남. 유치원에서 이 두 가지 방법을 함께 활용하는 비중은 50.7%로 어린이집(37.3%)보다 높게 나타남.

〈표 3-39〉 급식 제공 시 실천 사항(인증 및 품질, 4점척도)

단위: 개, 점

구분	사례수 (명)	인증				품질				
		가능한 친환경 식재료 이용	가능한 국내산 식재료 이용	가능한 지역산 식재료 이용	가능한 Non- GMO 식재료 이용	다양한 메뉴 제공	양질의 식재료 사용	영양/품질 기준 철저하게 적용		
전체	150	2.95	3.70	3.15	3.35	3.65	3.71	3.71		
기관 유형	어린이집	75	2.75	3.71	3.04	3.20	3.59	3.65	3.67	
	유치원	75	3.16	3.69	3.27	3.51	3.71	3.77	3.75	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	3.27	3.73	3.09	3.45	3.45	3.64	3.55
		사립	64	2.66	3.70	3.03	3.16	3.61	3.66	3.69
	유치원	국공립	38	3.45	3.68	3.50	3.63	3.74	3.84	3.71
		사립	37	2.86	3.70	3.03	3.38	3.68	3.70	3.78
원생 규모	100명 미만	92	2.83	3.70	3.18	3.35	3.63	3.67	3.70	
	100명 이상	58	3.16	3.71	3.10	3.36	3.67	3.78	3.72	
기관 소재지	수도권	72	3.17	3.74	3.01	3.40	3.65	3.67	3.68	
	충청권	20	2.85	3.70	3.60	3.70	3.70	3.70	3.65	
	경북권	16	3.13	3.88	3.81	3.75	3.88	3.94	3.94	
	경남권	22	1.95	3.41	2.50	2.50	3.23	3.50	3.55	
	전라권	20	3.25	3.75	3.40	3.45	3.85	3.95	3.85	

〈표 3-40〉 급식 이용자 의견·만족도 확인 방법

단위: 개, 점

구분		사례수 (명)	설문지	대화	설문지+대화	확인하지 않음	
전체		150	18.0	34.7	44.0	3.3	
기관 유형	어린이집	75	21.3	34.7	37.3	6.7	
	유치원	75	14.7	34.7	50.7	0.0	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	36.4	45.5	18.2	0.0
		사립	64	18.8	32.8	40.6	7.8
	유치원	국공립	38	23.7	26.3	50.0	0.0
		사립	37	5.4	43.2	51.4	0.0
원생 규모	100명 미만	92	18.5	35.9	41.3	4.3	
	100명 이상	58	17.2	32.8	48.3	1.7	
기관 소재지	수도권	72	19.4	38.9	40.3	1.4	
	충청권	20	35.0	45.0	20.0	0.0	
	경북권	16	6.3	18.8	75.0	0.0	
	경남권	22	4.5	9.1	68.2	18.2	
	전라권	20	20.0	50.0	30.0	0.0	

- 급식 이용자와의 의사소통 관련 실천 사항을 4점척도로 평가하여 비교한 결과, ‘영양/식생활 상담/교육제공’과 ‘고객 요구 사항 청취/반영’ 두 항목의 점수가 3.16점, 3.21점으로 유사하게 나타남.
 - 기관이 전라권에 소재한 경우 두 항목의 점수가 각각 3.70점, 3.75점으로 상대적으로 높게 나타남.

〈표 3-41〉 급식 이용자와의 의사소통 관련한 실천 사항(4점척도)

단위: 점

구분		사례수 (명)	영양/식생활상담/교육제공	고객 요구 사항 청취/반영
전체		150	3.16	3.21
기관 유형	어린이집	75	3.28	3.27
	유치원	75	3.04	3.15
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	3.55
		사립	64	3.23
	유치원	국공립	38	3.11
		사립	37	2.97
원생 규모	100명 미만	92	3.08	3.18
	100명 이상	58	3.29	3.24
기관 소재지	수도권	72	2.94	2.99
	충청권	20	3.20	3.50
	경북권	16	3.63	3.56
	경남권	22	3.00	2.91
	전라권	20	3.70	3.75

- 영양·식생활 교육·상담주기가 월 1회라고 응답한 기관의 비중이 24.6%으로 가장 높고, 다음으로 분기별이라고 응답한 기관의 비중이 23.0%를 차지함.
 - 경남권에 소재한 기관은 연1회라고 응답한 기관의 비중(56.3%)이 가장 높았음.

〈표 3-42〉 영양·식생활 교육·상담 기간(주기)

단위: 개, %

구분		사례수 (명)	주1회	월 1회	2개월 에 1회	분기별	반기별	연 2회	연 1회	필요한 상황 발생시	
전체		126	0.8	24.6	1.6	23.0	16.7	12.7	15.1	5.6	
기관 유형	어린이집	64	0.0	25.0	3.1	20.3	17.2	18.8	14.1	1.6	
	유치원	62	1.6	24.2	0.0	25.8	16.1	6.5	16.1	9.7	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	0.0	36.4	9.1	36.4	9.1	9.1	0.0	0.0
		사립	53	0.0	22.6	1.9	17.0	18.9	20.8	17.0	1.9
	유치원	국공립	34	0.0	32.4	0.0	20.6	20.6	8.8	5.9	11.8
		사립	28	3.6	14.3	0.0	32.1	10.7	3.6	28.6	7.1
원생 규모	100명 미만	72	0.0	25.0	1.4	23.6	22.2	5.6	16.7	5.6	
	100명 이상	54	1.9	24.1	1.9	22.2	9.3	22.2	13.0	5.6	
기관 소재지	수도권	57	0.0	15.8	1.8	24.6	28.1	21.1	7.0	1.8	
	충청권	17	0.0	35.3	5.9	11.8	5.9	11.8	23.5	5.9	
	경북권	16	6.3	25.0	0.0	25.0	6.3	0.0	12.5	25.0	
	경남권	16	0.0	18.8	0.0	12.5	12.5	0.0	56.3	0.0	
	전라권	20	0.0	45.0	0.0	35.0	5.0	10.0	0.0	5.0	

- 내부 영영사가 영양·식생활 교육 및 상담을 담당하고 있는 기관의 비중은 46.8%를 차지하고, 외부강사가 담당하는 기관 비중은 18.3%를 차지함.
 - 유치원의 경우 내부 영영사가 영양·식생활 교육 및 상담을 담당하고 있는 비중이 매우 높은 편으로 72.6%를 차지함.
 - 어린이집의 경우 외부강사가 영양·식생활 교육 및 상담을 담당하고 있는 비중(29.7%)이 내부 영영사 담당 비중(21.9%)보다 높음.
 - 재원생이 100명 미만인 기관의 경우 내부 영영사가 영양·식생활 교육 및 상담을 담당하는 비율(36.1%)이 재원생이 100명 이상인 기관의 경우의 비율(61.1%)과 비교하여 훨씬 낮은 것으로 나타남.

- 영양·식생활 교육·상담 자료를 내부 자체적으로 작성한다고 응답한 기관의 비중이 63.5%로 가장 높음.
 - 수도권에 소재한 기관은 91.2%가 내부 자체적으로 작성한다고 응답하여 가장 높은 비중을 보임.

〈표 3-43〉 영양·식생활 교육·상담 담당자

단위: 개, %

구분		사례수 (명)	내부 영양사	내부 조리사	외부 영양사	외부강사	센터장/ 시설장	담임교사	
전체		126	46.8	9.5	15.1	18.3	8.7	1.6	
기관 유형	어린이집	64	21.9	12.5	17.2	29.7	15.6	3.1	
	유치원	62	72.6	6.5	12.9	6.5	1.6	0.0	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	27.3	27.3	9.1	18.2	18.2	0.0
		사립	53	20.8	9.4	18.9	32.1	15.1	3.8
	유치원	국공립	34	88.2	2.9	5.9	2.9	0.0	0.0
		사립	28	53.6	10.7	21.4	10.7	3.6	0.0
원생 규모	100명 미만	72	36.1	11.1	25.0	12.5	15.3	0.0	
	100명 이상	54	61.1	7.4	1.9	25.9	0.0	3.7	
기관 소재지	수도권	57	49.1	8.8	7.0	21.1	10.5	3.5	
	충청권	17	35.3	5.9	0.0	41.2	17.6	0.0	
	경북권	16	43.8	6.3	25.0	18.8	6.3	0.0	
	경남권	16	43.8	25.0	25.0	0.0	6.3	0.0	
	전라권	20	55.0	5.0	35.0	5.0	0.0	0.0	

〈표 3-44〉 영양·식생활 교육·상담 자료 작성 방법

단위: 개, %

구분		사례수 (명)	내부 자체작성	외부 작성의뢰	외부 자료 구매	자체작성+ 외부의뢰 또는 구매	
전체		126	63.5	9.5	5.6	21.4	
기관 유형	어린이집	64	62.5	12.5	10.9	14.1	
	유치원	62	64.5	6.5	0.0	29.0	
기관 세부 유형	어린이집	국공립	11	72.7	9.1	0.0	18.2
		사립	53	60.4	13.2	13.2	13.2
	유치원	국공립	34	73.5	2.9	0.0	23.5
		사립	28	53.6	10.7	0.0	35.7
원생 규모	100명 미만	72	54.2	12.5	9.7	23.6	
	100명 이상	54	75.9	5.6	0.0	18.5	
기관 소재지	수도권	57	91.2	8.8	0.0	0.0	
	충청권	17	29.4	5.9	5.9	58.8	
	경북권	16	50.0	12.5	12.5	25.0	
	경남권	16	31.3	12.5	0.0	56.3	
	전라권	20	50.0	10.0	20.0	20.0	

제 4 장

사회복지시설 실태 분석

- 이 장에서는 노인, 아동, 청소년, 장애인을 대상으로 급식을 제공하는 사회복지시설을 조사 대상으로 하여 사회복지시설의 급식 실시 현황 일반과 식재료 이용 실태, 인식, 식재료 및 식단 관리 실태를 조사·분석함.⁵⁸

1. 급식 실시 현황 일반

- 조사대상 사회복지시설의 경우 모든 시설에서 식당급식을 제공하고 있으며, 절반이 넘는 57.3%의 시설에서 간식을 제공하고 있음. 아동·청소년 시설은 간식을 제공하는 비율이 75.6%로 다른 시설에 비해 높았으며, 장애인 시설은 34.5%로 상대적으로 낮음. 반면 장애인 복지시설은 도시락이나 밑반찬의 배달급식을 하는 비중이 모두 10.3%로, 다른 시설에 비해 상대적으로 높음.
 - 위탁 급식을 하는 사회복지시설에서는 직영 급식보다 상대적으로 도시락 배달급식을 더 많이 제공하는 것으로 나타남.

⁵⁸ 전국적으로 노인, 아동·청소년, 장애인을 대상으로 급식을 실시하는 150개의 사회복지시설의 급식이나 식재료 관리 담당자를 대상으로 방문면접조사를 실시함.

〈표 4-1〉 기관 급식 유형별 제공여부

단위: %

구분	사례수(명)	식당급식	배달급식(도시락)	배달급식(밀반찬)	간식	
전체	150	100.0	4.0	3.3	57.3	
시설유형	노인	76	100.0	1.3	1.3	55.3
	아동·청소년	45	100.0	4.4	2.2	75.6
	장애인	29	100.0	10.3	10.3	34.5
급식 운영형태	직영	143	100.0	3.5	3.5	58.0
	위탁	7	100.0	14.3	0.0	42.9
기관 소재지	수도권	70	100.0	2.9	1.4	50.0
	충청권	20	100.0	5.0	10.0	60.0
	경북권	16	100.0	0.0	0.0	75.0
	경남권	17	100.0	17.6	11.8	64.7
	전라권	27	100.0	0.0	0.0	59.3

- 조사대상 사회복지시설의 경우 전체 조사대상의 대부분인 95.1%가 직영 방식으로 운영되고 있으며, 97.6%가 기관(시설) 내의 조리장에서 조리를 수행하고 있는 것으로 나타남. 식당급식과 간식은 각각 95.3%, 96.5%에서 직영으로 운영되고 있으며, 도시락 및 밀반찬의 배달급식은 상대적으로 적은 곳에서 직영으로 운영되고 있음.

〈표 4-2〉 기관 급식 유형별 운영방식 및 조리장소

단위: %

구분	사례수(명)	운영방식		조리장소		
		직영	위탁	기관(시설) 내 조리장	외부업체 조리장	
전체	247	95.1	4.9	97.6	2.4	
급식 서비스 유형	식당급식	150	95.3	4.7	98.0	2.0
	배달급식(도시락)	6	83.3	16.7	83.3	16.7
	배달급식(밀반찬)	5	80.0	20.0	80.0	20.0
	간식	86	96.5	3.5	98.8	1.2

○ 조사대상 사회복지시설 중 주방시설을 갖추고 있는 시설은 99.3%로 대부분에 해당되며, 별도의 식사장소와 식재료 창고를 가지고 있는 시설은 각각 86.7%, 72.0%임. 사회복지시설의 급식 인력 배치는 각 역할별로 상이한데, 조리 종사원을 갖추고 있는 시설은 82.7%인 반면, 영양사를 갖추고 있는 시설은 35.3%에 불과함.

- 직영으로 급식을 운영하고 있는 시설의 경우 모든 시설에서 주방시설을 갖추고 있으며, 위탁으로 운영하고 있는 시설의 42.9%가 식재료 창고를 구비하고 있는 반면 직영으로 운영하고 있는 시설의 73.4%에서 식재료 창고를 갖추고 있어 상대적으로 높은 수준임.
- 아동·청소년 복지시설의 단 4.4%에서만 영양사를 갖추고 있는 반면, 노인 복지시설과 장애인 복지시설은 각각 50.0%, 44.8%에서 영양사를 두고 있음.

〈표 4-3〉 급식 시설과 인력 구비 현황

단위: %

구분	사례수 (명)	급식 시설			급식 인력			
		주방 (조리시설)	식사장소 (식당)	식재료 창고	영양사	조리사 (자격증소지)	조리 종사원	
전체	150	99.3	86.7	72.0	35.3	65.3	82.7	
시설유형	노인	76	98.7	89.5	84.2	50.0	76.3	88.2
	아동·청소년	45	100.0	84.4	60.0	4.4	42.2	71.1
	장애인	29	100.0	82.8	58.6	44.8	72.4	86.2
급식 운영형태	직영	143	100.0	86.7	73.4	35.0	65.7	83.2
	위탁	7	85.7	85.7	42.9	42.9	57.1	71.4
기관 소재지	수도권	70	100.0	78.6	62.9	35.7	75.7	88.6
	충청권	20	100.0	95.0	75.0	25.0	60.0	70.0
	경북권	16	100.0	93.8	81.3	31.3	62.5	62.5
	경남권	17	100.0	100.0	94.1	41.2	64.7	76.5
	전라권	27	96.3	88.9	74.1	40.7	44.4	92.6

- 조사대상 사회복지시설 중 아침식사, 점심식사, 저녁식사를 제공하는 비중은 각각 52.7%, 77.3%, 81.3%로 저녁 식사를 제공하는 비중이 가장 높게 나타남. 1인 평균 급식인원은 점심이 80.3명으로 가장 높으며, 1인당 1일 평균 급식단가는 저녁이 3,794.9원으로 가장 높게 나타남. 급식단가 중 식료품비의 비중은 아침, 점심, 저녁 식사 각각 79.7%, 80.7%, 80.4%로 큰 차이를 보이지 않음.
 - 노인 복지시설, 장애인 복지시설의 경우 모든 시설에서 점심식사를 제공하는 반면, 아동·청소년 복지시설에서는 24.4%의 시설에서만 점심식사를 제공함. 노인 복지시설은 아침식사를, 아동·청소년 복지시설에서는 저녁식사를 상대적으로 더 높은 비중으로 제공하고 있음.
 - 1인당 1일 평균 급식단가는 저녁식사 기준 아동·청소년 복지시설이 4,613.3원으로 노인 복지시설의 평균 급식단가(3,191.8원)보다 약 1,400원 더 높은 것으로 나타남.

〈표 4-4〉 복지시설 제공 식사 유형별 급식 현황

구분	사 례 수 (명)	아침				점심				저녁				
		제공 여부 (%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식 단가 중 식료품비 비중 (%)	제공 여부 (%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식 단가 중 식료품비 비중 (%)	제공 여부 (%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식 단가 중 식료품비 비중 (%)	
전체	150	52.7	43.7	3,399.5	79.7	77.3	80.3	3,267.8	80.7	81.3	39.2	3,794.9	80.4	
시설 유형	노인	76	81.6	51.1	3,225.0	77.0	100.0	77.1	3,150.7	78.8	88.2	51.5	3,191.8	77.8
	아동· 청소년	45	15.6	13.7	3,780.7	92.9	24.4	28.4	4,087.7	90.9	97.8	25.6	4,613.3	83.1
	장애인	29	34.5	18.8	4,214.8	87.5	100.0	108.2	3,263.7	82.0	37.9	18.9	4,195.3	85.0
급식 운영 형태	직영	143	53.8	43.8	3,429.4	80.3	78.3	80.0	3,288.1	81.0	81.8	39.4	3,809.3	80.7
	위탁	7	28.6	40.0	2,250.0	60.0	57.1	87.5	2,700.0	73.8	71.4	36.0	3,460.0	72.0
기관 소재지	수도권	70	51.4	40.2	4,080.6	75.3	74.3	90.7	3,786.5	77.1	80.0	37.2	4,355.4	74.9
	충청권	20	35.0	57.6	3,764.3	72.9	85.0	58.0	3,150.0	83.2	75.0	45.0	3,850.0	82.0
	경북권	16	81.3	30.7	2,524.2	95.4	93.8	62.4	2,621.0	96.0	93.8	32.8	2,854.3	95.3
	경남권	17	58.8	57.2	2,629.8	87.0	70.6	89.8	2,774.8	88.8	88.2	47.2	3,121.2	87.3
	전라권	27	48.1	48.6	2,784.6	74.6	74.1	79.8	2,800.0	71.7	77.8	39.4	3,414.3	78.1

- 조사대상 사회복지시설의 식당급식 대상자 중 무상급식 비중은 전체 평균 43.0%로 나타남. 모든 급식 대상자가 무상 급식을 하는 비중은 38.7%, 무상 급식을 전혀 제공하지 않는 시설은 39.3%로 비슷한 수준을 나타냄.
- 시설유형별로 무상급식 비중을 살펴보면 아동·청소년 복지시설의 평균 무상급식 대상자 비중이 95.6%로, 노인 복지시설(12.0%) 및 장애인 복지시설(42.6%)에 비해 상대적으로 높은 수준을 보임.
 - 시설의 급식을 위탁으로 운영하는 경우의 무상급식 비중은 71.4%로, 직영으로 운영하는 시설(41.6%) 대비 높은 수준임.

〈표 4-5〉 전체 급식 대상자 중 무상급식 비중 현황

단위: %

구분		사례수 (명)	0%	15%미만	15% 이상 100% 미만	100%	평균
전체		150	39.3	14.0	8.0	38.7	43.0
시설유형	노인	76	59.2	23.7	10.5	6.6	12.0
	아동·청소년	45	4.4	0.0	0.0	95.6	95.6
	장애인	29	41.4	10.3	13.8	34.5	42.6
급식 운영형태	직영	143	39.9	14.7	8.4	37.1	41.6
	위탁	7	28.6	0.0	0.0	71.4	71.4
기관 소재지	수도권	70	27.1	22.9	10.0	40.0	44.5
	충청권	20	55.0	0.0	5.0	40.0	42.5
	경북권	16	62.5	0.0	12.5	25.0	30.3
	경남권	17	41.2	17.6	5.9	35.3	41.8
	전라권	27	44.4	7.4	3.7	44.4	47.6

- 조사대상 사회복지시설 중 도시락 및 밀반찬 배달급식을 실시하는 시설은 각각 4.0%, 3.3%로 나타남. 도시락 배달급식의 일주일 간 평균 제공횟수는 4.7회로 밀반찬 배달급식(2.8회)보다 높으며, 1인당 평균 도시락 단가도 3,475.0원으로 밀반찬 배달급식(3,010.0원)보다 높은 수준임. 반면 배달급식의 도시락 단가 중 식료품비 비중은 밀반찬이 97.0%로 도시락(94.2%)보다 다소 높은 것으로 나타남.
 - 장애인 복지시설에서는 도시락 및 밀반찬 배달급식을 전체 시설 중 10.3%가 수행하고 있으며, 이는 노인 복지시설(1.3%)이나 아동·청소년 복지시설(4.4%, 2.2%)보다 크게 높은 수준임.
- 조사대상 사회복지시설은 식료품비 재원 중 식료품비와 식료품비 이외 비용을 구분하여 운영하는 비중이 79.3%였음. 장애인 복지시설은 식료품비와 식료품비 이외 비용을 구분한다는 비중이 89.7%로, 노인 복지시설(80.3%)이나 아동·청소년 복지시설(71.1%)에 비해 상대적으로 높게 나타남.

〈표 4-6〉 복지시설 제공 배달급식 유형별 급식 현황

구분	사례수 (명)	배달급식(도시락)				배달급식(밀반찬)				
		배달 여부(%)	일주일간 평균 제공횟수 (회/주)	1인당 평균 도시락 단가(원)	도시락 단가 중 식료품비 비중 (%)	배달 여부(%)	일주일간 평균 제공횟수 (회/주)	1인당 평균 도시락 단가(원)	도시락 단가 중 식료품비 비중 (%)	
전체	150	4.0	4.7	3,475.0	94.2	3.3	2.8	3,010.0	97.0	
시설 유형	노인	76	1.3	5.0	3,500.0	85.0	1.3	2.0	3,500.0	85.0
	아동·청소년	45	4.4	5.0	3,650.0	90.0	2.2	5.0	1,500.0	100.0
	장애인	29	10.3	4.3	3,350.0	100.0	10.3	2.3	3,350.0	100.0
급식 운영 형태	직영	143	3.5	4.6	3,410.0	93.0	3.5	2.8	3,010.0	97.0
	위탁	7	14.3	5.0	3,800.0	100.0	0.0	-	-	-
기관 소재 지	수도권	70	2.9	5.0	3,500.0	82.5	1.4	2.0	3,500.0	85.0
	충청권	20	5.0	5.0	2,550.0	100.0	10.0	3.0	3,525.0	100.0
	경북권	16	0.0	-	-	-	0.0	-	-	-
	경남권	17	17.6	4.3	3,766.7	100.0	11.8	3.0	2,250.0	100.0
	전라권	27	0.0	-	-	-	0.0	-	-	-

〈표 4-7〉 식료품비 재원 중 식료품비와 식료품비 이외 비용의 재원 구분 운영 여부

단위: %

구분		사례수 (명)	구분함	구분하지 않음
전체		150	79.3	20.7
시설유형	노인	76	80.3	19.7
	아동·청소년	45	71.1	28.9
	장애인	29	89.7	10.3
급식 운영형태	직영	143	79.7	20.3
	위탁	7	71.4	28.6
기관 소재지	수도권	70	88.6	11.4
	충청권	20	95.0	5.0
	경북권	16	62.5	37.5
	경남권	17	82.4	17.6
	전라권	27	51.9	48.1

주: 조사응답 사회복지시설은 아침, 점심, 저녁 등 제공되는 식사 유형별로는 식료품비와 식료품비 이외 비용의 재원이 차이가 없음.

- 조사대상 사회복지시설에서 제공되는 식사는 절반이상(53.3%)이 수혜자가 부담하는 것으로 나타났으며, 다음으로 국고 지원(37.3%), 지방자치단체 지원(25.3%), 기업/단체/개인 등 기부(12.0%), 기관 자체 예산(10.0%) 순임.
 - 아동·청소년 복지시설의 경우 수혜자가 부담하는 경우는 전혀 없었으며 대부분 국고 지원(60.0%)이나 지방자치 단체의 지원(55.6%)으로 식료품비 재원이 조달되고 있음.
 - 노인 복지시설에서는 수혜자가 부담하는 경우가 81.6%로 나타났는데, 이는 다른 복지시설에 비해 상대적으로 매우 높은 수준임.

〈표 4-8〉 복지시설 제공 식사 유형별 식료품비 재원

단위: %

구분	사례수 (명)	국고지원 (정부보조금)	지방자치 단체 지원	소속단체(기관) 자체 예산	기업/단체/개 인 등 기부	수혜자 부담	
전체	150	37.3	25.3	10.0	12.0	53.3	
시설유형	노인	76	21.1	11.8	13.2	5.3	81.6
	아동·청소년	45	60.0	55.6	0.0	17.8	0.0
	장애인	29	44.8	13.8	17.2	20.7	62.1
급식 운영형태	직영	143	37.8	25.9	9.8	11.9	54.5
	위탁	7	28.6	14.3	14.3	14.3	28.6
기관 소재지	수도권	70	41.4	22.9	4.3	17.1	60.0
	충청권	20	40.0	15.0	15.0	0.0	60.0
	경북권	16	31.3	37.5	0.0	6.3	50.0
	경남권	17	58.8	23.5	11.8	11.8	41.2
	전라권	27	14.8	33.3	25.9	11.1	40.7

주 1) 조사응답 국공립병원은 아침, 점심, 저녁 등 제공되는 식사 유형별로는 식료품비와 식료품비 이외 비용의 재원이 차이가 없음.

2) 중복응답 결과임.

2. 식재료 이용 실태와 인식

- 조사대상 사회복지시설들은 지난 한 달간 전체 시설 중 76.7%의 시설에서 1-2개의 납품업체로부터 식재료를 제공받았으며, 이용한 납품업체 수의 평균은 1.86개였음. 한 달간 식재료를 7개 이상의 업체에서 납품 받은 시설은 0.7%로, 대부분의 시설은 6개 이하의 납품업체를 이용하였음.
- 아동·청소년 복지시설의 경우 한 달간 이용한 식재료 납품업체 수가 평균 2.09개로 노인 복지시설(1.74개)과 장애인 복지시설(1.83개)에 비해 다소 높은 수준임. 직영으로 복지시설을 운영하고 있는 경우에는 이용 납품업체 수가 평균 1.89개이며, 이는 위탁(1.29개)에 비해 높음을 알 수 있음.

- 복지시설이 충청권 혹은 경남권에 소재한 경우 식재료를 납품 받은 업체 수가 평균 2.80개 이상인 반면, 수도권외의 경우 1.23개로 상대적으로 적은 수의 업체로부터 식재료를 납품받고 있는 것으로 나타남.

〈표 4-9〉 지난 한달 간 이용한 식재료 납품업체 수

단위: %, 개

구분	사례수(명)	직접구매	1-2개	3-4개	5-6개	7개 이상	평균	
전체	150	1.3	76.7	14.0	7.3	0.7	1.86	
시설유형	노인	76	0.0	81.6	14.5	2.6	1.3	1.74
	아동·청소년	45	0.0	71.1	17.8	11.1	0.0	2.09
	장애인	29	6.9	72.4	6.9	13.8	0.0	1.83
급식 운영형태	직영	143	1.4	75.5	14.7	7.7	0.7	1.89
	위탁	7	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	1.29
기관 소재지	수도권	70	2.9	91.4	5.7	0.0	0.0	1.23
	충청권	20	0.0	70.0	5.0	25.0	0.0	2.80
	경북권	16	0.0	62.5	18.8	18.8	0.0	2.38
	경남권	17	0.0	52.9	23.5	17.6	5.9	2.82
	전라권	27	0.0	66.7	33.3	0.0	0.0	1.89

- 조사대상 사회복지시설들의 지난 일주일 간 이용 식재료 납품업체 수는 평균 1.73개였음.
- 아동·청소년 복지시설(1.96개)에서 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수가 다른 시설에 비해 상대적으로 높고, 직영으로 운영하는 시설(1.75개)이 위탁으로 운영하는 시설(1.29개)보다 이용한 납품업체 수가 상대적으로 많았음.
- 복지시설이 수도권에 소재한 경우 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수 (1.16개)가 다른 지역에 소재한 시설대비 낮은 경향을 나타냄.

〈표 4-10〉 지난 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수

단위: %, 개

구분	사례수 (명)	직접 구매	1-2개	3-4개	5-6개	7개 이상	평균	
전체	150	1.3	80.0	12.7	5.3	0.7	1.73	
시설유형	노인	76	0.0	85.5	10.5	2.6	1.3	1.62
	아동·청소년	45	0.0	75.6	15.6	8.9	0.0	1.96
	장애인	29	6.9	72.4	13.8	6.9	0.0	1.66
급식 운영형태	직영	143	1.4	79.0	13.3	5.6	0.7	1.75
	위탁	7	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	1.29
기관 소재지	수도권	70	2.9	95.7	1.4	0.0	0.0	1.16
	충청권	20	0.0	75.0	15.0	10.0	0.0	2.30
	경북권	16	0.0	62.5	18.8	18.8	0.0	2.38
	경남권	17	0.0	58.8	17.6	17.6	5.9	2.71
	전라권	27	0.0	66.7	33.3	0.0	0.0	1.78

○ 한 달 평균 식재료 유형별 지출 비중은 전반적으로 채소류가 17.2%로 가장 높은 비중을 보였으며, 다음으로 육류(16.9%), 쌀(15.6%), 어류/해조류(11.8%) 등의 순이었음.

- 노인 복지시설에서는 채소류의 지출 비중이 18.5%로 가장 높았으며, 아동·청소년 복지시설에서는 육류가 21.7%, 장애인 복지시설에서도 육류가 17.4%로 가장 높은 수준을 보임.

- 직영으로 운영하는 시설과 위탁 운영 시설의 차이는 크게 드러나지 않았으나, 직영으로 운영하는 시설의 경우 육류(17.0%)와 가공식품(11.6%)에 상대적으로 더 높은 비중으로 지출되었음.

○ 사회복지시설에서 식재료 결정시 주로 영양(31.3%) 또는 품질(29.5%)을 주로 고려하는 것으로 나타났으며, 다음으로 맛(14.6%), 가격(12.3%), 안전성(10.9%) 등의 순이었음.

- 복지시설의 유형별로 주요 고려요인이 크게 상이한 경우는 없으나, 아

동·청소년 복지시설의 경우 안정성을 고려한다고 응답한 비중이 17.3%로, 노인 복지시설(9.1%)이나 장애인 복지시설(5.5%)에 비해 상대적으로 높은 수준임.

- 급식 운영형태별로 직영은 영양(30.5%)과 품질(30.4%)을, 위탁은 영양(48.6%)과 가격(18.6%)을 주로 고려하는 것으로 조사됨.

〈표 4-11〉 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균)

단위: %

구분	사례수 (명)	쌀	잡곡류	채소류	과일류	육류	어류/ 해조류	김치류	가공 식품	기타	
전체	150	15.6	5.7	17.2	10.8	16.9	11.8	10.4	11.4	0.2	
시설유형	노인	76	17.2	6.1	18.5	10.4	13.9	12.3	11.4	10.1	0.1
	아동·청소년	45	13.3	5.1	16.2	12.0	21.7	10.0	7.8	13.6	0.4
	장애인	29	15.1	5.4	15.1	10.3	17.4	13.4	11.5	11.5	0.3
급식 운영형태	직영	143	15.3	5.7	17.1	10.9	17.0	11.9	10.3	11.6	0.2
	위탁	7	20.7	5.0	19.1	9.0	14.3	11.4	12.1	8.3	0.0
기관 소재지	수도권	70	12.3	5.7	16.8	11.7	16.0	12.3	11.9	13.1	0.1
	충청권	20	19.7	5.2	17.0	10.9	17.9	11.7	10.5	6.9	0.4
	경북권	16	14.6	5.3	20.3	8.9	18.6	11.4	8.6	12.3	0.0
	경남권	17	17.9	4.9	17.1	9.7	16.4	9.2	8.3	15.4	1.0
	전라권	27	20.2	6.6	16.4	10.3	17.8	12.8	8.5	7.3	0.0

주: 이용 식재료 품목별 비중을 합한 합계가 100%가 되도록 기입하도록 요청한 결과임.

〈표 4-12〉 식재료 결정시 주요 고려요인(2순위 응답)

단위: %

구분	사례수 (명)	가격	맛	영양	품질	안전성	손질상태 (전처리여 부) 등 이용 편의성	납품 (포장) 단위	
전체	150	12.3	14.6	31.3	29.5	10.9	1.2	0.2	
시설유형	노인	76	13.2	14.7	29.9	30.8	9.1	2.0	0.4
	아동·청소년	45	10.0	13.1	30.4	28.4	17.3	0.7	0.0
	장애인	29	13.8	16.6	36.6	27.6	5.5	0.0	0.0
급식 운영형태	직영	143	12.0	14.9	30.5	30.4	10.7	1.3	0.2
	위탁	7	18.6	8.6	48.6	10.0	14.3	0.0	0.0
기관 소재지	수도권	70	9.1	11.6	32.4	32.7	12.9	0.9	0.4
	충청권	20	8.0	14.0	34.0	26.0	18.0	0.0	0.0
	경북권	16	12.5	24.4	25.0	21.3	15.0	1.9	0.0
	경남권	17	5.9	20.6	44.1	27.6	0.0	1.8	0.0
	전라권	27	27.8	13.3	22.2	29.6	4.8	2.2	0.0

주: 1순위와 2순위 응답에 가중치를 적용(7:3)한 결과임.

- 사회복지시설은 식재료 공급업체 선정시 주로 안정적/양질의 식재료 품질(41.6%)과 연중 안정적 식재료 가격(21.5%)을 고려하는 것으로 나타났으며, 다음으로 다양한 식재료 일괄 구매(11.8%), 상대적으로 싼 식재료 가격(8.4%), 식재료 품질/안전관리(6.4%)등의 순임.
 - 아동·청소년 복지시설의 경우 안정적/양질의 식재료 품질을 주로 고려한다고 응답한 비중이 51.8%로 다른 시설에 비해 크게 높은 수준이며, 반대로 상대적으로 싼 식재료 가격을 고려한다고 응답한 비중은 2.9%로 노인 복지시설(10.4%)이나 장애인 복지시설(11.7%)에 비해 상대적으로 낮은 수준임.
 - 급식 운영형태별로 비교해보면 직영은 안정적/양질의 식재료 품질을 고려한다고 응답한 비중이 43.0%로 가장 높은 반면, 위탁은 연중 안정적인 식재료 가격을 고려한다고 응답한 비중이 60.0%로 가장 높았음.

〈표 4-13〉 식재료 공급업체 선정시 주요 고려요인(2순위 응답)

단위: %

구분	사례수 (명)	연중 안정적 식재료 가격	상대적 으로 싼 식재료 가격	안정적/ 양질의 식재료 품질	다양한 식재료 일괄 구매	신속· 체계적 배송	구매처 접근 용이성	발주 방법 (시스템) 이용 편리	식재료 품질/ 안전 관리	식재료 포장/ 처리 등 납품 상태	
전체	150	21.5	8.4	41.6	11.8	4.9	3.2	1.3	6.4	0.9	
시설 유형	노인	76	26.3	10.4	35.3	12.6	5.9	1.3	2.2	5.9	0.0
	아동·청소년	45	14.0	2.9	51.8	14.4	4.9	4.2	0.7	5.6	1.6
	장애인	29	20.7	11.7	42.4	5.5	2.1	6.6	0.0	9.0	2.1
급식 운영 형태	직영	143	19.7	8.4	43.0	12.2	5.1	3.1	0.9	6.7	0.9
	위탁	7	60.0	8.6	12.9	4.3	0.0	4.3	10.0	0.0	0.0
기관 소재지	수도권	70	28.6	13.0	37.6	5.6	4.0	2.3	1.4	7.6	0.0
	충청권	20	11.5	5.0	48.5	16.0	1.5	8.0	3.5	6.0	0.0
	경북권	16	14.4	1.9	45.0	18.8	10.6	1.9	1.9	3.8	1.9
	경남권	17	11.2	4.1	44.1	18.2	8.8	0.0	0.0	9.4	4.1
	전라권	27	21.5	5.6	43.3	16.7	3.7	4.8	0.0	3.3	1.1

주: 1순위와 2순위 응답에 가중치를 적용(7:3)한 결과임.

○ 절반 이상의 사회복지시설(64.0%)은 식재료 공급업체로 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용한 경험이 있었으며, 중소규모 식자재 납품업체를 통해 식재료를 공급받아 본 시설도 48.7%로 높은 수준을 보임. 생협, 사회적 기업, 지자체 식재료지원센터를 이용한 경험이 있는 복지시설은 10.0% 이하로 많지 않음.

- 노인 복지시설의 경우 대기업 식자재 납품업체를 통해 식재료를 공급받아본 경험이 있는 시설이 22.4%로 다른 시설에 비해 상대적으로 높으며, 아동·청소년 복지시설은 농수축협(8.9%), 직거래(4.4%) 등이 낮은 반면 생협(17.8%), 지자체 식재료지원센터(22.2%)에 대한 경험 여부가 상대적으로 높은 수준임.
- 직영은 농수축협 이용 경험이 21.7%, 직거래 이용 경험이 11.9%인 반면 위탁의 경우에는 관련 경험이 전혀 없는 것으로 나타남.

〈표 4-14〉 식재료 공급업체 유형별 이용 경험

단위: %

구분	사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식 식재료 관련 지원센터	
전체	150	48.7	18.7	20.7	64.0	11.3	5.3	2.0	6.7	
시설 유형	노인	76	51.3	22.4	26.3	61.8	15.8	0.0	1.3	0.0
	아동·청소년	45	42.2	15.6	8.9	71.1	4.4	17.8	2.2	22.2
	장애인	29	51.7	13.8	24.1	58.6	10.3	0.0	3.4	0.0
급식 운영 형태	직영	143	47.6	18.9	21.7	65.0	11.9	4.2	2.1	7.0
	위탁	7	71.4	14.3	0.0	42.9	0.0	28.6	0.0	0.0
기관 소재지	수도권	70	37.1	17.1	21.4	52.9	8.6	7.1	0.0	2.9
	충청권	20	45.0	20.0	40.0	95.0	15.0	0.0	0.0	0.0
	경북권	16	68.8	18.8	6.3	56.3	6.3	0.0	0.0	0.0
	경남권	17	76.5	35.3	23.5	58.8	17.6	17.6	11.8	11.8
	전라권	27	51.9	11.1	11.1	77.8	14.8	0.0	3.7	22.2

주: 급식 식재료 관련 지원센터는 공공급식지원센터, 친환경지원센터, 로컬푸드지원센터, 학교급식지원센터 등 지자체 급식 식재료 관련 지원센터 등을 포함함.

○ 조사대상 사회복지시설 중 이용 경험이 있는 식재료 공급업체 유형별 만족도를 조사한 결과, 평균적으로 큰 차이를 보이지 않았으며, 농수축협에 대한 만족도가 3.84점으로 다른 공급업체에 비해 다소 낮은 수준임.

- 아동·청소년 복지시설의 대기업 식자재 납품업체에 대한 만족도는 3.57점으로 평균 3.86점에 비해 상대적으로 낮은 수준이며, 반면 농수축협에 대한 만족도는 4.00점으로 평균(3.84점)에 비해 높음.

〈표 4-15〉 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식 식재료 관련 지원센터	
전체	150	3.89	3.86	3.84	3.98	3.88	4.00	4.00	4.00	
시설 유형	노인	76	3.87	3.94	3.85	4.00	3.92	-	3.00	-
	아동·청소년	45	3.89	3.57	4.00	4.03	4.00	4.00	4.00	4.00
	장애인	29	3.93	4.00	3.71	3.82	3.67	-	5.00	-
급식 운영 형태	직영	143	3.88	3.89	3.84	3.99	3.88	4.00	4.00	4.00
	위탁	7	4.00	3.00	-	3.67	-	4.00	-	-
기관 소재지	수도권	70	3.96	4.00	3.93	4.05	3.83	4.00	-	4.00
	충청권	20	4.00	4.00	3.63	3.79	3.67	-	-	-
	경북권	16	3.91	3.00	5.00	4.22	5.00	-	-	-
	경남권	17	3.85	4.00	3.75	4.00	3.67	4.00	3.50	4.00
	전라권	27	3.71	3.67	3.67	3.90	4.00	-	5.00	4.00

주: 급식 식재료 관련 지원센터는 공공급식지원센터, 친환경지원센터, 로컬푸드지원센터, 학교급식지원센터 등 지자체 급식 식재료 관련 지원센터 등을 포함함.

○ 식재료 공급업체 유형별로 불만족하다고 응답한 경우 불안정/낮은 식재료 품질(33.3%), 불안정한 식재료 가격(23.3%), 상대적으로 비싼 식재료 가격(23.3%) 등을 주요 불만족 요인으로 응답함.

- 중소기업 식자재 납품업체에 대해서는 불안정/낮은 식재료 품질(50.0%)을 주요 요인으로 꼽았으며, 대기업 식자재 납품업체는 상대적으로 비싼 식재료 가격(70.0%)을 주요 불만족 요인으로 응답함.

〈표 4-16〉 식재료 공급업체 유형별 주요 불만족 요인(2순위 응답)

단위: %

구분	사례수 (명)	불안정한 식재료 가격	상대적으로 비싼 식재료 가격	불안정/낮은 식재료 품질	신속·체계적 배송 이루어지지 않음	구매처 접근 용이하지 않음	식재료 관리 (냉장·냉동 차량, 안전성 검사 등) 미흡
전체	6	23.3	23.3	33.3	10.0	5.0	5.0
중소규모 식자재납품업체	2	35.0	0.0	50.0	0.0	15.0	0.0
대기업 식자재납품업체	1	0.0	70.0	0.0	30.0	0.0	0.0
농수축협	1	0.0	0.0	70.0	0.0	0.0	30.0
재래시장/대형마트/ 동네슈퍼 등	1	0.0	70.0	0.0	30.0	0.0	0.0
직거래 (생산자와 직접 거래)	1	70.0	0.0	30.0	0.0	0.0	0.0

자료: 식재료 공급업체 유형별로 불만족하다고 응답한 6개 사회복지시설의 응답 결과임.

- 사회복지시설의 식재료 유형별 주요 이용 업체 유형을 살펴보면, 주로 재래 시장/대형마트/동네슈퍼 등(43.1%)을 이용하는 것으로 조사되었으며, 중소기업 식자재 납품업체를 통해 식자재를 주로 공급 받는다고 응답한 비중도 31.1%로 높은 수준임. 쌀(12.0%)이나 육류(8.1%)를 구입하는 경우에는 농수 축협을 이용하는 경우도 다른 식재료 유형에 비해 상대적으로 높은 수준임.

〈표 4-17〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 이용 업체 유형

단위: %

구분	사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	급식 식재료 관련 지원센터	기타	
전체	1,196	31.1	12.2	4.8	43.1	1.2	3.6	3.2	0.9	
쌀	150	26.0	12.7	12.0	37.3	2.7	4.0	2.7	2.7	
잡곡류	150	31.3	12.7	6.7	40.7	2.0	4.0	2.7	0.0	
채소류	149	30.2	10.7	1.3	51.7	0.0	3.4	2.7	0.0	
과일류	149	30.2	10.7	2.0	50.3	.7	3.4	2.7	0.0	
육류	149	28.9	12.1	8.1	43.6	.7	4.0	2.7	0.0	
어류/해조류	149	31.5	12.1	2.0	47.0	.7	4.0	2.7	0.0	
김치류	149	36.2	13.4	4.0	30.2	2.0	2.7	6.7	4.7	
가공식품	146	33.6	13.7	2.1	43.8	.7	3.4	2.7	0.0	
기 타	유제품	1	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	양념류	2	50.0	0.0	0.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	식용유 등 기름류	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	도시락	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

주: 기타에는 사회적기업, 후원 받음, 직접 담금 등이 포함됨.

- 사회복지시설은 최근 1년간 절반 이상(59.2%)이 최저가 입찰을 통해 식재료를 조달받고 있었으며, 다음으로 제한적 최저가입찰(20.2%), 수의계약(9.0%), 직접 구매(9.0%) 순임.
- 잡곡을 조달하는 경우에는 계약없이 직접 구매하는 비중이 10.7%로 다른 식재료 유형에 비해 상대적으로 높았으며, 김치류는 수의계약을 통해 구입하는 비중(10.7%)이 다른 식재료 유형 대비 높았음.

〈표 4-18〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 방식

단위: %

구분	사례수 (명)	최저가 입찰	제한적 최저가입찰	수시계약	계약없이 직접 구매	지자체 담당자가 결정	후원받음
전체	1,196	59.2	20.2	9.0	9.0	2.0	0.5
쌀	150	58.0	23.3	7.3	7.3	2.0	2.0
잡곡류	150	58.7	20.7	8.0	10.7	2.0	0.0
채소류	149	61.7	18.1	9.4	8.7	2.0	0.0
과일류	149	63.1	16.8	8.7	9.4	2.0	0.0
육류	149	59.1	20.8	9.4	8.7	2.0	0.0
어류/해조류	149	59.7	19.5	10.1	8.7	2.0	0.0
김치류	149	54.4	21.5	10.7	9.4	2.0	2.0
가공식품	146	59.6	19.9	8.9	9.6	2.1	0.0
기 타	유제품	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	양념류	2	50.0	50.0	0.0	0.0	0.0
	식용유 등 기름류	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	도시락	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0

- 식재료 유형별로는 대체로 복지시설마다 개별적으로 구매가 이루어지고 있었으며, 식재료 공급업체와의 계약은 수시계약 하는 비중이 66.1%로 가장 높았음. 1년 단위로 계약을 하는 비중은 27.3%로 그 다음을 차지함. 이전에 식재료를 공급받던 업체와 동일한 업체를 이용하는 비중이 전체 96.6%로 매우 높게 나타남.

〈표 4-19〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 주체

단위: %

구분	사례수(명)	개별	공동	시도/시군구 지정
전체	1,196	85.2	4.1	10.7
쌀	150	84.0	4.0	12.0
잡곡류	150	85.3	3.3	11.3
채소류	149	85.9	4.0	10.1
과일류	149	86.6	3.4	10.1
육류	149	85.9	4.0	10.1
어류/해조류	149	85.9	4.0	10.1
김치류	149	83.9	4.7	11.4
가공식품	146	84.9	4.1	11.0
기 타	유제품	1	100.0	0.0
	양념류	2	50.0	50.0
	식용유 등 기름류	1	0.0	100.0
	도시락	1	100.0	0.0

〈표 4-20〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 계약기간

단위: %

구분	사례수(명)	수시계약	1개월	2-6개월 미만	6개월	1년	2년
전체	1,196	66.1	1.1	1.3	3.6	27.3	0.7
쌀	150	64.0	0.0	2.0	4.0	29.3	0.7
잡곡류	150	66.7	0.7	0.7	3.3	28.0	0.7
채소류	149	67.1	1.3	1.3	4.0	25.5	0.7
과일류	149	67.8	1.3	1.3	4.0	24.8	0.7
육류	149	66.4	1.3	1.3	3.4	26.8	0.7
어류/해조류	149	67.1	1.3	1.3	3.4	26.2	0.7
김치류	149	63.1	1.3	1.3	3.4	30.2	0.7
가공식품	146	65.1	1.4	0.7	3.4	28.8	0.7
기 타	유제품	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	양념류	2	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	식용유 등 기름류	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	도시락	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0

〈표 4-21〉 식재료 유형별 최근 1년 이전에 동일 유형 업체 이용 여부

단위: %

구분	사례수(명)	이용함	이용 안함	
전체	1,196	96.6	3.4	
쌀	150	96.7	3.3	
잡곡류	150	96.7	3.3	
채소류	149	94.6	5.4	
과일류	149	94.6	5.4	
육류	149	97.3	2.7	
어류/해조류	149	98.0	2.0	
김치류	149	97.3	2.7	
가공식품	146	97.9	2.1	
기 타	유제품	1	100.0	0.0
	양념류	2	100.0	0.0
	식용유 등 기름류	1	100.0	0.0
	도시락	1	0.0	100.0

○ 식재료 구매시 항목별 고려 수준을 살펴본 결과, 친환경 인증(3.22점) 및 지역산(3.26점)을 제외한 모든 항목에 대하여 4.00점 이상으로 중요하게 고려하고 있는 것으로 나타남.⁵⁹ 특히, 신선도(4.87점), 위생/안전성(4.84점), 품질(4.75점)에 대해서는 상대적으로 더욱 중요하게 고려하고 있었음.

- 대부분의 항목에 대하여 시설유형별로 큰 차이를 나타내지는 않았으나, 아동·청소년 복지시설의 경우 친환경 인증에 대한 고려 수준이 3.56점으로 노인 복지시설(3.14점)이나 장애인 복지시설(2.90점)에 비해 상대적으로 높은 수준임.
- 급식 운영형태를 비교해 보면, 직영에 비해 위탁이 전처리 여부 및 정도

⁵⁹ 설문조사에서 지역산 식재료는 기관이 소재한 지역 또는 인근 지역에서 생산된 식재료를 의미하는 것으로 제시됨. 다만 서울 지역의 경우 인접생산지역(예, 서울은 수도권)의 식재료 또는 지역산 식재료 이용을 확대하기 위한 목적으로 특정 지역과의 MOU 등을 통해서 해당 지역의 식재료를 구매하는 경우 등을 포함하는 것으로 제시함.

(4.29점), 단가(4.71점), 친환경 인증(3.86점), 국내산(4.57점), 지역산(3.86점)에 대하여 고려 수준이 높은 편임.

〈표 4-22〉 식재료 구매시 항목별 고려 수준(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	전처리 여부	전처리 정도	단가 (가격)	친환경 인증	국내산	지역산
전체	150	4.84	4.87	4.75	4.11	4.11	4.47	3.22	4.35	3.26
시설 유형	노인	76	4.84	4.91	4.70	4.05	4.14	4.54	3.14	4.28
	아동·청소년	45	4.84	4.84	4.84	4.29	4.20	4.40	3.56	4.53
	장애인	29	4.83	4.83	4.72	4.00	3.90	4.38	2.90	4.28
급식 운영 형태	직영	143	4.84	4.87	4.74	4.10	4.10	4.45	3.19	4.34
	위탁	7	4.86	5.00	4.86	4.29	4.29	4.71	3.86	4.57
기관 소재 지	수도권	70	4.89	4.89	4.77	4.20	4.19	4.66	3.06	4.46
	충청권	20	4.80	4.85	4.60	3.80	3.95	4.35	3.25	4.35
	경북권	16	4.81	4.94	4.88	4.25	4.25	4.56	3.13	4.06
	경남권	17	4.88	4.88	4.76	4.06	4.06	4.06	3.53	4.29
	전라권	27	4.74	4.81	4.70	4.07	4.00	4.26	3.48	4.30

- 식재료 구매시 원산지 기준은 대부분의 품목에서 품질기준을 적용하고 있으며, 등급도 절반 이상의 복지시설에서 적용하고 있는 것으로 나타남.
- 원산지를 품질기준으로 적용하고 있는 복지시설에서는 대체로 국내산(지역산)을 선택하는 비중이 높은 편임.
 - 인증 기준을 적용하는 경우에는 채소류(65.1%)와 과일류(62.2%)에 대해서는 친환경을, 그 외의 품목에 대해서는 GAP나 HACCP 등을 우선적으로 고려하고 있음.
 - 가공식품의 경우 90%의 복지시설에서 표시사항을 품질기준으로 적용하고 있으며, 표시사항 중에서 유통기한/제조년월일을 기준으로 하는 비중이 80.0%로 가장 높으며, 다음으로 식품첨가물(12.6%), 제조업체명(5.2%), 영양표시(1.5%), 원재료명(0.7%) 순임.

〈표 4-23〉 식재료 구매시 품목별 적용 품질 기준

단위: %

구분	품질기준별 적용 여부		세부 품질 기준(우선 적용 기준)	
	품질기준	적용 기관 비중		
쌀	원산지	100.0	국내산(지역산)(100.0)	
	등급	71.3	특(15.9), 상(72.9), 보통(11.2)	
	인증	38.0	친환경(36.8), GAP(63.2)	
잡곡류	원산지	99.3	국내산(지역산)(98.0), 수입산(2.0)	
	등급	71.3	특(15.0), 상(72.0), 보통(13.1)	
	인증	30.7	친환경(39.1), GAP(60.9)	
채소류	원산지	100.0	국내산(지역산)(99.3), 수입산(0.7)	
	등급	73.3	특(12.7), 상(82.7), 보통(4.5)	
	인증	28.7	친환경(65.1), GAP(34.9)	
과일류	원산지	96.7	국내산(지역산)(95.9), 수입산(4.1)	
	등급	70.7	특(15.1), 상(75.5), 보통(9.4)	
	인증	24.7	친환경(62.2), GAP(37.8)	
축산물	쇠고기	원산지	94.7	국내산(지역산)(74.6), 수입산(25.4)
		등급	82.0	++1등급(7.3), +1등급(32.5), 1등급(57.7), 2등급(2.4)
		품종	74.0	한우(70.3), 육우(20.7), 수입산(9.0)
		인증	38.0	친환경(15.8), 동물복지(1.8), HACCP(82.5)
	돼지고기	원산지	100.0	국내산(지역산)(98.0), 수입산(2.0)
		등급	73.3	+1등급(14.5), 1등급(81.8), 2등급(3.6)
		인증	46.7	친환경(11.4), 동물복지(1.4), HACCP(87.1)
	닭고기	원산지	98.7	국내산(지역산)(100.0)
		등급	66.0	+1등급(14.1), 1등급(82.8), 2등급(3.0)
		인증	45.3	친환경(13.2), HACCP(86.8)
	계란	원산지	100.0	국내산(지역산)(100.0)
		등급	62.7	+1등급(13.8), 1등급(83.0), 2등급(3.2)
인증		36.0	친환경(22.2), HACCP(77.8)	
어류/해조류	원산지	82.0	국내산(지역산)(86.2), 수입산(13.8)	
	등급	65.3	특(14.3), 상(74.5), 보통(11.2)	
	인증	5.3	친환경(100.0)	
김치류	원산지	98.0	국내산(지역산)(98.6), 수입산(1.4)	
	인증	37.3	친환경(16.1), HACCP(83.9)	
가공식품	원산지	72.0	국내산(지역산)(90.7), 수입산(9.3)	
	표시사항	90.0	유통기한/제조년월일(80.0), 식품첨가물(12.6), 제조업체명(5.2), 원재료명(0.7), 영양표시(1.5)	
	인증	28.7	친환경(20.9), HACCP(79.1)	

주: 사회복지시설 150개소를 조사한 결과임.

- 사회복지시설에서는 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위하여 정부나 지자체가 제공하는 규정을 활용하는 비중이 42.0%로 가장 높았으며, 기관 자체 규정을 작성하여 활용하는 경우도 38.7%로, 규정을 보유하고 있는 사회복지시설은 총 80.7%로 조사됨.
 - 장애인 복지시설의 경우 특별히 활용하는 규정이 없는 경우가 24.1%로 다른 복지시설에 비해 높았으며, 아동·청소년 복지시설은 정부나 지자체가 제공하는 규정을 활용하는 경우가 66.7%로 상대적으로 매우 높은 수준을 보임.
 - 직영으로 운영하는 복지시설은 기관 자체 규정을 작성하여 활용하는 경우(39.2%)가 상대적으로 많았으며, 위탁의 경우 정부나 지자체가 제공하는 규정을 활용하는 경우(57.1%)가 상대적으로 많음.

〈표 4-24〉 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 적용 규정(기준, 지침) 보유 여부

단위: %

구분	사례수 (명)	기관 자체 규정을 작성하여 활용	정부/지자체 제공 규정 활용	특별히 활용하는 규정 없음	
전체	150	38.7	42.0	19.3	
시설유형	노인	76	44.7	32.9	22.4
	아동·청소년	45	22.2	66.7	11.1
	장애인	29	48.3	27.6	24.1
급식 운영형태	직영	143	39.2	41.3	19.6
	위탁	7	28.6	57.1	14.3
기관 소재지	수도권	70	44.3	42.9	12.9
	충청권	20	30.0	35.0	35.0
	경북권	16	43.8	25.0	31.3
	경남권	17	47.1	35.3	17.6
	전라권	27	22.2	59.3	18.5

- 식재료 품질 및 안전성을 확보하기 위해 사회복지시설에서는 식재료 공급 업체 시설과 안전·위생 관리 실태 등을 전반적으로 점검하고 있었으며, 특히 유통기한 등 표시사항에 대하여 확인하는 비중이 3.75점으로 가장 높게 나타남. 이 외에도 원산지 확인(3.62점), 중량, 포장상태, 외관 등에 대하여 확인(3.57점)하는 비중이 상대적으로 높음.

〈표 4-25〉 식재료 품질 및 안전성 확보 위한 실천 사항(4점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	냉장(냉동) 식재료 배송차량 이용 여부 확인	식재료 공급업체 안전성 검사 실시 여부 확인	인증 식재료 인증서(여부) 확인	식재료 취급직원 건강진단 결과서 확인	식재료 공급업체 냉장(냉동) 보관 시설 구비 확인	
전체	150	3.31	3.24	3.04	3.14	3.36	
시설 유형	노인	76	3.46	3.45	3.11	3.29	3.38
	아동·청소년	45	3.13	3.16	3.16	2.96	3.33
	장애인	29	3.17	2.83	2.69	3.03	3.34
급식 운영 형태	직영	143	3.31	3.24	3.02	3.13	3.36
	위탁	7	3.29	3.29	3.43	3.29	3.43
기관 소재지	수도권	70	3.40	3.36	2.90	3.11	3.31
	충청권	20	3.00	3.00	2.95	3.35	3.45
	경북권	16	3.38	3.19	2.88	2.94	3.38
	경남권	17	3.71	3.47	3.53	3.59	3.71
전라권	27	3.00	3.00	3.26	2.89	3.19	

구분	사례수 (명)	식재료 배송차량 청결상태 및 온도유지 여부 확인	원산지 확인	유통기한 등 표시사항 확인	중량, 포장상태, 외관 등 확인	
전체	150	3.31	3.62	3.75	3.57	
시설 유형	노인	76	3.33	3.63	3.72	3.57
	아동·청소년	45	3.18	3.62	3.78	3.62
	장애인	29	3.48	3.59	3.79	3.52
급식 운영 형태	직영	143	3.31	3.62	3.77	3.58
	위탁	7	3.29	3.57	3.43	3.43
기관 소재지	수도권	70	3.29	3.60	3.67	3.47
	충청권	20	3.30	3.70	3.85	3.60
	경북권	16	3.13	3.56	3.94	3.69
	경남권	17	3.65	3.76	3.82	3.65
전라권	27	3.30	3.56	3.74	3.70	

○ 조사대상 사회복지시설 중 30.0%는 친환경 식재료 이용 경험이 있었으며, 친환경 식재료 이용 경험이 있는 복지시설의 이용 만족도를 살펴보면 신선도(4.36점)와 품질(4.27점), 위생/안전성(4.18점)에 높은 만족도를 보였음. 반면 가격에 대해서는 3.47점으로 상대적으로 낮은 만족도를 나타냄.

- 복지시설의 유형별로 친환경 식재료 이용 경험은 아동·청소년 복지시설이 55.6%로 노인 복지시설(21.1%)이나 장애인 복지시설(13.8%)에 비해 매우 높은 수준으로 나타남.

- 조사대상 복지시설 중 경북권에 소재한 복지시설의 경우 친환경 식재료 이용 경험이 12.5%로, 다른 지역에 소재하는 복지시설에 비해 상대적으로 낮은 수준임.

〈표 4-26〉 친환경 식재료 이용 여부와 만족도

단위: %, 점

구분	사례수 (명)	친환경 식재료 이용 경험		친환경 식재료 이용 만족도 (5점척도)							
		없음	있음	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	가격 (단가)	품목 다양성	안정적 공급	
전체	150	70.0	30.0	45	4.18	4.36	4.27	3.47	3.69	3.82	
시설유형	노인	76	78.9	21.1	16	4.13	4.25	4.06	3.25	3.44	3.69
	아동·청소년	45	44.4	55.6	25	4.12	4.36	4.36	3.48	3.76	3.84
	장애인	29	86.2	13.8	4	4.75	4.75	4.50	4.25	4.25	4.25
급식 운영형태	직영	143	69.9	30.1	43	4.19	4.35	4.30	3.47	3.65	3.84
	위탁	7	71.4	28.6	2	4.00	4.50	3.50	3.50	4.50	3.50
기관 소재지	수도권	70	64.3	35.7	25	4.24	4.48	4.36	3.48	3.96	4.00
	충청권	20	80.0	20.0	4	4.00	4.00	4.00	3.00	3.00	3.25
	경북권	16	87.5	12.5	2	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
	경남권	17	64.7	35.3	6	4.17	4.17	4.00	3.83	3.67	3.67
	전라권	27	70.4	29.6	8	4.13	4.38	4.38	3.25	3.13	3.63

○ 조사대상 사회복지시설의 44.0%는 지역산 식재료 이용 경험이 있는 것으로 나타남. 지역산 식재료를 이용해 본 경험이 있는 복지시설의 이용 만족도는 신선도(4.38점), 위생/안전성(4.23점), 품질(4.23점), 안정적 공급(4.05점)에서 상대적으로 높은 만족도를 나타냄.

- 복지시설의 유형별로 지역산 식재료 이용 경험은 장애인 복지시설이 51.7%로 노인 복지시설(40.8%)이나 아동·청소년 복지시설(44.4%)에 비해 상대적으로 높은 수준으로 나타남.
- 조사대상 복지시설 중 경북권에 소재한 복지시설의 경우 지역산 식재료 이용 경험 비중이 93.8%로 가장 높았으며, 수도권 경우에는 지역산 식재료 이용 경험이 12.9%로 매우 낮은 비중을 보임.

〈표 4-27〉 지역산 식재료 이용 여부와 만족도

단위: %, 점

구분	사례수 (명)	지역산 식재료 이용 경험		지역산 식재료 이용 만족도 (5점척도)							
		없음	있음	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	가격 (단가)	품목 다양성	안정적 공급	
전체	150	56.0	44.0	66	4.23	4.38	4.23	3.95	3.91	4.05	
시설유형	노인	76	59.2	40.8	31	4.23	4.32	4.32	4.06	3.97	4.10
	아동·청소년	45	55.6	44.4	20	4.30	4.50	4.30	3.90	3.85	4.05
	장애인	29	48.3	51.7	15	4.13	4.33	3.93	3.80	3.87	3.93
급식 운영형태	직영	143	56.6	43.4	62	4.23	4.39	4.23	3.95	3.90	4.05
	위탁	7	42.9	57.1	4	4.25	4.25	4.25	4.00	4.00	4.00
기관 소재지	수도권	70	87.1	12.9	9	4.11	4.22	4.22	3.89	4.11	4.11
	충청권	20	35.0	65.0	13	4.23	4.38	4.15	3.85	3.69	4.00
	경북권	16	6.3	93.8	15	4.27	4.47	4.20	4.13	4.07	4.27
	경남권	17	17.6	82.4	14	4.14	4.29	4.29	4.00	3.93	4.00
	전라권	27	44.4	55.6	15	4.33	4.47	4.27	3.87	3.80	3.87

○ 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향은 각각 54.0%, 62.0%로 절반 이상의 복지시설에서 확대 의향을 가지고 있는 것으로 나타남.

- 아동·청소년 복지시설의 경우 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향이 각각 66.7%, 71.1%로 다른 복지시설에 비해 높은 의향을 나타내었으며, 위탁으로 운영되는 복지시설에서도 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향에 대하여 각각 71.4%, 85.7%로 직영에 비해 상대적으로 높은 수준을 보임.
- 사회복지시설이 수도권에 소재하고 있는 경우 친환경 및 지역산 식재료에 대한 이용 확대 의향이 각각 32.9%, 41.4%로 다른 지역에 소재하고 있는 복지시설에 비해 상대적으로 낮은 수준임.

〈표 4-28〉 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향

단위: %

구분		사례수 (명)	친환경 식재료 이용 확대 의향		지역산 식재료 이용 확대 의향	
			없음	있음	없음	있음
전체		150	46.0	54.0	38.0	62.0
시설유형	노인	76	50.0	50.0	42.1	57.9
	아동·청소년	45	33.3	66.7	28.9	71.1
	장애인	29	55.2	44.8	41.4	58.6
급식 운영형태	직영	143	46.9	53.1	39.2	60.8
	위탁	7	28.6	71.4	14.3	85.7
기관 소재지	수도권	70	67.1	32.9	58.6	41.4
	충청권	20	15.0	85.0	15.0	85.0
	경북권	16	62.5	37.5	43.8	56.3
	경남권	17	11.8	88.2	0.0	100.0
	전라권	27	25.9	74.1	22.2	77.8

- 품목류별 주요 구입 품목을 조사한 결과, 잡곡류에서는 혼합곡(60.0%), 보리(53.3%), 흑미(48.7%)를, 채소류에서는 양파(86.7%), 무(36.7%), 감자(32.7%)를, 육류에서는 돼지고기(99.3%), 닭고기(96.0%), 쇠고기(95.3%)순으로 주로 구입하는 것으로 조사됨. 과일류는 주로 사과(74.0%), 귤(69.3%), 바나나(68.0%)를 구입하고 있으며, 가공식품의 경우 김치류(64.0%), 두부/묵류(44.7%), 어묵/맛살(39.3%)의 구입 비중이 높음.

〈표 4-29〉 품목류별 주요 구입 품목

단위: %

구분	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
잡곡류	혼합곡 (60.0)	보리 (53.3)	흑미 (48.7)	찰쌀 (48.0)	서리태 (28.0)	기장 (16.7)	조 (12.0)	참깨 (8.7)	차조 (6.7)	팥 (6.0)	수수 (4.7)	적두 (2.7)	귀리 (2.7)	녹두 (2.0)	
채소류	양파 (86.7)	무 (36.7)	감자 (32.7)	콩나물 (22.7)	파 (21.3)	배추 (20.7)	당근 (18.7)	마늘 (12.7)	오이 (12.0)	양배추 (11.3)	버섯 (10.0)	호박 (7.3)	시금치 (5.3)	파프리카 (2.0)	
육류	돼지고기 (99.3)	닭고기 (96.0)	쇠고기 (95.3)	오리고기 (9.3)											
과일류	사과 (74.0)	귤 (69.3)	바나나 (68.0)	토마토 (22.7)	딸기 (20.0)	배 (12.0)	오렌지 (10.7)	수박 (10.0)	포도 (5.3)	단감 (3.3)	메론 (2.0)	파인애플 (1.3)	참외 (0.7)	키위 (0.7)	
가공식품	김치류 (64.0)	두부/묵류 (44.7)	어묵/맛살 (39.3)	장류 (31.3)	햄/소세지 (25.3)	만두/돈까스 (25.3)	양념 (16.7)	빵류 (15.3)	소스류 (8.7)	유지류 (8.0)	밀가루/전분 등 기류 (6.7)	통조림류 (6.0)	떡류 (4.7)	면류 (2.7)	피클/절임류 (1.3)

주: 3순위까지의 중복응답 결과임.

- 품목별 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중을 조사하였으며, 조사 결과 주로 채소류, 과일류, 쌀 등의 품목에서 친환경 식재료를 이용하고 있으며, 친환경 식재료를 이용하고 있는 복지시설의 경우 친환경 비중이 60.0% 이상으로 높은 수준임.
- 대부분의 품목에서 국내산 식재료가 이용되고 있으며, 쇠고기(76.7%), 어류/해조류(85.3%), 가공식품(86.7%)의 경우 국내산 식재료를 이용하는 경우가 상대적으로 낮음.
- 지역산 식재료를 이용하고 있는 경우는 국내산 식재료 이용에 비해 낮은 수준이지만 채소류(29.3%), 쌀(26.0%), 과일류(24.0%), 잡곡류(22.7%), 김치류(20.0%) 등의 품목에 대해서는 다른 품목에 비해 상대적으로 지역산 식재료를 많이 사용하고 있는 것으로 조사됨.

〈표 4-30〉 품목별 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중

구분	친환경 식재료		국내산 식재료		지역산 식재료		
	이용 여부	친환경 비중	이용 여부	국내산 비중	이용 여부	지역산 비중	
쌀	14.7	73.4	100.0	95.5	26.0	63.1	
잡곡류	12.0	78.1	98.7	94.7	22.7	56.8	
채소류	18.7	68.5	100.0	92.4	29.3	56.8	
과일류	15.3	65.3	98.7	82.1	24.0	45.7	
축산물	쇠고기	5.3	83.8	76.7	69.3	12.0	52.8
	돼지고기	5.3	71.9	99.3	92.9	14.7	62.7
	닭고기	4.7	69.6	100.0	94.0	14.0	67.6
	계란	7.3	82.0	100.0	95.9	16.0	72.9
어류/해조류	4.7	91.4	85.3	71.3	11.3	40.0	
김치류	4.7	62.1	94.7	86.8	20.0	71.0	
가공식품	5.3	36.9	86.7	70.3	17.3	30.8	
식재료 전체	28.0	40.3	100.0	81.0	41.3	33.0	

주: 사회복지시설 150개소를 조사한 결과임.

- 정부와 지방자치단체가 최근 공공부문 급식에 양질의 안정적인 식재료를 공급하고 지역/농업과의 연계를 활성화하기 위해 ‘공공급식식재료지원센터’ 등의 설립·이용을 확대하고자 하며, 이러한 방안들 중에서 도입의 필요성과 도움이 되는 정도에 대하여 사회복지시설을 대상으로 조사함.
- 공공급식 식재료 유통과 관련하여 다양한 방안들 중 도입의 필요성은 공공급식식재료지원센터(3.85점), 공공급식식재료관리운영시스템(3.73점), 식재료공동구매(3.55점) 순으로 나타남. 각각의 방안이 각 기관에 도움이 되는 정도를 조사해본 결과 공공급식식재료지원센터가 3.61점으로 가장 높았으며, 공공급식식재료관리운영시스템(3.51점), 식재료공동구매(3.48점) 순으로 응답함.
 - 기관유형별로 제시한 개별 방안들에 대해서 아동·청소년 복지시설에서 공공급식 식재료 지원센터가 필요하다고 응답한 비중이 4.04점으로 다

른 복지시설에 비해 높은 수준을 나타내었으며, 기관에 도움이 되는 정도도 3.73점으로 상대적으로 높게 나타남.

- 급식 운영형태별로 직영이 위탁에 비해 개별 방안에 대한 필요성과 도움이 되는 정도를 상대적으로 더 높게 평가하였음.
- 지역별로 개별 방안에 대한 필요성과 도움이 되는 정도의 경우 3개 방안 모두에 대해서 수도권이 다른 지역에 비해 상대적으로 더 높게 평가함.

〈표 4-31〉 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	정부/지자체 공공부문 급식 방안 도입이 필요한 정도			정부/지자체 공공부문 급식 방안이 기관에 도움이 되는 정도			
		공공급식 식재료 지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매	공공급식 식재료 지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매	
전체	150	3.85	3.73	3.55	3.61	3.51	3.48	
시설유형	노인	76	3.79	3.76	3.59	3.61	3.50	3.53
	아동·청소년	45	4.04	3.82	3.53	3.73	3.62	3.49
	장애인	29	3.72	3.48	3.45	3.45	3.38	3.34
급식 운영형태	직영	143	3.88	3.76	3.57	3.64	3.53	3.49
	위탁	7	3.29	3.14	3.00	3.14	3.14	3.29
기관 소재지	수도권	70	4.43	4.16	3.96	4.04	3.89	3.81
	충청권	20	3.55	3.60	3.20	3.25	3.20	3.05
	경북권	16	3.38	3.25	3.06	3.06	3.06	3.00
	경남권	17	3.18	3.24	3.29	3.53	3.53	3.53
	전라권	27	3.30	3.30	3.19	3.15	3.04	3.19

3. 식재료 및 식단 관리

- 조사대상 사회복지시설의 대부분에서 영양사(37.3%) 혹은 조리사(36.0%)가 식단을 작성하는 것으로 조사되었으며, 외부지원 기관(센터)에서 작성하는 비중도 15.3%에 달함. 식재료 구매 권한은 대부분의 복지시설에서 기관(시설) 운영자(74.7%)로 응답하였음.
 - 노인 복지시설 및 장애인 복지시설의 경우 주로 영양사가 식단을 작성(각각 51.3%, 44.8%)하고 있으며, 아동·청소년 복지시설은 외부지원 기관(센터)에서 작성을 하는 경우가 35.6%로 다른 복지시설에 비해 상대적으로 높음.
 - 아동·청소년 복지시설의 식재료 구매 최종 결정 권한은 93.3%의 시설에서 기관(시설) 운영자라고 응답하여, 노인 복지시설(71.1%)이나 장애인 복지시설(55.2%)에 비해 기관(시설) 운영자의 최종 결정 권한이 강한 것으로 나타남.
 - 직영의 경우 주로 영양사(37.1%), 조리사(36.4%), 외부지원 기관(센터)(16.1%)에서 식단 작성을 담당하고 있으나, 위탁의 경우에는 식재료 납품업체의 제공 식단을 이용하는 경우(28.6%)가 직영(2.8%)에 비해 상대적으로 매우 높음.

〈표 4-32〉 식단 작성 담당자 유형

단위: %

구분	사례수 (명)	영양사	조리사	식재료 납품업체 제공 식단 이용	외부지원 기관(센터)	센터장 /시설장	사회 복지사	행정직원	
전체	150	37.3	36.0	4.0	15.3	4.7	1.3	1.3	
시설 유형	노인	76	51.3	34.2	3.9	9.2	0.0	1.3	0.0
	아동·청소년	45	8.9	35.6	6.7	35.6	6.7	2.2	4.4
	장애인	29	44.8	41.4	0.0	0.0	13.8	0.0	0.0
급식 운영 형태	직영	143	37.1	36.4	2.8	16.1	4.9	1.4	1.4
	위탁	7	42.9	28.6	28.6	0.0	0.0	0.0	0.0
기관 소재 지	수도권	70	35.7	52.9	0.0	5.7	5.7	0.0	0.0
	충청권	20	30.0	25.0	10.0	25.0	0.0	5.0	5.0
	경북권	16	37.5	31.3	0.0	12.5	6.3	6.3	6.3
	경남권	17	47.1	23.5	11.8	17.6	0.0	0.0	0.0
	전라권	27	40.7	11.1	7.4	33.3	7.4	0.0	0.0

주: 외부지원기관(센터)에는 어린이급식관리지원센터, 보건소 등이 포함됨.

〈표 4-33〉 식재료 구매 최종 결정 권한

단위: %

구분	사례수 (명)	영양사	행정(총무) 부서 책임자	기관(시설) 운영자	기타	
전체	150	13.3	6.7	74.7	5.3	
시설유형	노인	76	18.4	6.6	71.1	3.9
	아동·청소년	45	2.2	2.2	93.3	2.2
	장애인	29	17.2	13.8	55.2	13.8
급식 운영형태	직영	143	12.6	6.3	75.5	5.6
	위탁	7	28.6	14.3	57.1	0.0
기관 소재지	수도권	70	18.6	7.1	68.6	5.7
	충청권	20	0.0	10.0	90.0	0.0
	경북권	16	12.5	6.3	75.0	6.3
	경남권	17	5.9	0.0	82.4	11.8
	전라권	27	14.8	7.4	74.1	3.7

주: 기타에는 지자체 책임자, 조리원 등 조리 종사원, 입찰심사위원 등이 포함됨.

- 조사대상 사회복지시설은 식단계획 시 맛(4.68점)을 가장 중요하게 고려하며, 다음으로 계절성 반영(4.52점), 급식대상(고객) 기호 반영(4.51점) 등의 순으로 나타남.

- 노인 복지시설의 경우 알레르기, 고혈압 등 질병에 대하여 4.63점으로 다른 복지시설에 비해 상대적으로 더 중요하게 고려하고 있는 것으로 나타났으며, 아동·청소년 복지시설은 맛(4.73점)을, 장애인 복지시설은 급식 예산의 효율적 사용(4.79점)을 상대적으로 더 중요하게 고려하고 있음.

〈표 4-34〉 식단 계획 시 중요 고려 사항(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	목표 영양량 제공	급식대상 (고객) 기호 반영	급식예산 효율적 사용	맛	다양한 조리법 이용	계절성 반영	조리시간	알레르기 , 고혈압 등 질병	
전체	150	4.41	4.51	4.48	4.68	4.35	4.52	4.31	4.48	
시설 유형	노인	76	4.41	4.42	4.36	4.68	4.37	4.46	4.30	4.63
	아동·청소년	45	4.42	4.64	4.49	4.73	4.29	4.62	4.38	4.31
	장애인	29	4.38	4.52	4.79	4.59	4.41	4.52	4.21	4.34
급식 운영 형태	직영	143	4.41	4.51	4.49	4.68	4.34	4.52	4.29	4.48
	위탁	7	4.29	4.43	4.29	4.71	4.57	4.43	4.57	4.57
기관 소재 지	수도권	70	4.63	4.51	4.54	4.79	4.46	4.54	4.39	4.57
	충청권	20	4.20	4.45	4.50	4.65	4.25	4.40	4.35	4.35
	경북권	16	4.19	4.44	4.25	4.50	4.38	4.56	4.25	4.56
	경남권	17	4.35	4.35	4.29	4.47	4.24	4.59	4.18	4.41
	전라권	27	4.15	4.67	4.56	4.67	4.22	4.48	4.19	4.33

- 조사대상 사회복지시설은 영양과 관련하여 주로 급식 제공 시 채소 제공 비중을 증가하거나 과일류를 자주 제공하는 것으로 나타남. 사회복지시설의 시설유형별로 실천 사항에 일부 차이는 있으나, 대부분의 사항에 대하여 실천하고 있는 것으로 조사됨.
- 급식 제공시 인증과 관련한 실천 사항 중 가능한 국내산 식재료 이용을 하

는 복지시설이 3.34점으로 가장 높았으며, 품질과 관련하여서는 양질의 식재료 사용(3.51점), 영양/품질 기준 철저히 적용(3.47점), 다양한 메뉴 제공(3.45점)에 대하여 비슷한 실천 수준을 나타냄.

〈표 4-35〉 급식 제공 시 실천 사항(영양, 5점척도)

단위: 점

구분		사례수 (명)	우유를 급식에 제공	칼슘 함량이 높은 식품 이용	채소 제공 비중 증가	과일류 자주 제공	지방 사용량 감소
전체		150	3.01	3.33	3.47	3.42	3.12
시설유형	노인	76	2.88	3.42	3.53	3.43	3.13
	아동·청소년	45	3.33	3.18	3.36	3.56	3.13
	장애인	29	2.83	3.34	3.48	3.17	3.07
급식 운영형태	직영	143	3.02	3.34	3.48	3.44	3.11
	위탁	7	2.71	3.14	3.14	3.00	3.29
기관 소재지	수도권	70	3.37	3.53	3.54	3.63	3.10
	충청권	20	2.85	3.55	3.30	3.35	3.15
	경북권	16	3.00	3.31	3.50	3.19	3.38
	경남권	17	3.00	3.18	3.41	3.18	3.12
	전라권	27	2.19	2.78	3.41	3.22	3.00
구분		사례수 (명)	튀기는 조리법 등 감소	나트륨 줄이는 조리법 이용	당을 줄이는 조리법 이용	가공식품 가능한 적게 사용	
전체		150	3.18	3.35	3.25	3.22	
시설유형	노인	76	3.16	3.33	3.33	3.24	
	아동·청소년	45	3.20	3.47	3.29	3.29	
	장애인	29	3.21	3.24	2.97	3.07	
급식 운영형태	직영	143	3.18	3.37	3.27	3.24	
	위탁	7	3.14	3.00	2.86	2.86	
기관 소재지	수도권	70	3.23	3.41	3.26	3.23	
	충청권	20	3.10	3.50	3.25	3.20	
	경북권	16	3.31	3.38	3.38	3.25	
	경남권	17	3.12	3.35	3.29	3.12	
	전라권	27	3.07	3.07	3.11	3.26	

〈표 4-36〉 급식 제공 시 실천 사항(인증 및 품질, 4점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	인증				품질			
		가능한 친환경 식재료 이용	가능한 국내산 식재료 이용	가능한 지역산 식재료 이용	가능한 Non-GMO 식재료 이용	다양한 메뉴 제공	양질의 식재료 사용	영양/품질 기준 철저 적용	
전체	150	2.28	3.34	2.39	2.67	3.45	3.51	3.47	
시설유형	노인	76	2.16	3.26	2.34	2.63	3.45	3.47	3.42
	아동·청소년	45	2.49	3.49	2.36	2.67	3.49	3.67	3.67
	장애인	29	2.28	3.31	2.59	2.79	3.38	3.38	3.31
급식 운영형태	직영	143	2.28	3.34	2.38	2.66	3.45	3.52	3.48
	위탁	7	2.29	3.29	2.57	2.86	3.29	3.43	3.29
기관 소재지	수도권	70	2.37	3.34	2.07	2.60	3.49	3.53	3.49
	충청권	20	2.45	3.35	2.65	2.50	3.40	3.60	3.55
	경북권	16	1.88	3.13	2.81	2.75	3.44	3.44	3.44
	경남권	17	2.35	3.41	2.94	2.82	3.47	3.41	3.41
	전라권	27	2.11	3.41	2.44	2.85	3.37	3.52	3.44

○ 조사대상 사회복지시설의 급식 이용자에 대한 의견·만족도 확인 방법을 조사한 결과, 대부분의 복지시설(69.3%)에서 대화를 통하여 급식 이용자의 의견이나 만족도를 확인하는 것으로 나타남.

- 기관 유형별로 노인 복지시설에서는 설문지만 활용하는 경우는 전혀 없었으며, 대화를 병행하는 방법으로 급식 이용자의 의견이나 만족도를 확인하고 있는 것으로 나타남.

〈표 4-37〉 급식 이용자 의견·만족도 확인 방법

단위: %

구분	사례수(명)	설문지	대화	설문지+대화	확인하지 않음	
전체	150	5.3	69.3	23.3	2.0	
시설유형	노인	76	0.0	69.7	30.3	0.0
	아동·청소년	45	13.3	75.6	8.9	2.2
	장애인	29	6.9	58.6	27.6	6.9
급식 운영형태	직영	143	5.6	69.2	23.1	2.1
	위탁	7	0.0	71.4	28.6	0.0
기관 소재지	수도권	70	2.9	84.3	12.9	0.0
	충청권	20	10.0	65.0	25.0	0.0
	경북권	16	6.3	62.5	31.3	0.0
	경남권	17	11.8	23.5	52.9	11.8
	전라권	27	3.7	66.7	25.9	3.7

○ 사회복지시설은 급식 이용자와의 의사 소통과 관련하여 영양/식생활 상담/교육을 제공하는 경우와 고객 요구 사항 청취/반영하는 경우가 각각 3.19점, 3.24점으로 많은 편임.

- 기관유형별로 살펴보면 급식 이용자와의 의사 소통과 관련하여 아동·청소년 복지시설에서는 상대적으로 높은 수준을, 장애인 복지시설에서는 상대적으로 낮은 수준을 보임.
- 급식운영형태별로 위탁이 직영에 비해 영양/식생활 상담/교육 제공, 고객 요구 사항 청취/반영이 더 잘 이루어지고 있는 것으로 나타남.

〈표 4-38〉 급식 이용자와의 의사 소통 관련한 실천 사항(4점척도)

단위: 점

구분	사례수(명)	영양/식생활 상담/교육 제공	고객 요구 사항 청취/반영
전체	150	3.19	3.24
시설유형	노인	76	3.16
	아동·청소년	45	3.33
	장애인	29	3.03
급식 운영형태	직영	143	3.17
	위탁	7	3.43
기관 소재지	수도권	70	3.44
	충청권	20	2.85
	경북권	16	2.94
	경남권	17	3.00
	전라권	27	3.04

- 사회복지시설의 영양·식생활 교육·상담은 대체로 분기별(29.5%) 또는 월1회(22.7%) 이루어지고 있으며, 교육·상담 담당자는 내부조리사(37.9%) 또는 내부영양사(31.8%)가 담당하고 있는 것으로 조사됨. 또한 교육·상담 자료는 내부에서 자체적으로 작성하는 경우가 63.6%로 절반 이상의 수준임.
- 아동·청소년 복지시설의 경우 외부영양사가 영양·식생활 교육·상담을 담당하는 비중이 42.9%로 다른 복지시설에 비해 상대적으로 높으며, 교육·상담 자료를 외부에서 구입하는 비중과 외부에 작성을 의뢰하는 경우도 각각 26.2%, 19.0%로 상대적으로 높은 수준임.

〈표 4-39〉 영양·식생활 교육·상담 기간(주기)

단위: %

구분	사례수 (명)	매일	월1회	분기별	반기별	연1회	연2회	필요시
전체	132	3.0	22.7	29.5	9.8	11.4	18.2	5.3
시설유형	노인	67	3.0	23.9	35.8	11.9	10.4	7.5
	아동·청소년	42	0.0	23.8	26.2	4.8	11.9	31.0
	장애인	23	8.7	17.4	17.4	13.0	13.0	26.1
급식 운영형태	직영	125	2.4	22.4	29.6	10.4	12.0	17.6
	위탁	7	14.3	28.6	28.6	0.0	0.0	28.6
기관 소재지	수도권	65	0.0	18.5	32.3	10.8	16.9	21.5
	충청권	17	5.9	17.6	47.1	11.8	0.0	5.9
	경북권	14	0.0	14.3	28.6	14.3	21.4	14.3
	경남권	15	0.0	20.0	33.3	6.7	6.7	20.0
	전라권	21	14.3	47.6	4.8	4.8	0.0	19.0

〈표 4-40〉 영양·식생활 교육·상담 담당자

단위: %

구분	사례수 (명)	내부 영양사	내부 조리사	외부 영양사	외부강사	센터장 /시설장	사회 복지사	기타
전체	132	31.8	37.9	18.2	4.5	3.8	1.5	2.3
시설유형	노인	67	43.3	47.8	7.5	0.0	0.0	1.5
	아동·청소년	42	4.8	28.6	42.9	7.1	9.5	2.4
	장애인	23	47.8	26.1	4.3	13.0	4.3	4.3
급식 운영형태	직영	125	31.2	38.4	17.6	4.8	4.0	1.6
	위탁	7	42.9	28.6	28.6	0.0	0.0	0.0
기관 소재지	수도권	65	33.8	46.2	15.4	1.5	3.1	0.0
	충청권	17	23.5	41.2	11.8	11.8	5.9	0.0
	경북권	14	21.4	28.6	14.3	0.0	7.1	14.3
	경남권	15	46.7	20.0	20.0	6.7	6.7	0.0
	전라권	21	28.6	28.6	33.3	9.5	0.0	0.0

주: 기타에는 조리원 등 종사원, 행정업무 담당자, 생활복지사 등이 포함됨.

〈표 4-41〉 영양·식생활 교육·상담 자료 작성 방법

단위: %

구분	사례수 (명)	내부 자체작성	외부 작성의뢰	외부 자료 구매	자체작성+ 외부의뢰/구매	별도로 자료가 없음	
전체	132	63.6	9.8	12.9	9.8	3.8	
시설 유형	노인	67	71.6	6.0	7.5	9.0	6.0
	아동·청 소년	42	42.9	19.0	26.2	9.5	2.4
	장애인	23	78.3	4.3	4.3	13.0	0.0
급식 운영 형태	직영	125	63.2	9.6	13.6	10.4	3.2
	위탁	7	71.4	14.3	0.0	0.0	14.3
기관 소재 지	수도권	65	75.4	10.8	7.7	6.2	0.0
	충청권	17	70.6	17.6	0.0	11.8	0.0
	경북권	14	71.4	0.0	21.4	7.1	0.0
	경남권	15	40.0	20.0	0.0	33.3	6.7
	전라권	21	33.3	0.0	42.9	4.8	19.0

제 5 장

국공립병원 실태 분석

- 이 장에서는 환자 또는 직원을 대상으로 급식을 제공하는 국공립병원을 조사 대상으로 하여 국공립병원의 급식 실시 현황 일반과 식재료 이용 실태와 인식, 식재료 및 식단 관리 실태를 조사·분석함.⁶⁰

1. 급식 실시 현황 일반

- 조사대상 국공립병원의 허가 병상 수는 200-500개인 경우가 전체의 52.0%였으며, 200개 미만 26.0%, 500개 초과인 경우도 22.0%였음.
 - 상급종합병원은 병상 수가 500개가 초과하거나 200-500개인 경우가 각각 40%, 종합병원은 200-500개인 경우가 75.0%였음.⁶¹ 병원의 경우 50%

⁶⁰ 전국적으로 환자와 직원을 대상으로 급식을 실시하는 국공립병원 50개소의 급식 또는 식재료 관리를 담당하는 담당자를 대상으로 방문면접조사를 실시함.

⁶¹ 30병상 이상을 갖추고 있으면 병원으로 분류되며, 100병상 이상을 갖추고 일정 수의 진료과목이 있으며, 진료과목마다 전문의를 두는 등의 특정 조건을 충족하면 종합병원으로 분류됨. 종합병원 중에서 특정 조건을 충족하는 경우 심의를 거쳐서 상급종합병원으로 지정함. 상급종합병원은 종합병원 중에서 난이도가 높은 의료 행위를 전

라 병상 수가 200-500개였으며, 요양병원은 병상 수가 200개 미만인 경우가 76.9%로 상대적으로 규모가 작은 편이었음.

- 병상 수가 200개 미만인 경우 직영 급식의 비중이 높은 반면, 병상 수가 많아질수록 위탁 급식 비중이 높은 것으로 나타남.

〈표 5-1〉 기관 유형별 허가 병상 수

단위: %

구분	사례수(명)	200개 미만	200-500개	500개 초과	
전체	50	26.0	52.0	22.0	
기관유형	상급종합병원	5	20.0	40.0	40.0
	종합병원	20	0.0	75.0	25.0
	병원	12	16.7	50.0	33.3
	요양병원	13	76.9	23.1	0.0
급식 운영형태 -환자식	직영	34	36.4	48.5	15.2
	위탁	16	6.3	62.5	31.3
기관 소재지	수도권	18	16.7	55.6	27.8
	충청권	8	50.0	37.5	12.5
	경북권	7	14.3	57.1	28.6
	경남권	7	14.3	71.4	14.3
	전라권	10	40.0	40.0	20.0

- 조사대상 국공립병원은 모두 환자식을 제공하고 있으며, 92.0%가 직원식을 제공하고 있음. 국공립병원 급식소는 대체로 환자식과 직원식 모두 위탁보다는 직영 방식으로 운영되고 있는 것으로 나타남.

- 환자식은 직영이 68.0%, 위탁은 32.0%, 직원식은 직영이 63.0%, 위탁은 37.0%였음.
- 환자식의 경우 요양병원, 병원, 상급종합병원은 직영 비중이 높은 반면,

문적으로 행하는 종합병원으로 3년마다 보건복지부의 심의를 거쳐서 지정됨. 요양병원은 의사 또는 한의사가 의료를 행하는 곳으로 요양환자 30인 이상을 수용할 수 있는 시설을 갖추고, 의료서비스 제공을 목적으로 개설된 의료기관임(네이버 지식백과 웹페이지 자료<terms.naver.com: 2019. 4. 9.>; 국가법령정보 웹페이지 자료<www.law.go.kr: 2019. 4. 9.> 참조).

종합병원은 위탁 비중이 높았음. 또한 대부분의 지역이 직영 비중이 높은 반면, 수도권은 위탁 비중이 높은 것으로 조사됨.

〈표 5-2〉 기관 내 급식소 운영 방식

단위: %

구분	사례수 (명)	환자식		직원식				
		운영 방식		제공 여부		운영 방식		
		직영	위탁	제공	미제공	직영	위탁	
전체	50	68.0	32.0	92.0	8.0	63.0	37.0	
기관유형	상급종합병원	5	80.0	20.0	100.0	0.0	80.0	20.0
	종합병원	20	40.0	60.0	95.0	5.0	36.8	63.2
	병원	12	83.3	16.7	100.0	0.0	75.0	25.0
	요양병원	13	92.3	7.7	76.9	23.1	90.0	10.0
기관 소재지	수도권	18	38.9	61.1	94.4	5.6	41.2	58.8
	충청권	8	87.5	12.5	100.0	0.0	75.0	25.0
	경북권	7	85.7	14.3	85.7	14.3	66.7	33.3
	경남권	7	71.4	28.6	100.0	0.0	57.1	42.9
	전라권	10	90.0	10.0	80.0	20.0	100.0	0.0

- 조사대상 국공립병원은 모두 주방시설과 식재료 창고를 갖추고 급식을 제공하고 있으며, 대부분 별도의 식사장소를 갖추고 있음. 이밖에 영양사, 조리사(자격증소지자), 조리종사원 등의 조리인력을 모두 갖추고 있음.
 - 요양병원의 경우 일반적인 유형의 병원과 구별되는 기관의 특성상 별도의 식사장소를 갖추고 있지 않은 경우가 있는 것으로 조사됨.

〈표 5-3〉 급식 시설과 인력 구비 현황

단위: %

구분	사례수 (명)	급식 시설			급식 인력			
		주방 (조리시설)	식사장소 (식당)	식재료 창고	영양사	조리사 (자격증소지)	조리 종사원	
전체	50	100.0	96.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
기관유형	상급종합병원	5	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
	종합병원	20	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
	병원	12	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
	요양병원	13	100.0	84.6	100.0	100.0	100.0	100.0
기관 소재지	수도권	18	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
	충청권	8	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
	경북권	7	100.0	85.7	100.0	100.0	100.0	100.0
	경남권	7	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
	전라권	10	100.0	90.0	100.0	100.0	100.0	100.0

○ 국공립병원은 환자식 지원 인력이 직원식 지원 인력에 비해 많은 편이었음. 평균적으로 환자식 지원 인력은 영양사 1.8명, 조리사 2.5명, 조리종사원 7.0명 수준이었음. 이에 비해 직원식은 영양사 1.2명, 조리사 1.3명, 조리종사원 4.7명 수준이었음.

- 상급종합병원이 전반적으로 급식 지원 인력이 많은 반면, 요양병원은 상대적으로 인력 규모가 작은 편이었음. 환자식과 직원식 모두 직영에 비해 위탁인 경우 영양사, 조리종사원 등 투입되는 급식지원 인력이 상대적으로 많았음. 반면 조리사(자격증소지)는 직영인 경우가 위탁에 비해 상대적으로 종사 인력이 다소 많은 편이었음.

〈표 5-4〉 기관 종사 급식지원 인력 현황

단위: 명

구분	환자식			직원식			
	영양사	조리사 (자격증소지)	조리종사원	영양사	조리사 (자격증소지)	조리종사원	
전체	1.78	2.53	7.04	1.17	1.28	4.67	
기관유형	상급종합병원	3.25	2.25	13.50	1.60	1.20	9.80
	종합병원	2.25	3.15	7.90	1.42	1.53	5.00
	병원	1.25	2.50	5.83	1.00	1.08	4.42
	요양병원	1.08	1.69	4.85	0.70	1.10	1.80
급식 운영형태	직영	1.38	2.76	6.03	1.03	1.59	4.07
	위탁	2.63	2.00	9.38	1.41	0.76	5.71
기관 소재지	수도권	1.89	1.78	7.11	1.47	1.06	5.88
	충청권	1.63	4.00	5.75	0.88	0.75	1.50
	경북권	1.33	4.33	3.17	1.17	3.17	5.67
	경남권	1.71	2.29	7.29	1.14	1.29	4.71
	전라권	2.00	1.80	10.10	0.88	0.88	4.50

주: 국공립병원 50개소를 대상으로 조사한 결과임.

- 국공립병원은 환자식은 모두 병원 내에서 조리하고 있었음. 직원식은 대부분 병원 내에서 조리되고 있었지만(93.5%), 일부의 경우 외부업체에서 조리하는 경우도 있었음(6.5%).
- 기관유형별로 종합병원, 요양병원은 직원식을 모두 병원 내에서 조리하고 있는데 비해, 상급종합병원, 병원은 외부업체에서 조리하는 비중이 각각 20.0%, 16.7%이었음.
 - 국공립병원 소재지별로 경북권(16.7%), 경남권(14.3%), 전라권(12.5%) 등이 상대적으로 직원식의 외부업체 조리 비중이 높은 편이었음.

〈표 5-5〉 급식 조리 장소

단위: %

구분		환자식		직원식	
		병원 내 조리	외부업체 조리	병원 내 조리	외부업체 조리
전체		100.0	-	93.5	6.5
기관유형	상급종합병원	100.0	-	80.0	20.0
	종합병원	100.0	-	100.0	0.0
	병원	100.0	-	83.3	16.7
	요양병원	100.0	-	100.0	0.0
급식 운영형태	직영	100.0	-	96.6	3.4
	위탁	100.0	-	88.2	11.8
기관 소재지	수도권	100.0	-	100.0	0.0
	충청권	100.0	-	100.0	0.0
	경북권	100.0	-	83.3	16.7
	경남권	100.0	-	85.7	14.3
	전라권	100.0	-	87.5	12.5

주: 국공립병원 50개소를 대상으로 조사한 결과임.

- 국공립병원은 환자식의 경우 치료식은 1-2개 식단을 제공하는 비중이 32.0%로 가장 높으며, 11개 식단 이상을 제공하는 비중도 18.0%였음. 일반식의 경우 1-2개 식단을 제공하는 비중이 52.0%로 절반 수준이며, 이밖에 3-4개 식단을 제공하는 비중도 34.0%로 높은 편이었음.
- 상급종합병원은 상대적으로 환자식으로 제공하는 식단 수가 다른 유형에 비해 많은 편이었음. 상급종합병원은 치료식으로 11개 식단 이상을 제공하는 비중이 60.0%에 달하였음. 일반식의 경우에도 5-6개 식단을 제공하는 비중이 60.0%였음.
 - 환자식을 직영하는 경우 위탁에 비해 치료식으로 제공하는 식단 수가 적은 편이었으며, 일반식은 1-2개 정도 제공하는 비중이 직영과 위탁 모두 50% 수준이었음.
 - 지역별로 수도권에 위치한 병원이 치료식으로 제공하는 식단 수가 많은 편이었음. 수도권은 치료식으로 7-8개 정도 식단을 제공하는 경우가 전

체의 33.3%였으며, 11개 식단 이상을 제공하는 경우도 33.3%에 달하였음. 일반식의 경우에도 다른 지역이 일반식으로 5-6개 정도의 식단을 제공하는 경우가 드문 반면, 수도권은 33.3%가 5-6개 정도의 식단을 제공하고 있었음.

〈표 5-6〉 환자식 제공 식단 수

단위: %

구분	사례수 (명)	치료식						일반식			
		1-2개	3-4개	5-6개	7-8개	9-10개	11개 이상	1-2개	3-4개	5-6개	
전체	50	32.0	16.0	12.0	12.0	10.0	18.0	52.0	34.0	14.0	
기관유형	상급종합병원	5	20.0	20.0	0.0	0.0	0.0	60.0	40.0	0.0	60.0
	종합병원	20	10.0	5.0	15.0	30.0	25.0	15.0	45.0	45.0	10.0
	병원	12	33.3	33.4	16.6	0.0	0.0	16.6	75.0	8.3	16.7
	요양병원	13	69.3	15.4	7.7	0.0	0.0	7.7	46.2	53.8	0.0
급식 운영형태	직영	34	44.2	14.7	14.7	0.0	5.8	20.5	52.9	32.4	14.7
	위탁	16	6.3	18.8	6.3	37.6	18.8	12.6	50.0	37.5	12.5
기관 소재지	수도권	18	0.0	11.1	5.6	33.4	16.7	33.4	38.9	27.8	33.3
	충청권	8	75.0	0.0	0.0	0.0	12.5	12.5	75.0	25.0	0.0
	경북권	7	28.6	42.9	14.3	0.0	14.3	0.0	42.9	57.1	0.0
	경남권	7	28.6	14.3	42.9	0.0	0.0	14.3	85.7	14.3	0.0
	전라권	10	60.0	20.0	10.0	0.0	0.0	10.0	40.0	50.0	10.0

○ 국공립병원은 치료식 식단 중에서 당노식을 제공하는 비중이 가장 높았으며(92.0%), 다음으로 저염식(76.0%), 저단백식(44.0%), 지방조절식(42.0%) 순으로 제공되는 비중이 높은 편이었음.

- 기관유형, 급식 운영형태와 무관하게 대체로 당노식, 저염식이 제공되는 비중이 상대적으로 높은 편임. 지역별로 대부분의 지역이 당노식을 제공하는 반면, 수도권은 저염식(83.3%)이 제공되는 비중이 당노식(77.8%)보다 다소 높은 편이었음. 그러나 수도권의 경우 전반적으로 치료식 종류별로 제공되는 비중이 다른 지역에 비해 높은 편이었음.

〈표 5-7〉 제공되는 치료식 주요 종류

단위: %

구분	사례수 (명)	당뇨식	저염식	저단백식	지방 조절식	고단백식	경관유동식	노인식
전체	50	92.0	76.0	44.0	42.0	10.0	6.0	2.0
기관유형	상급종합병원	5	100.0	80.0	80.0	80.0	0.0	0.0
	종합병원	20	80.0	75.0	60.0	55.0	5.0	0.0
	병원	12	100.0	91.7	41.7	41.7	25.0	0.0
	요양병원	13	100.0	61.5	7.7	7.7	7.7	23.1
급식 운영형태	직영	34	100.0	76.5	38.2	41.2	11.8	8.8
	위탁	16	75.0	75.0	56.3	43.8	6.3	0.0
기관 소재지	수도권	18	77.8	83.3	66.7	66.7	16.7	0.0
	충청권	8	100.0	50.0	25.0	25.0	0.0	0.0
	경북권	7	100.0	85.7	57.1	57.1	0.0	0.0
	경남권	7	100.0	71.4	42.9	28.6	0.0	0.0
	전라권	10	100.0	80.0	10.0	10.0	20.0	30.0

○ 환자에게 제공되는 일반식의 경우 연식(96.0%), 유동식(84.0%), 경식(74.0%) 순으로 제공되는 비중이 높은 편이었음.

- 상급종합병원, 종합병원이 병원, 요양병원에 비해 일반식이 식단별로 높은 비중으로 고르게 제공되고 있는 것으로 나타남.
- 조사대상 국공립병원 중 환자식을 위탁하는 경우 선택식을 제공하는 사례가 있었음(6.3%).
- 지역별로 수도권은 연식, 유동식, 경식 등이 모두 90% 이상 수준으로 제공되고 있었음. 이에 비해 수도권 이외의 지역은 유동식, 경식 등이 제공되는 비중이 대체로 수도권 비해서는 낮은 것으로 나타남.

〈표 5-8〉 제공되는 일반식 주요 종류

단위: %

구분	사례수 (명)	연식	유동식	경식	선택식	
전체	50	96.0	84.0	74.0	2.0	
기관유형	상급종합병원	5	100.0	60.0	80.0	0.0
	종합병원	20	100.0	100.0	90.0	5.0
	병원	12	91.7	75.0	58.3	0.0
	요양병원	13	92.3	76.9	61.5	0.0
급식 운영형태	직영	34	94.1	79.4	64.7	0.0
	위탁	16	100.0	93.8	93.8	6.3
기관 소재지	수도권	18	100.0	100.0	94.4	0.0
	충청권	8	75.0	87.5	50.0	0.0
	경북권	7	100.0	42.9	28.6	0.0
	경남권	7	100.0	85.7	71.4	14.3
	전라권	10	100.0	80.0	90.0	0.0

○ 환자식의 경우 급식단가 중 식료품비 비중은 아침, 점심, 저녁식사에서 약 68.5% 내외 수준이었음. 제공되는 1일 평균 급식인원, 1인당 1일 평균 급식 단가 등도 식사유형별로 유사한 수준이었음. 1일 평균 급식인원은 아침과 저녁는 평균적으로 약 310명 수준이며, 점심은 330명 수준이었음. 평균 급식단가는 아침, 점심, 저녁 모두 약 3,190원 정도인 것으로 조사됨.

- 1일 평균 급식인원은 요양병원이 145-147명 정도로 제일 작으며, 병원이 410-430명 정도로 제일 많은 편이었음. 급식단가는 병원이 3,600원 수준으로 제일 높으며, 다음으로 요양병원 약 3,370원, 종합병원 3,000원, 상급종합병원은 2,640원 수준이었음.
- 위탁에 비해 직영이 1인당 1일 급식단가가 130원 정도 높은 편이며, 지역별로는 수도권이 1일 평균 급식인원이 330-380명 수준으로 많은 반면,

급식단가는 다른 지역에 비해 상대적으로 적은 편이었음(약 2,444원). 전라권은 급식인원이 230-255명 정도로 적으며, 반면 급식단가는 상대적으로 높은 편인 것으로 조사됨(약 4,170원).

〈표 5-9〉 환자식 제공 식사 유형별 급식 현황

단위: 명, 원, %

구분	사례수 (명)	아침			점심			저녁			
		1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	
전체	50	311.3	3,188.0	68.4	330.9	3,190.0	68.6	309.3	3,188.0	68.5	
기관유형	상급 종합병원	5	410.0	2,640.0	74.0	430.0	2,640.0	75.0	410.0	2,640.0	74.0
	종합병원	20	323.0	2,965.0	71.0	377.0	2,965.0	71.0	330.0	2,965.0	71.0
	병원	12	430.7	3,591.7	68.8	411.6	3,591.7	68.8	409.9	3,591.7	68.8
	요양병원	13	145.3	3,369.2	61.9	147.4	3,376.9	62.3	145.8	3,369.2	62.3
급식 운영형태	직영	34	289.4	3,229.4	69.7	292.0	3,232.4	69.9	282.9	3,229.4	69.9
	위탁	16	357.9	3,100.0	65.6	413.5	3,100.0	65.9	365.4	3,100.0	65.6
기관 소재지	수도권	18	328.0	2,444.4	72.8	377.4	2,444.4	72.8	334.7	2,444.4	72.8
	충청권	8	282.8	3,675.0	65.1	310.6	3,675.0	65.1	285.6	3,675.0	65.1
	경북권	7	348.6	2,657.1	75.7	350.0	2,657.1	75.7	348.6	2,657.1	75.7
	경남권	7	344.3	3,671.4	75.7	358.6	3,685.7	75.7	344.3	3,671.4	75.7
	전라권	10	255.1	4,170.0	53.0	230.6	4,170.0	54.0	230.6	4,170.0	53.5

주: 환자식을 제공하는 조사응답 국공립병원은 모두 아침, 점심, 저녁을 제공함.

○ 직원식은 점심은 모든 국공립병원이 제공하는데 비해 아침은 약 76%, 저녁은 약 96%의 병원이 제공하고 있었음. 직원식은 급식인원이 아침은 약 42명, 점심 213명, 저녁은 96명 수준이었음. 국공립병원의 직원식 급식단가는 3,500원 내외 수준으로 환자식에 비해 약 300원 정도 높은 것으로 조사됨. 급식단가 중 식료품비 비중은 62-65% 수준이었음.

- 기관유형별로 아침은 종합병원, 병원의 급식인원이 47명 내외로 비교적 많은 편이며, 점심과 저녁은 상급종합병원의 급식인원이 각각 약 530명, 116명으로 상대적으로 많은 편임. 급식단가는 병원이 아침, 점심, 저녁 모두 약 3,800원 정도로 상대적으로 가장 높은 편이었음.
- 직영에 비해 위탁이 1일 평균 급식인원이 아침, 점심, 저녁 모두 많으며, 급식단가도 직영이 3,300원 내외 수준인데 비해, 위탁은 약 3,800원 정도로 다소 높은 편임.

〈표 5-10〉 직원식 제공 식사 유형별 급식 현황

단위: %, 명, 원

구분	사례수 (명)	아침				점심				저녁				
		제공 여부(%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	제공 여부(%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	제공 여부(%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	
전체	50	76.1	41.5	3,577.1	62.2	100.0	212.8	3,513.8	65.1	95.7	57.4	3,480.4	65.1	
기관 유형	상급 종합병원	5	80.0	37.5	3,025.0	68.8	100.0	529.2	3,147.2	67.0	100.0	116.0	3,147.2	67.0
	종합병원	20	73.7	46.8	3,571.4	62.9	100.0	232.1	3,510.5	68.9	89.5	57.6	3,429.4	69.4
	병원	12	83.3	48.7	3,820.0	62.6	100.0	165.0	3,766.7	64.5	100.0	55.0	3,766.7	64.5
	요양병원	13	70.0	23.1	3,557.1	56.4	100.0	75.4	3,400.0	57.5	100.0	30.7	3,390.0	57.5
급식 운영 형태	직영	29	75.9	26.8	3,445.5	62.3	100.0	176.9	3,313.8	66.2	100.0	44.0	3,313.8	66.2
	위탁	17	76.5	66.5	3,800.0	62.0	100.0	274.1	3,855.1	63.2	88.2	83.3	3,802.4	62.9
기관 소재지	수도권	18	100.0	52.9	3,582.4	65.0	100.0	226.5	3,582.4	65.0	100.0	65.3	3,582.4	65.0
	충청권	8	62.5	20.4	3,300.0	60.2	100.0	80.0	3,462.5	65.1	87.5	30.7	3,385.7	65.9
	경북권	7	33.3	105.0	4,200.0	60.0	100.0	365.0	3,372.7	70.0	100.0	86.7	3,372.7	70.0
	경남권	7	57.1	20.0	3,125.0	70.0	100.0	184.3	3,371.4	75.4	85.7	41.7	3,183.3	76.3
	전라권	10	87.5	23.1	3,842.9	52.9	100.0	227.5	3,650.0	52.5	100.0	54.0	3,650.0	52.5

- 환자식은 식료품비 재원의 경우 수혜자가 부담하는 경우가 40.0%로 가장 높으며, 다음으로 의료보험(36.0%), 국고 지원(28.0%), 기관 자체예산(22.0%), 지방자치단체 지원(2.0%) 등으로 구성되는 것으로 나타남.
- 상급종합병원은 식료품비의 가장 대표적인 재원이 의료보험(80.0%)이었으며, 다음으로 수혜자 부담(20.0%)이었음. 반면 종합병원은 수혜자 부담(60.0%)인 경우가 가장 많으며, 병원과 요양병원은 국고 지원인 경우가 각각 33.3%, 53.8%이었음.

〈표 5-11〉 환자식 제공 식사 유형별 식료품비 재원

단위: %

구분	사례수 (명)	국고지원 (정부보조금)	지방자치 단체 지원	소속단체 (기관) 자체 예산	기업·단체· 개인 등 기부	수혜자 부담	의료보험	
전체	50	28.0	2.0	22.0	-	40.0	36.0	
기관 유형	상급종합병원	5	0.0	0.0	0.0	-	40.0	80.0
	종합병원	20	15.0	0.0	15.0	-	60.0	45.0
	병원	12	33.3	8.3	33.3	-	25.0	16.7
	요양병원	13	53.8	0.0	30.8	-	23.1	23.1
급식 운영형태	직영	34	38.2	2.9	29.4	-	20.6	35.3
	위탁	16	6.3	0.0	6.3	-	81.3	37.5
기관 소재지	수도권	18	0.0	0.0	11.1	-	77.8	33.3
	충청권	8	50.0	0.0	50.0	-	12.5	37.5
	경북권	7	14.3	0.0	57.1	-	42.9	0.0
	경남권	7	42.9	0.0	14.3	-	14.3	71.4
	전라권	10	60.0	10.0	0.0	-	10.0	40.0

주 1) 조사응답 공공립병원은 아침, 점심, 저녁 등 제공되는 식사 유형별로는 식료품비와 식료품비 이외 비용의 재원이 차이가 없음.

2) 중복응답 결과임.

- 직원식의 경우 식료품비 재원은 수혜자 부담이 60.9%로 가장 높으며, 다음으로 소속단체(기관) 자체 예산이 투입되는 경우가 34.8%였음.
- 소속단체(기관) 자체 예산이 투입되는 경우는 요양병원이 50.0%로 가장 높으며, 수혜자 부담이 이루어지는 경우는 종합병원이 78.9%로 가장 높았음.
 - 급식 운영형태별(직원식)로 직영인 경우 수혜자 부담이 이루어지는 경우가 48.3%, 소속단체(기관) 자체 예산이 투입되는 경우가 37.9% 수준으로 상대적으로 높았으며, 위탁인 경우에는 수혜자 부담이 이루어지는 경우가 전체 병원의 82.4%로 매우 높았음.

〈표 5-12〉 직원식 제공 식사 유형별 식료품비 재원

단위: 명

구분		사례수 (명)	국고지원 (정부보조금)	지방자치 단체 지원	소속단체 (기관) 자체 예산	수혜자 부담	의료보험
전체		50	8.7	2.2	34.8	60.9	8.7
기관 유형	상급종합병원	5	0.0	0.0	40.0	60.0	0.0
	종합병원	20	0.0	0.0	36.8	78.9	0.0
	병원	12	16.7	8.3	16.7	66.7	16.7
	요양병원	13	20.0	0.0	50.0	20.0	20.0
급식 운영형태	직영	29	13.8	3.4	37.9	48.3	13.8
	위탁	17	0.0	0.0	29.4	82.4	0.0
기관 소재지	수도권	18	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0
	충청권	8	12.5	0.0	75.0	50.0	12.5
	경북권	7	0.0	0.0	83.3	33.3	0.0
	경남권	7	0.0	0.0	71.4	28.6	0.0
	전라권	10	37.5	12.5	0.0	37.5	37.5

주 1) 조사응답 국공립병원은 아침, 점심, 저녁 등 제공되는 식사 유형별로는 식료품비와 식료품비 이외 비용의 재원이 차이가 없음.

2) 중복응답 결과임.

2. 식재료 이용 실태와 인식

- 국공립병원들은 지난 한 달간 대체로 3-4개(42.0%)의 납품업체로부터 식재료를 제공받았으며, 한 달간 이용한 납품업체는 평균 4.16개 업체였음. 한 달간 11개 이상의 납품업체를 이용한 경우도 6.0%에 달하고 있었음.
- 기관유형별로 살펴본 결과, 종합병원은 평균적으로 5.35개 업체로부터 식재료를 납품받은 반면, 병원은 3.08개 업체로부터 납품을 받고 있어, 상대적으로 지난 한달 간 거래한 납품업체 수가 적은 편이었음. 또한 직영이 위탁보다 거래하는 납품업체 수가 다소 많은 편이었음.
 - 상급종합병원은 대체로 1-2개(40.0%) 또는 3-4개(40.0%)의 납품업체와 거래를 하고 있었음. 종합병원은 절반 정도가 3-4개(50.0%) 납품업체로부터 식재료를 제공받으며, 다음으로 5-6개(25.0%)업체로부터 식재료를 납품받는 비중이 높은 편이었음. 병원은 1-2개(41.7%) 또는 3-4개(41.7%), 요양병원은 한 달간 거래한 납품업체의 수가 1-2개(38.5%), 3-4개(30.8%), 5-6개(23.1%) 순이었음. 11개 이상의 납품업체와 지난 한달 간 거래한 비중은 상급종합병원에서 20.0%로 높은 편이었음.
- 지역별로는 대경원이 지난 한달 간 평균적으로 5.71개 업체로부터 식재료를 납품받은 반면, 전라권은 3.00개 업체로부터 식재료를 납품받은 것으로 조사됨. 11개 이상 납품업체로부터 식재료를 납품받은 비중은 수도권이 11.1%, 경북권이 14.3%로 상대적으로 높은 편이었음.

〈표 5-13〉 지난 한달 간 이용한 식재료 납품업체 수

단위: %, 점

구분	사례수 (명)	1-2개	3-4개	5-6개	7-8개	9-10개	11개 이상	평균 (5점척도)	
전체	50	28.0	42.0	18.0	4.0	2.0	6.0	4.16	
기관유형	상급종합병원	5	40.0	40.0	0.0	0.0	0.0	20.0	4.00
	종합병원	20	10.0	50.0	25.0	0.0	5.0	10.0	5.35
	병원	12	41.7	41.7	8.3	8.3	0.0	0.0	3.08
	요양병원	13	38.5	30.8	23.1	7.7	0.0	0.0	3.38
급식 운영형태	직영	34	32.4	35.3	17.6	5.9	0.0	8.8	4.32
	위탁	16	18.8	56.3	18.8	0.0	6.3	0.0	3.81
기관 소재지	수도권	18	11.1	61.1	11.1	5.6	0.0	11.1	4.56
	충청권	8	12.5	50.0	25.0	0.0	12.5	0.0	4.25
	경북권	7	42.9	14.3	28.6	0.0	0.0	14.3	5.71
	경남권	7	42.9	28.6	28.6	0.0	0.0	0.0	3.14
	전라권	10	50.0	30.0	10.0	10.0	0.0	0.0	3.00

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 국공립병원들이 지난 일주일 간 납품받은 업체 수는 평균 3.76개였음. 일주일 간 거래한 납품업체 수는 3-4개(42.0%)인 경우가 가장 많았으며, 다음으로 1-2개 30.0%, 5-6개 20.0% 순이었음.
- 종합병원이 지난 일주일 간 평균적으로 4.60개 업체로부터 식재료를 납품받은 반면, 병원은 2.92개 업체로부터 납품을 받아서, 상대적으로 거래한 납품업체 수가 적은 편이었음. 직영이 위탁에 비해 일주일 간 거래하는 납품업체 수가 다소 많은 편이었음.
 - 상급종합병원은 대체로 1-2개(40.0%) 또는 3-4개(40.0%)의 납품업체와 지난 일주일 간 거래를 하고 있었음. 반면 종합병원은 절반 정도가 3-4개(55.0%) 납품업체로부터 식재료를 제공받으며, 다음으로 5-6개(25.0%) 업체와 거래한 비중이 높은 편이었음. 병원은 1-2개(41.7%) 또는 3-4개(41.7%), 요양병원은 1-2개(46.2%) 납품업체와 거래한 비중이 높았음.

- 지역별로는 대경원이 지난 일주일 간 평균적으로 4.86개 업체로부터 식재료를 납품받은 반면, 전라권은 3.00개 업체로부터 식재료를 납품받은 것으로 조사됨. 11개 이상 납품업체로부터 식재료를 납품받은 비중은 경북권이 14.3%였음.

〈표 5-14〉 지난 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수

단위: %, 점

구분		사례수 (명)	1-2개	3-4개	5-6개	7-8개	9-10개	11개 이상	평균 (5점척도)
전체		50	30.0	42.0	20.0	2.0	4.0	2.0	3.76
기관유형	상급종합병원	5	40.0	40.0	0.0	0.0	20.0	0.0	3.60
	종합병원	20	10.0	55.0	25.0	0.0	5.0	5.0	4.60
	병원	12	41.7	41.7	16.7	0.0	0.0	0.0	2.92
	요양병원	13	46.2	23.1	23.1	7.7	0.0	0.0	3.31
급식 운영형태	직영	34	32.4	35.3	20.6	2.9	5.9	2.9	3.97
	위탁	16	25.0	56.3	18.8	0.0	0.0	0.0	3.31
기관 소재지	수도권	18	16.7	55.6	16.7	0.0	11.1	0.0	4.17
	충청권	8	12.5	62.5	25.0	0.0	0.0	0.0	3.38
	경북권	7	42.9	14.3	28.6	0.0	0.0	14.3	4.86
	경남권	7	42.9	28.6	28.6	0.0	0.0	0.0	3.14
	전라권	10	50.0	30.0	10.0	10.0	0.0	0.0	3.00

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 한 달 평균 식재료 유형별 지출 비중은 전반적으로 육류가 19.8%로 가장 높으며, 다음으로 쌀(17.0%), 채소류(15.4%), 어류/해조류(13.8%) 순이었음.
 - 기관유형별로 쌀은 요양병원에서 지출 비중이 19.2%로 가장 높았으며, 육류 지출 비중은 종합병원(23.3%), 채소류는 요양병원(20.7%), 과일류는 상급종합병원(8.8%)에서 높은 편이었음.
 - 급식 운영형태별로 쌀, 잡곡류, 채소류, 과일류는 직영, 육류, 어류/해조류는 위탁에서 지출 비중이 상대적으로 높은 편이었음.
 - 지역별로 쌀은 전라권(22.5%), 채소류 경북권(20.4%), 과일류 경남권(9.7%), 육류 수도권(24.7%), 어류/해조류 수도권(17.4%)에서 지출 비중이 높은 편이었음.

〈표 5-15〉 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균)

단위: %

구분	사례수 (명)	쌀	잡곡류	채소류	과일류	육류	어류/ 해조류	김치류	가공 식품	기타	
전체	50	17.0	5.5	15.4	7.4	19.8	13.8	9.9	10.6	0.6	
기관유형	상급종합병원	5	18.6	5.2	14.0	8.8	18.0	13.4	12.2	9.8	0.0
	종합병원	20	15.0	4.1	12.3	6.7	23.3	16.8	9.3	11.4	1.3
	병원	12	17.3	7.6	15.4	7.8	16.3	12.3	10.8	12.1	0.4
	요양병원	13	19.2	5.9	20.7	7.7	18.5	10.5	9.1	8.5	0.0
급식 운영형태	직영	34	17.6	6.0	17.6	8.0	17.4	12.7	9.9	10.1	0.7
	위탁	16	15.6	4.5	10.6	6.3	25.0	16.0	9.8	11.9	0.3
기관 소재지	수도권	18	15.7	3.4	9.6	5.2	24.7	17.4	11.5	11.9	0.6
	충청권	8	19.0	7.8	19.0	9.0	14.6	10.5	10.4	9.8	0.0
	경북권	7	12.1	4.6	20.4	7.0	16.9	13.6	9.9	15.6	0.0
	경남권	7	14.9	5.9	16.7	9.7	16.4	13.6	9.3	10.7	2.9
	전라권	10	22.5	8.0	18.5	9.0	19.5	10.0	7.0	5.5	0.0

주 1) 이용 식재료 품목별 비중을 합한 합계가 100%가 되도록 기입하도록 요청한 결과임.
 2) 급식운영형태는 환자식 기준임.

○ 국공립병원은 식재료 결정시 주로 품질(34.0%) 또는 가격(31.4%)을 고려하는 것으로 나타남.

- 기관유형별로 상급종합병원(48.0%), 병원(42.5%)은 가격이 주요 고려요인이었으며, 종합병원은 품질(42.5%)을 고려하는 비중이 높았음. 요양병원은 품질(31.5%)과 가격(29.2%)을 고려하는 비중이 비슷한 수준이었음. 영양을 고려하는 비중은 상대적으로 요양병원(20.8%)에서 높았음.
- 급식 운영형태별로 직영은 가격, 품질을 주로 고려하였으며, 위탁은 품질이 주요 고려요인 것으로 조사됨.

〈표 5-16〉 식재료 결정시 주요 고려요인(2순위 응답)

단위: %

구분	사례수 (명)	가격	맛	영양	품질	안전성	손질상태 (전처리여부) 등 이용 편의성	납품(포장) 단위	
전체	50	31.4	9.0	15.6	34.0	9.4	0.6	-	
기관 유형	상급종합병원	5	48.0	0.0	14.0	24.0	14.0	0.0	-
	종합병원	20	22.0	12.5	15.0	42.5	8.0	0.0	-
	병원	12	42.5	5.0	11.7	26.7	11.7	2.5	-
	요양병원	13	29.2	10.8	20.8	31.5	7.7	0.0	-
급식 운영형태	직영	34	33.2	6.8	19.1	29.1	10.9	0.9	-
	위탁	16	27.5	13.8	8.1	44.4	6.3	0.0	-
기관 소재지	수도권	18	41.7	11.7	3.3	43.3	0.0	0.0	-
	충청권	8	16.3	12.5	21.3	25.0	21.3	3.8	-
	경북권	7	14.3	0.0	34.3	41.4	10.0	0.0	-
	경남권	7	4.3	10.0	34.3	18.6	32.9	0.0	-
	전라권	10	56.0	7.0	7.0	30.0	0.0	0.0	-

주 1) 1순위와 2순위 응답에 가중치를 적용(7:3)한 결과임.

2) 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 국공립병원은 식재료 공급업체 선정시 주로 안정적/양질의 식재료 품질(30.2%)과 연중 안정적인 식재료 가격(28.6%)을 중요시하는 것으로 나타남. 다음으로 상대적으로 싼 식재료 가격(15.0%), 다양한 식재료 일괄 구매(10.6%), 식재료 품질/안전관리(8.0%) 순이었음.
 - 기관유형별로 상급종합병원은 안정적인 식재료 가격(28.0%), 상대적으로 싼 식재료 가격(28.0%) 등 가격적인 요소를 중요시하는 것으로 나타남. 종합병원은 안정적/양질의 식재료 품질(28.0%), 연중 안정적 식재료 가격(26.0%) 순으로 중요시하고 있었음. 이밖에 병원은 안정적인 식재료 가격(28.3%), 상대적으로 싼 식재료 가격(23.3%), 안정적/양질의 식재료 품질(21.7%) 순으로 중요시하였음. 요양병원은 안정적/양질의 식재료 품질(45.4%)에 대한 고려 비중이 다른 기관유형에 비해 높은 편이었음.
 - 직영은 안정적/양질의 식재료 품질, 위탁은 연중 안정적 식재료 가격을 상대적으로 공급업체 선정시 중요하게 고려하고 있었음.

〈표 5-17〉 식재료 공급업체 선정시 주요 고려요인(2순위 응답)

단위: %

구분	사례수 (명)	연중 안정적인 식재료 가격	상대적으로 싼 식재료 가격	안정적/양질의 식재료 품질	다양한 식재료 일괄 구매	신속 체계적 배송	구매처 접근 용이성	발주방법 (시스템) 이용 편리	식재료 품질/안전관리	식재료 포장/처리 등 납품상태
전체	50	28.6	15.0	30.2	10.6	1.2	1.4	3.8	8.0	1.2
기관 유형	상급종합병원	5	28.0	28.0	20.0	6.0	0.0	0.0	18.0	0.0
	종합병원	20	26.0	16.5	28.0	7.0	3.0	3.5	6.5	9.5
	병원	12	28.3	23.3	21.7	16.7	0.0	0.0	5.0	2.5
	요양병원	13	33.1	0.0	45.4	12.3	0.0	0.0	0.0	6.9
급식 운영형태	직영	34	20.6	16.5	30.9	12.6	1.8	2.1	4.7	10.0
	위탁	16	45.6	11.9	28.8	6.3	0.0	0.0	1.9	3.8
기관 소재지	수도권	18	34.4	36.1	16.1	0.0	0.0	0.0	5.0	8.3
	충청권	8	7.5	3.8	30.0	35.0	0.0	8.8	0.0	15.0
	경북권	7	24.3	10.0	47.1	0.0	0.0	0.0	0.0	14.3
	경남권	7	10.0	0.0	44.3	14.3	8.6	0.0	14.3	4.3
	전라권	10	51.0	0.0	34.0	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0

주 1) 1순위와 2순위 응답에 가중치를 적용(7:3)한 결과임.

2) 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 대부분의 국공립병원은 중소기업 식자재 납품업체를 이용한 경험이 가장 많았으며(78.0%), 다음으로 대기업 식자재 납품업체(62.0%), 농수축협(30.0%), 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등(20.0%) 순이었음. 사회적기업(12.0%), 지자체 식재료지원센터(4.0%)를 이용한 경험은 많지 않았음.
 - 상급종합병원은 중소기업과 대기업 식자재 납품업체 이용 경험이 모두 80.0% 수준으로 매우 높았음. 종합병원은 대기업 식자재 납품업체 이용 경험(70.0%)이 중소기업 업체(60.0%)보다 높은 편인 반면, 병원과 요양병원은 중소기업 식자재 납품업체 이용 경험이 대기업 식자재 납품업체 이용 경험보다 높았음. 요양병원의 경우 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용한 경험도 상대적으로 높은 편이었음(46.2%).
 - 직영은 중소기업 식자재 납품업체, 위탁은 대기업 식자재 납품업체 이용 경험 높은 것으로 조사됨. 직영인 경우 농수축협 이용 경험도 어느 정도 있는 반면, 위탁은 농수축협 이용 경험이 많지 않았음.

〈표 5-18〉 식재료 공급업체 유형별 이용 경험

단위: %

구분	사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식 식재료 관련 지원센터
전체	50	78.0	62.0	30.0	20.0	4.0	0.0	12.0	4.0
기관 유형	상급종합병원	5	80.0	80.0	40.0	0.0	0.0	20.0	0.0
	종합병원	20	60.0	70.0	10.0	10.0	0.0	0.0	15.0
	병원	12	83.3	66.7	50.0	16.7	0.0	0.0	8.3
	요양병원	13	100.0	38.5	38.5	46.2	15.4	0.0	7.7
급식 운영형태	직영	34	91.2	47.1	41.2	20.6	5.9	0.0	14.7
	위탁	16	50.0	93.8	6.3	18.8	0.0	0.0	6.3
기관 소재지	수도권	18	61.1	100.0	27.8	5.6	0.0	0.0	22.2
	충청권	8	100.0	37.5	12.5	37.5	0.0	0.0	12.5
	경북권	7	85.7	71.4	14.3	28.6	0.0	0.0	14.3
	경남권	7	57.1	71.4	14.3	0.0	0.0	0.0	0.0
	전라권	10	100.0	0.0	70.0	40.0	20.0	0.0	0.0

주 1) 급식 식재료 관련 지원센터는 공공급식지원센터, 친환경지원센터, 로컬푸드지원센터, 학교급식지원센터 등 지자체 급식 식재료 관련 지원센터 등을 포함함.

2) 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 이용 경험이 있는 식재료 공급업체 유형별 만족도를 조사한 결과, 평균적으로 사회적기업(4.33점), 농수축협(4.13점)과 대기업 식자재 납품업체(4.03점)에 대한 만족도가 높은 편이었음. 직거래(2.50점)에 대한 만족도는 낮은 편이며, 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등(3.60점)에 대한 만족도도 높지 않았음.
 - 기관유형별로 상급종합병원, 종합병원, 병원은 농수축협(각각 4.50점, 4.50점, 4.33점), 요양병원은 대기업 식자재 납품업체(4.20점)에 대한 만족도가 높은 것으로 조사됨.

〈표 5-19〉 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식 식재료 관련 지원센터
전체	50	3.85	4.03	4.13	3.60	2.50	-	4.33	3.50
기관 유형	상급종합 병원	5	3.50	4.00	4.50	-	-	5.00	-
	종합병원	20	3.67	3.93	4.50	3.50	-	4.33	-
	병원	12	4.00	4.13	4.33	4.00	-	4.00	4.00
	요양병원	13	4.00	4.20	3.60	3.50	2.50	4.00	3.00
급식 운영형태	직영	34	3.87	4.13	4.14	3.57	2.50	4.40	3.50
	위탁	16	3.75	3.93	4.00	3.67	-	4.00	-
기관 소재지	수도권	18	4.00	4.00	4.60	4.00	-	4.50	-
	충청권	8	4.25	4.33	4.00	3.67	-	3.00	-
	경북권	7	3.67	4.00	4.00	4.00	-	5.00	-
	경남권	7	4.00	4.00	5.00	-	-	-	-
	전라권	10	3.40	-	3.71	3.25	2.50	-	3.50

주 1) 급식 식재료 관련 지원센터는 공공급식지원센터, 친환경지원센터, 로컬푸드지원센터, 학교급식지원센터 등 지자체 급식 식재료 관련 지원센터 등을 포함함.
 2) 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 식재료 공급업체 유형별로 불만족하다고 응답한 경우 주요 요인으로, 불안정한 식재료 가격(33.3%), 상대적으로 비싼 식재료 가격(33.3%), 다양한 식재료 일괄 구매(공급) 곤란(23.3%), 구매처 접근 용이하지 않음(10.0%) 등을 제시하였음.
- 중소기업 식자재 납품업체는 다양한 식재료 일괄 구매(공급)이 곤란하며(70.0%), 구매처 접근이 용이하지 않은 것으로 주로 인식하였음(30.0%).
 - 농수축협 이용의 경우 상대적으로 식재료 가격이 비싸거나(70.0%), 가격이 불안정하다고 인식함(30.0%). 반면 직거래의 경우 식재료 가격이 불안정하다는 점이 가장 큰 불만족 요인(70.0%)이었으며, 다음으로 식재료 가격이 상대적으로 비싸다고 인식함(30.0%).

〈표 5-20〉 식재료 공급업체 유형별 주요 불만족 요인(2순위 응답)

단위: %

구분	불안정한 식재료 가격	상대적으로 비싼 식재료 가격	다양한 식재료 일괄 구매(공급) 곤란	구매처 접근 용이하지 않음
전체	33.3	33.3	23.3	10.0
중소규모 식자재납품업체	0.0	0.0	70.0	30.0
농수축협	30.0	70.0	0.0	0.0
직거래	70.0	30.0	0.0	0.0

자료: 식재료 공급업체 유형별로 불만족하다고 응답한 3개 사례에 대한 집계 결과임.

- 국공립병원들은 식재료 유형에 상관없이 대체로 중소기업 식자재 납품업체 또는 대기업 식자재 납품업체를 통해 식재료를 공급받고 있었음. 그러나 쌀의 경우 농수축협 이용 비중도 높은 편이었음(26.0%). 중소기업 식자재 납품업체 이용 비중이 상대적으로 높은 식재료는 채소류(48.0%), 과일류(50.0%), 김치류(56.0%)였음. 반면 대기업 식자재 납품업체 이용 비중이 높은 식재료는 쌀(38.0%), 가공식품(57.4%) 등이었음.

〈표 5-21〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 이용 업체 유형

단위: %

구분	사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식식재 료 관련 지원센터
전체	398	46.2	42.5	5.8	4.0	0.3	-	0.5	0.8
쌀	50	28.0	38.0	26.0	4.0	0.0	-	2.0	2.0
잡곡류	50	42.0	40.0	14.0	4.0	0.0	-	0.0	0.0
채소류	50	48.0	40.0	2.0	8.0	0.0	-	0.0	2.0
과일류	50	50.0	42.0	0.0	6.0	0.0	-	0.0	2.0
육류	50	58.0	40.0	2.0	0.0	0.0	-	0.0	0.0
어류/해조류	50	48.0	44.0	2.0	6.0	0.0	-	0.0	0.0
김치류	50	56.0	40.0	0.0	0.0	2.0	-	2.0	0.0
가공식품	47	38.3	57.4	0.0	4.3	0.0	-	0.0	0.0

- 국공립병원들 최근 1년간 주로 수의계약을 통해서 식재료를 조달받고 있었음. 식재료 유형별로 수의계약을 통해 조달받는 비중이 48%-54% 정도였음. 최저가 입찰을 통한 조달 비중은 대체로 식재료 유형별로 30%내외 수준이었음.
- 식재료 유형별로는 대체로 기관별로 개별적으로 구매가 이루어지고 있었으며, 공급업체와의 계약은 1년 단위로 이루어지는 경우가 식재료 유형별로 절반 수준으로 높은 편이었음. 이밖에 수시계약이 20% 수준, 2-6개월 미만인 경우가 20%수준이었음.
 - 조사대상 모든 국공립병원이 모든 품목에 대해 1년 이상 동일한 공급업체와 지속적으로 계약 관계를 유지하고 있었음.

〈표 5-22〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 방식

단위: %

구분	사례수 (명)	최저가 입찰	제한적 최저가입찰	수의계약	계약없이 직접 구매
전체	398	29.4	14.1	51.5	5.0
쌀	50	26.0	14.0	54.0	6.0
잡곡류	50	28.0	14.0	52.0	6.0
채소류	50	32.0	14.0	48.0	6.0
과일류	50	32.0	14.0	50.0	4.0
육류	50	28.0	14.0	54.0	4.0
어류/해조류	50	30.0	14.0	50.0	6.0
김치류	50	32.0	14.0	50.0	4.0
가공식품	47	27.7	14.9	53.2	4.3

〈표 5-23〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 주체

단위: %

구분	사례수 (명)	개별	공동	시도/시군구 지정
전체	398	80.7	18.8	0.5
쌀	50	82.0	14.0	4.0
잡곡류	50	80.0	20.0	0.0
채소류	50	80.0	20.0	0.0
과일류	50	80.0	20.0	0.0
육류	50	82.0	18.0	0.0
어류/해조류	50	82.0	18.0	0.0
김치류	50	80.0	20.0	0.0
가공식품	47	78.7	21.3	0.0

〈표 5-24〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 계약기간

단위: %

구분	사례수 (명)	수시계약	1개월	2-6개월 미만	6개월	1년	2년
전체	398	20.1	-	19.1	9.0	49.7	2.0
쌀	50	20.0	-	18.0	10.0	50.0	2.0
잡곡류	50	20.0	-	18.0	10.0	50.0	2.0
채소류	50	20.0	-	20.0	8.0	50.0	2.0
과일류	50	20.0	-	20.0	8.0	50.0	2.0
육류	50	20.0	-	20.0	8.0	50.0	2.0
어류/해조류	50	20.0	-	20.0	8.0	50.0	2.0
김치류	50	20.0	-	20.0	8.0	50.0	2.0
가공식품	47	21.3	-	17.0	12.8	46.8	2.1
유제품	1	0.0	-	0.0	0.0	100.0	0.0

○ 식재료 구매시 항목별 고려 수준을 분석한 결과, 대부분의 항목에 대한 고려 수준이 평균적으로 높았음. 특히 위생/안전성(4.96점), 신선도(4.92점), 품질(4.90점)은 구매시 매우 중요하게 고려하는 것으로 나타남. 그러나 친환경 인증 여부, 지역산 여부의 경우 식재료 구매시 다른 항목에 비해 주요하게 고려는 요인은 아니었음.⁶²

- 기관유형별로 종합병원(2.90점)과 상급종합병원(3.20점)은 친환경 인증에 대한 고려 수준이 높지 않았음. 지역산 식재료의 경우에도 종합병원(2.85점), 상급종합병원(3.20점)에서 고려 수준이 낮은 편이었음.

⁶² 설문조사에서 지역산 식재료는 기관이 소재한 지역 또는 인근 지역에서 생산된 식재료를 의미하는 것으로 제시됨. 다만 서울 지역의 경우 인접생산지역(예, 서울은 수도권)의 식재료 또는 지역산 식재료 이용을 확대하기 위한 목적으로 특정 지역과의 MOU 등을 통해서 해당 지역의 식재료를 구매하는 경우 등을 포함하는 것으로 제시함.

〈표 5-25〉 식재료 구매시 항목별 고려 수준(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	전처리 여부	전처리 정도	단가 (가격)	친환경 인증	국내산	지역산	
전체	50	4.96	4.92	4.90	4.32	4.38	4.64	3.28	4.52	3.26	
기관 유형	상급종합병원	5	5.00	5.00	4.80	4.60	4.20	4.80	3.20	4.80	3.20
	종합병원	20	4.90	4.85	4.95	4.00	4.20	4.40	2.90	4.30	2.85
	병원	12	5.00	5.00	4.83	4.50	4.58	5.00	3.67	4.83	3.67
	요양병원	13	5.00	4.92	4.92	4.54	4.54	4.62	3.54	4.46	3.54
급식 운영형태	직영	34	4.97	4.94	4.85	4.32	4.38	4.68	3.47	4.56	3.41
	위탁	16	4.94	4.88	5.00	4.31	4.38	4.56	2.88	4.44	2.94
기관 소재지	수도권	18	5.00	4.89	4.83	4.28	4.33	4.67	2.78	4.44	2.72
	충청권	8	4.88	5.00	5.00	4.25	4.38	4.50	4.00	4.50	3.88
	경북권	7	5.00	4.86	4.86	3.86	4.00	4.57	3.86	4.57	4.00
	경남권	7	4.86	4.86	4.86	4.14	4.14	4.29	2.86	4.00	3.00
	전라권	10	5.00	5.00	5.00	4.90	4.90	5.00	3.50	5.00	3.40

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

○ 식재료 구매시 품목별로 원산지 기준은 대체로 필수적으로 적용하고 있었으며, 다음으로 등급, 인증 순으로 대체로 품질 기준을 적용하고 있는 것으로 나타남.

- 원산지의 경우 대체로 국내산(지역산)을 선택하는 비중이 높은 편이나, 쇠고기(국내산 44.7%, 수입산 55.3%)는 수입산 비중이 상대적으로 높은 편이었음.
- 인증 기준을 적용하는 경우 품목별로 친환경 인증에 비해 GAP, HACCP 등을 우선 고려하고 있었음.
- 가공식품의 경우 표시사항 중에서 유통기한/제조년월일을 가장 중요시하였으며(82.0%), 다음으로 식품첨가물(10.0%), 영양표시(6.0%), 원재료명(2.0%) 순이었음.

〈표 5-26〉 식재료 구매시 품목별 적용 품질 기준

단위: %

구분	품질기준별 적용 여부		세부 품질 기준(우선 적용 기준)	
	품질기준	적용 기관 비중		
쌀	원산지	98.0	국내산(지역산)(100.0)	
	등급	64.0	특(9.4), 상(84.4), 보통(6.3)	
	인증	28.0	친환경(21.4), GAP(78.6)	
잡곡류	원산지	100.0	국내산(지역산)(96.0), 수입산(4.0)	
	등급	50.0	특(8.0), 상(88.0), 보통(4.0)	
	인증	28.0	친환경(14.3), GAP(85.7)	
채소류	원산지	100.0	국내산(지역산)(98.0), 수입산(2.0)	
	등급	74.0	특(10.8), 상(88.2)	
	인증	46.0	친환경(13.0), GAP(87.0)	
과일류	원산지	100.0	국내산(지역산)(92.0), 수입산(8.0)	
	등급	74.0	특(2.7), 상(97.3)	
	인증	48.0	친환경(12.5), GAP(87.5)	
축산물	쇠고기	원산지	94.0	국내산(지역산)(44.7), 수입산(55.3)
		등급	48.0	+1등급(58.3), 1등급(37.5), 2등급(4.2)
		품종	50.0	한우(24.0), 육우(48.0), 수입산(28.0)
		인증	38.0	동물복지(5.3), HACCP(94.7)
	돼지고기	원산지	98.0	국내산(지역산)(100.0)
		등급	56.0	+1등급(25.0), 1등급(67.9), 2등급(7.1)
		인증	50.0	친환경(4.0), HACCP(96.0)
	닭고기	원산지	98.0	국내산(지역산)(100.0)
		등급	78.0	+1등급(17.9), 1등급(76.9), 2등급(5.1)
		인증	64.0	HACCP(100.0)
	계란	원산지	100.0	국내산(지역산)(100.0)
		등급	68.0	+1등급(17.6), 1등급(82.4)
인증		68.0	친환경(8.8), HACCP(91.2)	
어류/해조류	원산지	76.0	국내산(지역산)(78.9), 수입산(21.1)	
	등급	52.0	특(7.7), 상(88.5), 보통(3.8)	
	인증	4.0	친환경(50.0), HACCP(50.0)	
감치류	원산지	100.0	국내산(지역산)(96.0), 수입산(4.0)	
	인증	64.0	친환경(6.3), HACCP(93.8)	
가공식품	원산지	88.0	국내산(지역산)(86.4), 수입산(13.6)	
	표시사항	100.0	유통기한/제조년월일(82.0), 식품첨가물(10.0), 원재료명(2.0), 영양표시(6.0)	
	인증	68.0	친환경(11.8), HACCP(88.2)	

주: 국공립병원 50개소를 대상으로 조사한 결과임.

- 국공립병원은 대부분 자체적으로 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 규정을 보유·활용하거나(72.0%), 정부/지자체에서 제공한 규정을 활용(26.0%)하고 있었음.
- 상급종합병원(80.0%), 종합병원(90.0%)의 경우 기관 자체 규정을 활용하는 비중이 높았으며, 직영에 비해 위탁이 자체적인 규정을 보유·활용하는 비중이 높은 것으로 나타남.

〈표 5-27〉 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 적용 규정(기준, 지침) 보유 여부

단위: %

구분	사례수(명)	기관 자체 규정을 작성하여 활용	정부/지자체 제공 규정 활용	특별히 활용하는 규정 없음	
전체	50	72.0	26.0	2.0	
기관 유형	상급종합병원	5	80.0	20.0	0.0
	종합병원	20	90.0	5.0	5.0
	병원	12	66.7	33.3	0.0
	요양병원	13	46.2	53.8	0.0
급식 운영형태	직영	34	64.7	35.3	0.0
	위탁	16	87.5	6.3	6.3
기관 소재지	수도권	18	88.9	5.6	5.6
	충청권	8	87.5	12.5	0.0
	경북권	7	71.4	28.6	0.0
	경남권	7	100.0	0.0	0.0
	전라권	10	10.0	90.0	0.0

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 국공립병원은 식재료 품질 및 안전성을 확보하기 위해 식재료 공급업체 시설과 안전·위생 관리 실태 등을 전반적으로 점검하고 있었음. 특히 원산지 확인과 중량, 포장상태, 외관 등 식재료 관련한 사항을 확인하는 비중이 상대적으로 높았음.

〈표 5-28〉 식재료 품질 및 안전성 확보 위한 실천 사항(4점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	냉장(냉동) 식재료 배송차량 이용 여부 확인	식재료 공급업체 안전성 검사 실시 여부 확인	인증 식재료 인증서(여부) 확인	식재료 취급직원 건강진단 결과서 확인	식재료 공급업체 냉장(냉동) 보관 시설 구비 확인	
전체	50	3.68	3.62	3.64	3.76	3.78	
기관 유형	상급종합병원	5	3.60	3.60	3.60	4.00	3.80
	종합병원	20	3.80	3.70	3.65	3.85	3.75
	병원	12	3.67	3.67	3.58	3.58	3.75
	요양병원	13	3.54	3.46	3.69	3.69	3.85
급식 운영형태	직영	34	3.59	3.53	3.56	3.71	3.85
	위탁	16	3.88	3.81	3.81	3.88	3.63
기관 소재지	수도권	18	3.56	3.56	3.50	3.83	3.56
	충청권	8	4.00	3.75	3.88	3.63	4.00
	경북권	7	4.00	3.57	3.57	3.86	3.86
	경남권	7	3.71	3.43	3.57	4.00	4.00
	전라권	10	3.40	3.80	3.80	3.50	3.80
구분	사례수 (명)	식재료 배송차량 청결상태 및 온도유지 여부 확인	원산지 확인	유통기한 등 표시사항 확인	중량, 포장상태, 외관 등 확인		
전체	50	3.82	3.96	3.88	3.96		
기관 유형	상급종합병원	5	4.00	4.00	4.00	4.00	
	종합병원	20	3.70	3.95	3.80	3.95	
	병원	12	3.83	3.92	3.83	3.92	
	요양병원	13	3.92	4.00	4.00	4.00	
급식 운영형태 환자식(준)	직영	34	3.82	3.94	3.91	3.94	
	위탁	16	3.81	4.00	3.81	4.00	
기관 소재지	수도권	18	3.78	4.00	3.78	4.00	
	충청권	8	4.00	4.00	4.00	4.00	
	경북권	7	3.71	3.86	3.86	3.86	
	경남권	7	3.71	3.86	3.86	3.86	
	전라권	10	3.90	4.00	4.00	4.00	

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 국공립병원은 친환경 식재료 이용 경험이 거의 없었으며(84.0%), 친환경 식재료를 이용한 경험이 있는 경우 신선도(4.38점), 품질(4.38점), 안정적 공급(4.38점), 위생/안전성(4.25점), 품목 다양성(4.13점) 순으로 만족도가 높았음.
 - 기관유형별로 친환경 식재료 이용 경험은 병원(33.3%)이 상대적으로 높은 편이었음.
 - 조사대상 국공립병원 중에서 수도권에 소재한 국공립병원은 친환경 식재료를 이용한 경험이 전혀 없다고 응답하였음. 반면 전라권의 경우 친환경 식재료를 이용한 경험이 있는 비중이 40.0%로 상대적으로 높은 편이었음.

〈표 5-30〉 친환경 식재료 이용 여부와 만족도

단위: %, 점

구분	사례수 (명)	친환경 식재료 이용 경험		친환경 식재료 이용 만족도 (5점척도)						
		없음	있음	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	가격 (단가)	품목 다양성	안정적 공급
전체	50	84.0	16.0	8	4.25	4.38	4.38	3.88	4.13	4.38
기관 유형	상급종합병원	5	80.0	20.0	1	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
	종합병원	20	95.0	5.0	1	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
	병원	12	66.7	33.3	4	4.75	5.00	5.00	4.50	4.75
	요양병원	13	84.6	15.4	2	4.00	4.00	4.00	3.00	3.50
급식 운영형태	직영	34	82.4	17.6	6	4.00	4.17	4.17	3.50	3.83
	위탁	16	87.5	12.5	2	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
기관 소재지	수도권	18	-	-	-	-	-	-	-	-
	충청권	8	100.0	0.0	1	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
	경북권	7	87.5	12.5	2	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50
	경남권	7	71.4	28.6	1	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
	전라권	10	85.7	14.3	4	4.25	4.50	4.50	3.50	4.00

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 국공립병원 중에서 32.0%가 지역산 식재료 이용 경험이 있는 것으로 나타남. 지역산 식재료를 이용한 경험이 있는 경우 신선도(4.38점), 품질(4.38점), 위생/안전성(4.25점), 안정적 공급(4.13점) 순으로 지역산 식재료에 대한 만족도가 높았음.
- 기관유형별로 지역산 식재료 이용 경험은 요양병원(61.5%)이 상대적으로 높았으며, 급식 운영형태별로 직영이 위탁에 비해 지역산 식재료 이용 경험이 있는 비중이 높은 편이었음.
 - 조사대상 국공립병원 중에서 수도권 소재 국공립병원은 지역산 식재료를 이용한 경험이 거의 없는 반면(5.6%), 경북권은 85.7%, 충청권 62.5%, 전라권 40.0%로 지역산 식재료 이용 경험이 있는 비중이 높았음.

〈표 5-31〉 지역산 식재료 이용 여부와 만족도

단위: %, 점

구분	사례수 (명)	지역산 식재료 이용 경험		지역산 식재료 이용 만족도 (5점척도)							
		없음	있음	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	가격 (단가)	품목 다양성	안정적 공급	
전체	50	68.0	32.0	16	4.25	4.38	4.38	4.06	3.94	4.13	
기관 유형	상급종합병원	5	80.0	20.0	1	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
	종합병원	20	80.0	20.0	4	3.75	4.00	3.75	3.75	3.75	4.00
	병원	12	75.0	25.0	3	4.67	4.67	4.67	4.33	4.00	4.33
	요양병원	13	38.5	61.5	8	4.38	4.50	4.63	4.13	4.00	4.13
급식 운영형태	직영	34	58.8	41.2	14	4.21	4.36	4.36	4.00	3.93	4.14
	위탁	16	87.5	12.5	2	4.50	4.50	4.50	4.50	4.00	4.00
기관 소재지	수도권	18	94.4	5.6	1	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00	3.00
	충청권	8	37.5	62.5	5	4.20	4.40	4.40	3.80	4.00	4.20
	경북권	7	14.3	85.7	6	4.17	4.33	4.33	4.17	4.00	4.17
	경남권	7	100.0	0.0	-	-	-	-	-	-	-
	전라권	10	60.0	40.0	4	4.50	4.50	4.50	4.25	4.00	4.25

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향은 친환경 보다는 지역산 식재료에 대해서 상대적으로 높은 편이었음. 친환경 식재료 이용 확대 의향은 30.0%인데 비해 지역산 식재료 이용 확대 의향은 44.0%였음.
- 상급종합병원(40.0%), 요양병원(38.5%), 병원(33.3%) 순으로 향후 친환경 식재료 이용 확대 의향이 높은 것으로 조사되었으며, 지역산 식재료의 경우 요양병원(61.5%), 병원(50.0%), 상급종합병원(40.0%), 종합병원(30.0%) 순으로 확대 의향이 높은 편이었음.
 - 직영이 위탁에 비해 친환경 식재료와 지역산 식재료 이용을 확대할 의향이 높았으며, 친환경 보다 지역산 식재료 이용을 확대하고자 하는 의향이 상대적으로 더 높은 편이었음.
 - 지역별로는 친환경 식재료 이용 확대 의향은 충청권(87.5%), 경북권(57.1%), 경남권(42.9%), 지역산 식재료 이용 확대 의향은 충청권(100.0%), 경남권(85.7%), 경북권(71.4%) 순으로 높았음.

〈표 5-32〉 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향

단위: %

구분	사례수 (명)	친환경 식재료 이용 확대 의향		지역산 식재료 이용 확대 의향		
		없음	있음	없음	있음	
전체	50	70.0	30.0	56.0	44.0	
기관 유형	상급종합병원	5	60.0	40.0	60.0	40.0
	종합병원	20	80.0	20.0	70.0	30.0
	병원	12	66.7	33.3	50.0	50.0
	요양병원	13	61.5	38.5	38.5	61.5
급식 운영형태	직영	34	61.8	38.2	47.1	52.9
	위탁	16	87.5	12.5	75.0	25.0
기관 소재지	수도권	18	100.0	0.0	100.0	0.0
	충청권	8	12.5	87.5	0.0	100.0
	경북권	7	42.9	57.1	28.6	71.4
	경남권	7	57.1	42.9	14.3	85.7
	전라권	10	90.0	10.0	70.0	30.0

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 주요 품목류별로 주로 구입하는 품목을 조사한 결과, 잡곡류의 경우 보리(74.0%), 흑미(60.0%)를 주로 구입하고 있으며, 혼합곡(30.0%), 찰쌀(26.0%), 기장(26.0%), 수수(22.0%) 등도 주요 구입 품목이었음. 채소류의 경우 양파(88.0%), 무(56.0%), 당근(44.0%), 파(34.0%), 양배추(24.0%) 등이 주요 구입 품목이었음. 육류는 돼지고기, 닭고기를 주로 구입하며, 다음으로 쇠고기, 오리고기 순이었음. 과일류는 사과(72.0%), 바나나(68.0%)가 주요 구입 품목이었음. 토마토(48.0%), 귤(42.0%), 수박(26.0%) 등도 과일류 중에서 주로 구입하는 품목인 것으로 나타남. 가공식품의 경우 김치류(96.0%), 장류(74.0%), 두부/묵류(50.0%), 양념(38.0%)을 주로 구입하고 있었음.

〈표 5-33〉 품목류별 주요 구입 품목

단위: %

구분	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
잡곡류	보리 (74.0)	흑미 (60.0)	혼합곡 (30.0)	찰쌀 (26.0)	기장 (26.0)	수수 (22.0)	서리태 (16.0)	참깨 (12.0)	차조 (10.0)	조 (10.0)	녹두 (8.0)	팥 (4.0)	적두 (2.0)
채소류	양파 (88.0)	무 (56.0)	당근 (44.0)	파 (34.0)	양배추 (24.0)	감자 (16.0)	마늘 (12.0)	배추 (10.0)	콩나물 (8.0)	오이 (4.0)	호박 (2.0)	버섯 (2.0)	
육류	돼지고기 (100.0)	닭고기 (100.0)	쇠고기 (94.0)	오리고기 (6.0)									
과일류	사과 (72.0)	바나나 (68.0)	토마토 (48.0)	귤 (42.0)	수박 (26.0)	포도 (14.0)	배 (10.0)	딸기 (10.0)	오렌지 (8.0)	파인애플 (2.0)			
가공식품	김치류 (96.0)	장류 (74.0)	두부/묵류 (50.0)	양념 (38.0)	유지류 (14.0)	어묵/묵살 (8.0)	소스류 (8.0)	통조림류 (6.0)	떡류 (4.0)	말뚝/전 분 등 기타 (2.0)			

주: 3순위까지의 중복응답 결과임.

- 주요 품목별로 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중을 조사하였음. 조사 결과 친환경 식재료 이용은 쌀, 가공식품 등 일부 품목을 중심으로 이루어지고 있는 것으로 나타남. 친환경 식재료를 이용하는 경우 쌀, 잡곡류 등은 이용하는 식재료 전부를 친환경으로 이용하고 있었음. 국내산 식재료 이용은 품목 전반에 대해서 이루어지고 있음. 쇠고기, 어류/해조류를 제외하고는 대체로 국내산 식재료 이용이 높은 수준으로 이루어지고 있었음. 국내산 식재료를 이용하는 경우 쌀(94.4%), 닭고기(90.2%), 계란(95.2%)에

서 국내산이 점유하는 비중이 가장 높았음. 지역산 식재료 이용은 국내산에 비해 광범위하게 이루어지고 있지는 않았음. 쌀(34.0%), 채소류(28.0%) 등이 비교적 지역산 식재료 이용이 많은 편임. 지역산 식재료를 이용하는 경우 계란(90.9%), 김치류(85.6%), 쇠고기(81.3%), 돼지고기(80.9%), 닭고기(80.0%) 등에서 지역산 점유 비중이 상대적으로 높았음.

〈표 5-34〉 품목별 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중

구분	사례수 (명)	친환경 식재료		국내산 식재료		지역산 식재료	
		이용 여부	친환경 비중	이용 여부	국내산 비중	이용 여부	지역산 비중
쌀	50	6.0	100.0	100.0	94.4	34.0	76.5
잡곡류	5	4.0	100.0	96.0	85.3	24.0	63.3
채소류	20	4.0	55.0	98.0	79.6	28.0	74.3
과일류	12	6.0	50.0	92.0	70.9	20.0	58.0
축산물	쇠고기	13	0.0	44.0	55.5	16.0	81.3
	돼지고기	34	2.0	100.0	83.1	22.0	80.9
	닭고기	16	0.0	98.0	90.2	20.0	80.0
	계란	29	6.0	53.3	100.0	95.2	22.0
어류/해조류	17	0.0		74.0	57.7	8.0	47.5
김치류	18	2.0	40.0	98.0	80.0	18.0	85.6
가공식품	8	8.0	30.0	88.0	59.8	18.0	53.3
식재료 전체	7	16.0	25.0	100.0	69.0	34.0	49.4

- 최근 논의되고 있는 공공급식 식재료 유통 관련한 다양한 방안들 중에서 도입의 필요성은 식재료공동구매(3.52점), 공공급식식재료지원센터(3.46점), 공공급식식재료관리운영시스템(3.38점) 순으로 높은 것으로 평가하였음. 개별 방안들이 기관에 도움이 되는 정도에 대해서는 각각의 방안들에 대해서 대체로 3.45점 내외로 거의 비슷한 수준으로 평가하였음.
- 기관유형별로 제시한 개별 방안들에 대해서 요양병원이 4.00-4.23점으로 필요성이 높은 것으로 평가함. 요양병원의 경우 이들 방안이 상당히 기

관에도 도움이 된다고 평가하였음. 상급종합병원과 병원의 경우 상대적으로 긍정적인 평가 수준이 낮은 편이었음.

- 급식 운영형태별로 직영이 위탁에 비해 개별 방안에 대한 필요성과 도움이 되는 정도를 높게 평가하였음.
- 지역별로 개별 방안에 대한 필요성의 경우 3개 방안 모두에 대해서 전라권이 가장 긍정적으로 평가하였으며, 도움이 되는 정도에 대해서도 전라권이 가장 긍정적으로 평가하고 있었음. 수도권은 상대적으로 필요성을 크게 느끼지 못하고, 기관에도 특별하게 도움이 된다고 인식하고 있지 않은 것으로 나타남.

〈표 5-35〉 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	정부/지자체 공공부문 급식 방안 도입이 필요한 정도			정부/지자체 공공부문 급식 방안이 기관에 도움이 되는 정도			
		공공급식 식재료 지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매	공공급식 식재료 지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매	
전체	50	3.46	3.38	3.52	3.44	3.40	3.46	
기관 유형	상급종합병원	5	2.80	2.60	3.00	3.40	3.40	3.60
	종합병원	20	3.20	3.20	3.25	3.00	3.00	3.00
	병원	12	3.42	3.33	3.42	3.50	3.42	3.50
	요양병원	13	4.15	4.00	4.23	4.08	4.00	4.08
급식 운영형태	직영	34	3.59	3.47	3.65	3.59	3.53	3.62
	위탁	16	3.19	3.19	3.25	3.13	3.13	3.13
기관 소재지	수도권	18	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
	충청권	8	3.63	3.50	3.63	3.50	3.50	3.50
	경북권	7	3.29	3.29	3.29	3.29	3.29	3.29
	경남권	7	3.86	3.71	4.00	3.43	3.43	3.57
	전라권	10	4.00	3.80	4.20	4.30	4.10	4.30

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

3. 식재료 및 식단 관리

- 국공립병원에서 식단은 대부분 영양사가 작성하는 반면, 식재료 구매 권한은 행정(총무) 부서 책임자(44.0%) 또는 영양사(32.0%)가 분담하고 있는 것으로 나타남. 기관(시설) 운영자가 식재료 구매를 최종적으로 결정하는 경우도 24.0%에 달하였음.
 - 상급종합병원, 종합병원은 행정(총무) 부서 책임자가 식재료 구매를 최종적으로 결정하는 권한이 있는 경우가 각각 60.0%에 달하였으며, 병원은 기관(시설) 운영자가 권한을 가지고 있는 경우가 41.0%로 높은 편이었음. 요양병원은 영양사가 권한이 있는 경우가 38.5%였으며, 행정(총무) 부서 책임자 또는 기관(시설) 운영자가 권한이 있는 경우는 각각 30.8%였음.
 - 직영의 경우 식재료 구매를 최종적으로 결정하는 권한은 영양사, 행정(총무) 부서 책임자, 기관(시설) 운영자 순인 반면, 위탁은 대체로 행정(총무) 부서 책임자가 식재료 구매 최종 결정 권한을 가지고 있었음.

〈표 5-36〉 식단 작성 담당자 유형

단위: %

구분	사례수 (명)	영양사	조리사	
전체	50	98.0	2.0	
기관유형	상급종합병원	5	80.0	20.0
	종합병원	20	100.0	0.0
	병원	12	100.0	0.0
	요양병원	13	100.0	0.0
급식 운영형태	직영	34	97.1	2.9
	위탁	16	100.0	0.0
기관 소재지	수도권	18	94.4	5.6
	충청권	8	100.0	0.0
	경북권	7	100.0	0.0
	경남권	7	100.0	0.0
	전라권	10	100.0	0.0

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

〈표 5-37〉 식재료 구매 최종 결정 권한

단위: %

구분	사례수 (명)	영양사	행정(총무) 부서 책임자	기관(시설) 운영자	
전체	50	32.0	44.0	24.0	
기관유형	상급종합병원	5	20.0	60.0	20.0
	종합병원	20	30.0	60.0	10.0
	병원	12	33.3	25.0	41.7
	요양병원	13	38.5	30.8	30.8
급식 운영형태 (환자식기준)	직영	34	38.2	32.4	29.4
	위탁	16	18.8	68.8	12.5
기관 소재지	수도권	18	16.7	83.3	0.0
	충청권	8	37.5	37.5	25.0
	경북권	7	28.6	14.3	57.1
	경남권	7	57.1	0.0	42.9
	전라권	10	40.0	30.0	30.0

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 국공립병원은 식단 계획시 급식대상(고객) 기호 반영(4.56점), 알레르기, 고혈압 등 질병(4.54점), 급식예산 효율적 사용(4.50점) 순으로 가장 중요하게 고려하고 있었음.

〈표 5-38〉 식단 계획 시 중요 고려 사항(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	목표 영양량 제공	급식대상 (고객) 기호 반영	급식예산 효율적 사용	맛	다양한 조리법 이용	계절성 반영	조리시간	알레르기, 고혈압 등 질병
전체	50	4.38	4.56	4.50	4.40	4.34	4.44	4.38	4.54
기관 유형	상급종합병원	5	4.40	4.60	4.20	4.40	4.40	4.40	4.60
	종합병원	20	4.45	4.75	4.65	4.35	4.45	4.45	4.45
	병원	12	4.33	4.42	4.42	4.42	4.08	4.25	4.50
	요양병원	13	4.31	4.38	4.46	4.46	4.38	4.62	4.69
급식운영형태	직영	34	4.38	4.53	4.44	4.47	4.32	4.53	4.59
	위탁	16	4.38	4.63	4.63	4.25	4.38	4.25	4.44
기관 소재지	수도권	18	4.39	4.61	4.50	4.11	4.06	4.17	4.44
	충청권	8	5.00	4.75	4.75	5.00	4.88	4.63	4.75
	경북권	7	4.71	4.57	4.86	4.57	4.57	4.86	4.57
	경남권	7	3.71	4.57	4.14	4.43	4.43	4.43	4.29
	전라권	10	4.10	4.30	4.30	4.30	4.20	4.50	4.30

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 국공립병원은 영양과 관련해서 주로 급식 제공시 채소 비중을 증가하거나 (3.38점), 나트륨(3.28점) 또는 당(3.28점)을 줄이는 조리법을 이용하는 것으로 나타남. 과일류 제공(2.90점), 지방 사용량 감소(2.90점)의 실천 수준은 상대적으로 높지 않았음. 또한 인증 관련해서는 대부분의 항목에 대한 국공립병원의 실천 수준이 높지 않았으며, 품질 관련해서는 양질의 식재료 사용 (3.42점), 영양/품질 기준 철저 적용(3.34점), 다양한 메뉴 제공(3.26점) 순으로 실천 수준이 비교적 높은 편이었음.

〈표 5-39〉 급식 제공 시 실천 사항(영양, 5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	우유를 급식에 제공	칼슘 함량이 높은 식품 이용	채소 제공 비중 증가	과일류 자주 제공	지방 사용량 감소	
전체	50	3.06	3.06	3.38	2.90	2.90	
기관 유형	상급종합병원	5	2.80	3.40	3.40	2.80	3.00
	종합병원	20	3.10	2.95	3.30	2.80	2.60
	병원	12	2.92	2.92	3.25	2.92	3.08
	요양병원	13	3.23	3.23	3.62	3.08	3.15
급식 운영형태	직영	34	3.21	3.12	3.47	3.00	3.09
	위탁	16	2.75	2.94	3.19	2.69	2.50
기관 소재지	수도권	18	2.39	2.78	3.00	2.28	2.39
	충청권	8	3.00	3.25	3.38	3.00	3.13
	경북권	7	3.71	3.29	3.57	3.14	3.29
	경남권	7	3.71	3.00	3.71	3.43	2.71
	전라권	10	3.40	3.30	3.70	3.40	3.50
구분	사례수 (명)	튀기는 조리법 등 감소	나트륨 줄이는 조리법 이용	당을 줄이는 조리법 이용	가공식품 가능한 적게 사용		
전체	50	3.06	3.28	3.28	3.26		
기관 유형	상급종합병원	5	3.00	3.20	3.40	3.40	
	종합병원	20	2.90	3.15	3.15	3.05	
	병원	12	3.08	3.33	3.42	3.25	
	요양병원	13	3.31	3.46	3.31	3.54	
급식 운영형태	직영	34	3.15	3.38	3.35	3.35	
	위탁	16	2.88	3.06	3.13	3.06	
기관 소재지	수도권	18	2.72	2.94	3.06	2.78	
	충청권	8	3.25	3.50	3.38	3.38	
	경북권	7	3.14	3.57	3.57	3.71	
	경남권	7	2.86	3.14	3.00	3.29	
	전라권	10	3.60	3.60	3.60	3.70	

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

〈표 5-40〉 급식 제공 시 실천 사항(인증 및 품질)

단위: 점

구분	사례수 (명)	인증				품질			
		가능한 친환경 식재료 이용	가능한 국내산 식재료 이용	가능한 지역산 식재료 이용	가능한 Non-GMO 식재료 이용	다양한 메뉴 제공	양질의 식재료 사용	영양/품질 기준 철저 적용	
전체	50	2.02	3.02	2.36	2.54	3.26	3.42	3.34	
기관 유형	상급종합병원	5	2.20	3.40	2.20	2.60	3.00	3.60	3.40
	종합병원	20	2.10	2.75	2.35	2.25	3.15	3.30	3.20
	병원	12	2.00	3.00	2.25	2.67	3.25	3.33	3.33
	요양병원	13	1.85	3.31	2.54	2.85	3.54	3.62	3.54
급식 운영형태	직영	34	1.97	3.18	2.41	2.65	3.32	3.50	3.44
	위탁	16	2.13	2.69	2.25	2.31	3.13	3.25	3.13
기관 소재지	수도권	18	2.22	2.50	2.22	2.06	2.89	3.00	3.00
	충청권	8	2.00	3.13	2.63	3.13	3.63	3.63	3.50
	경북권	7	2.00	3.43	3.00	2.86	3.29	3.57	3.57
	경남권	7	1.86	3.14	2.29	2.29	3.29	3.71	3.43
	전라권	10	1.80	3.50	2.00	2.90	3.60	3.70	3.60

○ 국공립병원은 대체로 설문지와 대화를 통해 급식 이용자의 의견·만족도를 확인하고 있었음(76.0%).

- 기관 유형별로 설문지를 이용하는 비중은 상급종합병원(40.0%)이 가장 높았으며, 대화는 요양병원(15.4%)에서 비교적 높은 편이었음. 설문지와 대화를 병행하는 경우는 종합병원(85.0%), 병원(83.3%)에서 상대적으로 높은 편이었음.
- 급식운영 형태별로는 위탁의 경우가 특히 설문지와 대화를 병행하는 비중이 높았음. 직영의 경우 설문지를 이용하는 비중이 23.5%로 상대적으로 위탁에 비해 높은 것으로 나타남.

〈표 5-41〉 급식 이용자 의견·만족도 확인 방법

단위: %

구분	사례수 (명)	설문지	대화	설문지+대화	확인하지 않음	
전체	50	18.0	6.0	76.0	-	
기관 유형	상급종합병원	5	40.0	0.0	60.0	-
	종합병원	20	15.0	0.0	85.0	-
	병원	12	8.3	8.3	83.3	-
	요양병원	13	23.1	15.4	61.5	-
급식 운영형태	직영	34	23.5	8.8	67.6	-
	위탁	16	6.3	0.0	93.8	-
기관 소재지	수도권	18	0.0	0.0	100.0	-
	충청권	8	12.5	12.5	75.0	-
	경북권	7	14.3	28.6	57.1	-
	경남권	7	57.1	0.0	42.9	-
	전라권	10	30.0	0.0	70.0	-

주: 급식운영형태는 환자식 기준임.

- 국공립병원은 급식 이용자와의 의사 소통 관련하여 영양/식생활 상담/교육을 제공하는 경우는 대체로 많지 않았음(2.78점). 반면 고객 요구 사항 청취/반영은 어느 정도 이루어지고 있는 것으로 나타남(3.34점).
 - 기관유형별로 영양/식생활 상담/교육은 요양병원(3.15점)에서 상대적으로 어느 정도 제공되고 있는 것으로 나타났으며, 고객 요구 사항의 청취/반영은 상급종합병원(3.60점), 병원(3.50점)에서 어느 정도 이루어지고 있는 것으로 나타남.

〈표 5-42〉 급식 이용자와의 의사 소통 관련한 실천 사항(4점척도)

단위: 점

구분		사례수 (명)	영양/식생활 상담/교육 제공	고객 요구 사항 청취/반영
전체		50	2.78	3.34
기관 유형	상급종합병원	5	2.80	3.60
	종합병원	20	2.45	3.25
	병원	12	2.92	3.50
	요양병원	13	3.15	3.23
기관 소재지	수도권	18	1.67	3.00
	충청권	8	3.38	3.63
	경북권	7	3.43	3.57
	경남권	7	3.43	3.43
	전라권	10	3.40	3.50

- 국공립병원의 경우 영양·식생활 교육·상담은 대체로 월1회(28.1%) 또는 분기별(21.9%)로 이루어지고 있으며, 영양·식생활 교육·상담은 주로 내부 영양사에 의해 이루어지고 있는 것으로 나타남(93.8%). 또한 교육·상담 자료는 내부 자체적으로 작성하는(56.3%) 경우가 절반 이상 수준이었음.

〈표 5-43〉 영양·식생활 교육·상담 기간(주기)

단위: 점

구분		사례수(명)	매일	주1회	주2회	월1회	분기별	반기별	연1회	연2회	필요시
전체		32	3.1	3.1	3.1	28.1	21.9	15.6	6.3	9.4	9.4
기관 유형	상급종합병원	3	0.0	0.0	0.0	33.3	33.3	0.0	33.3	0.0	0.0
	종합병원	10	10.0	10.0	0.0	50.0	0.0	30.0	0.0	0.0	0.0
	병원	7	0.0	0.0	0.0	0.0	42.9	14.3	14.3	14.3	14.3
	요양병원	12	0.0	0.0	8.3	25.0	25.0	8.3	0.0	16.7	16.7
기관 소재지	수도권	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	충청권	7	0.0	14.3	0.0	57.1	14.3	14.3	0.0	0.0	0.0
	경북권	7	0.0	0.0	14.3	42.9	14.3	0.0	0.0	0.0	28.6
	경남권	7	14.3	0.0	0.0	14.3	0.0	28.6	28.6	0.0	14.3
	전라권	10	0.0	0.0	0.0	10.0	50.0	10.0	0.0	30.0	0.0

〈표 5-44〉 영양·식생활 교육·상담 담당자

단위: %

구분		사례수(명)	내부영양사	내부조리사	외부영양사	외부강사	기타
전체		32	93.8	-	3.1	3.1	-
기관 유형	상급종합병원	3	100.0	-	0.0	0.0	-
	종합병원	10	100.0	-	0.0	0.0	-
	병원	7	85.7	-	0.0	14.3	-
	요양병원	12	91.7	-	8.3	0.0	-
기관 소재지	수도권	1	100.0	-	0.0	0.0	-
	충청권	7	100.0	-	0.0	0.0	-
	경북권	7	100.0	-	0.0	0.0	-
	경남권	7	85.7	-	0.0	14.3	-
	전라권	10	90.0	-	10.0	0.0	-

〈표 5-45〉 영양·식생활 교육·상담 자료 작성 방법

단위: %

구분		사례수 (명)	내부 자체작성	외부 작성의뢰	외부 자료 구매	자체작성+외부 의뢰/구매
전체		32	56.3	9.4	18.8	15.6
기관 유형	상급종합병원	3	66.7	0.0	0.0	33.3
	종합병원	10	80.0	0.0	10.0	10.0
	병원	7	42.9	14.3	42.9	0.0
	요양병원	12	41.7	16.7	16.7	25.0
기관 소재지	수도권	1	0.0	0.0	100.0	0.0
	충청권	7	100.0	0.0	0.0	0.0
	경북권	7	71.4	0.0	0.0	28.6
	경남권	7	85.7	0.0	14.3	0.0
	전라권	10	0.0	30.0	40.0	30.0

제 6 장

공공기관 실태 분석

- 이 장에서는 공공기관을 조사 대상으로 하여 급식 실시 현황 일반과 식재료 이용 실태와 인식, 식재료 및 식단 관리 실태를 조사·분석함.⁶³

1. 급식 실시 현황 일반

- 조사대상 공공기관은 재직자 수가 500인 초과인 기관이 전체 응답기관의 48.0%를 점하고 있음. 이밖에 200-500인 미만인 경우가 28.0%, 200인 미만인 경우가 24.0%임. 중앙단위 공공기관의 경우 절반 수준인 47.8%의 기관이 재직자가 200-500인이며, 지방단위 공공기관의 경우 66.7%가 재직자가 500인이 초과하는 기관임.
 - 재직자가 500인이 초과하는 경우 직영으로 급식소를 운영하는 기관이 57.1%에 달함. 200인 미만이거나 200-500인인 경우 위탁 급식 비중이 각각 27.6%, 31.0%로 직영 급식 비중보다 높은 것으로 나타남.

⁶³ 전국적으로 중앙 및 지방정부 또는 중앙 및 지방정부가 출자·지원한 공공기관 50개 소의 급식 또는 식재료 관리 담당자를 대상으로 방문면접조사를 실시함.

〈표 6-1〉 기관 재직자 수

단위: %

구분		사원수 (명)	200인 미만	200-500인	500인 초과
전체		50	24.0	28.0	48.0
기관유형	중앙단위	23	26.1	47.8	26.1
	지방단위	27	22.2	11.1	66.7
급식 운영형태	직영	21	19.0	23.8	57.1
	위탁	29	27.6	31.0	41.4
기관 소재지	수도권	15	33.3	33.3	33.3
	충청권	8	12.5	25.0	62.5
	경북권	9	22.2	0.0	77.8
	경남권	9	33.3	33.3	33.3
	전라권	9	11.1	44.4	44.4

- 설문조사 대상 공공기관의 경우 위탁 비중이 58.0%, 직영 비중이 42.0%로 위탁 비중이 지역 비중보다 16%p 큰 편이었음.
- 기관유형별로 지방단위 공공기관의 직영 비중이 59.3%로, 중앙단위 공공기관(21.7%)보다 2배 이상 높은 것으로 조사됨.
 - 기관 소재지별로 충청권은 직영과 위탁 비중이 각각 50.0%로 동일한 반면, 기타 지역의 경우 위탁 비중이 상대적으로 높았음. 특히 경남권(66.7%), 전라권(66.7%)에서 위탁 비중이 높은 편이었음.

〈표 6-2〉 기관 내 급식소 운영 방식

단위: %

구분		사례수 (명)	직영	위탁
전체		50	42.0	58.0
기관유형	중앙단위	23	21.7	78.3
	지방단위	27	59.3	40.7
기관 소재지	수도권	15	46.7	53.3
	충청권	8	50.0	50.0
	경북권	9	44.4	55.6
	경남권	9	33.3	66.7
	전라권	9	33.3	66.7

- 조사대상 공공기관은 주방, 식사장소, 식재료 창고 등 급식에 필요한 시설을 모두 구비하고 있었으며, 급식 인력 중 조리종사원도 모두 갖추고 있었음. 이밖에 대체로 영양사(98.0%), 조리사(자격증소지)(88.0%) 등의 급식 인력도 두고 있는 것으로 나타남.
- 인력 현황을 살펴보면, 영양사의 경우 공공기관별로 평균적으로 1.3명을 두고 있었으며, 조리사는 1.8명, 조리종사원을 5.2명 정도를 두고 있는 것으로 나타남.
 - 기관유형별로 영양사, 조리사, 조리종사원 등 인력 유형별 규모는 큰 차이는 없었음. 급식 운영형태별로도 직영이 평균적으로 영양사를 약 1.3명, 위탁은 1.4명 정도 두고 있는 등 영양사 인력 규모는 큰 차이가 없었음. 다만 직영의 경우 조리사 2.1명, 조리종사원은 5.5명을 두고 있어, 위탁의 1.5명, 5.0명에 비해 급식 종사 인력 규모가 상대적으로 다소 큰 편이었음.

〈표 6-3〉 급식 시설과 인력 구비 현황

단위: %

구분	사례수 (명)	급식 시설			급식 인력			
		주방 (조리시설)	식사장소 (식당)	식재료 창고	영양사	조리사 (자격증소지)	조리 종사원	
전체	50	100.0	100.0	100.0	98.0	88.0	100.0	
기관유형	중앙단위	23	100.0	100.0	100.0	100.0	95.7	100.0
	지방단위	27	100.0	100.0	100.0	96.3	81.5	100.0
급식 운영형태	직영	21	100.0	100.0	100.0	100.0	85.7	100.0
	위탁	29	100.0	100.0	100.0	96.6	89.7	100.0
기관 소재지	수도권	15	100.0	100.0	100.0	100.0	93.3	100.0
	충청권	8	100.0	100.0	100.0	100.0	87.5	100.0
	경북권	9	100.0	100.0	100.0	100.0	77.8	100.0
	경남권	9	100.0	100.0	100.0	88.9	100.0	100.0
	전라권	9	100.0	100.0	100.0	100.0	77.8	100.0

〈표 6-4〉 기관 종사 급식지원 인력 현황

단위: 명

구분	사례수 (명)	영양사	조리사 (자격증소지)	조리종사원	
전체	50	1.33	1.75	5.18	
기관유형	중앙단위	23	1.43	1.73	5.26
	지방단위	27	1.23	1.77	5.11
급식 운영형태	직영	21	1.29	2.06	5.48
	위탁	29	1.36	1.54	4.97
기관 소재지	수도권	15	1.60	1.93	6.40
	충청권	8	1.25	1.86	3.63
	경북권	9	1.00	1.57	3.33
	경남권	9	1.25	1.44	5.22
	전라권	9	1.33	1.86	6.33

- 조사대상 공공기관으로 기관 내에서 점심을 제공하는 기관을 선정함. 이에 따라 조사에 응답한 공공기관이 모두 점심 급식을 제공하는 반면, 아침을 제공하는 경우는 전체의 38.0%였으며, 저녁은 46.0%가 제공하고 있었음. 공공기관의 1일 평균 급식인원은 아침의 경우 약 80명이었으며, 점심은 400명, 저녁은 99명으로 점심과 아침, 점심의 급식인원이 크게 차이가 나고 있었음. 또한 급식단가도 아침, 점심, 저녁 등 식사유형별로 차이가 나는 것으로 나타남. 아침 1인당 1일 평균 급식단가가 약 3,390원인 반면, 점심은 약 3,730원이고, 저녁은 약 4,040원으로, 저녁 급식단가가 아침, 점심에 비해 높은 것으로 조사됨. 급식단가 중 식료품비 비중은 약 64-68% 수준이었음.
 - 기관유형별로 중앙단위 공공기관에서 아침(65.2%)과 저녁(73.9%)을 급식으로 제공하는 비중이 지방단위 공공기관에 비해 높은 편이었음. 또한 위탁을 하는 경우가 직영을 하는 경우에 비해 아침(41.4%)과 저녁(56.2%)을 제공하는 비중이 상대적으로 높은 것으로 나타남.
 - 1일 평균 급식인원은 중앙단위 공공기관이 아침(약 86명), 저녁(약 102명)은 상대적으로 많은 편이며, 점심의 경우 지방단위 공공기관이 약 463명으로 중앙단위 공공기관(약 329명) 보다 많은 것으로 나타남.
 - 1인당 1일 평균 급식단가는 중앙단위 공공기관이 아침(3,520원), 점심(약 4,000원), 저녁(약 4,190원) 모두 지방단위 공공기관 보다 500-600원 정도 높은 것으로 조사됨.
 - 급식 운영형태별로 1일 평균 급식인원은 아침을 제외하고는 직영이 많은 편이었으며, 급식단가는 위탁이 급식에 비해 다소 높게 형성되어 있는 것으로 나타남.

〈표 6-5〉 기관 제공 식사 유형별 급식 현황

단위: %, 명, 원

구분	사례수 (명)	아침				점심				저녁				
		제공 여부(%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	제공 여부(%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	제공 여부(%)	1일 평균 급식인원 (명)	1인당 1일 평균 급식단가 (원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	
전체	50	38.0	79.9	3,394.7	68.7	100.0	401.3	3,732.0	65.7	46.0	98.5	4,043.5	64.3	
기관 유형	중앙 단위	23	65.2	85.9	3,520.0	68.7	100.0	328.7	4,004.3	60.7	73.9	102.1	4,194.1	62.2
	지방 단위	27	14.8	57.5	2,925.0	68.8	100.0	463.1	3,500.0	69.9	22.2	88.3	3,616.7	70.0
급식 운영 형태	직영	21	33.3	72.9	3,342.9	76.1	100.0	425.7	3,495.2	71.0	33.3	100.0	3,842.9	68.0
	위탁	29	41.4	84.0	3,425.0	64.3	100.0	383.6	3,903.4	61.8	55.2	97.9	4,131.3	62.6
기관 소재지	수도권	15	40.0	50.0	3,366.7	67.5	100.0	498.0	3,700.0	66.3	60.0	57.8	4,022.2	63.9
	충청권	8	37.5	36.7	3,333.3	57.3	100.0	400.0	3,562.5	62.5	37.5	70.0	3,833.3	53.3
	경북권	9	11.1	25.0	5,000.0	50.0	100.0	229.4	3,744.4	72.0	22.2	30.0	4,500.0	75.0
	경남권	9	44.4	140.0	3,550.0	74.5	100.0	449.2	3,700.0	60.2	55.6	186.0	4,240.0	56.2
	전라권	9	55.6	104.6	3,020.0	76.0	100.0	365.0	3,955.6	66.4	44.4	136.5	3,775.0	78.0

- 공공기관의 경우 식료품비 재원은 주로 소속단체(기관) 자체 예산으로 충당하였음(48.0%). 이밖에 평균적으로 국고 지원(20.0%), 지방자치단체 지원(18.0%), 개인부담(16.0%) 순으로 식료품비 재원을 마련하는 것으로 나타남.
- 중앙단위 공공기관은 소속단체(기관) 자체 예산으로 충당되는 경우가 지방단위 공공기관에 비해 비교적 많은 편이었음(63.6%).
 - 급식 운영형태별로 위탁의 경우 소속단체(기관) 자체 예산인 경우가 많은 반면(60.0%), 직영은 개인부담(15.0%)을 제외하고 국고 지원, 지방자치단체 지원, 소속단체 자체 예산 등의 투입이 되는 경우가 25-35% 수준으로 비교적 고르게 분포하였음.

〈표 6-6〉 기관 제공 식사 유형별 식료품비 재원

단위: %

구분		사례수 (명)	국고지원 (정부보조금)	지방자치 단체 지원	소속단체 (기관) 자체 예산	개인부담
전체		50	20.0	18.0	48.0	16.0
기관 유형	중앙단위	23	21.7	13.0	56.5	13.0
	지방단위	27	18.5	22.2	40.7	18.5
급식 운영형태	직영	21	23.8	28.6	33.3	19.0
	위탁	29	17.2	10.3	58.6	13.8
기관 소재지	수도권	15	53.3	40.0	13.3	0.0
	충청권	8	0.0	0.0	50.0	50.0
	경북권	9	11.1	33.3	44.4	11.1
	경남권	9	11.1	0.0	88.9	0.0
	전라권	9	0.0	0.0	66.7	33.3

주: 중복응답 결과임.

2. 식재료 이용 실태와 인식

○ 공공기관의 경우 지난 한달 간 1-2개의 납품업체로부터 식재료를 제공받는 경우가 전체의 48.0%로 가장 높은 비중을 점하고 있으며, 다음으로 3-4개 납품업체로부터 식재료를 제공받은 경우가 28.0%, 5-6개가 18.0% 순이었음. 공공기관은 평균적으로는 한 달간 약 3.4개의 납품업체로부터 식재료를 제공받고 있는 것으로 나타남.

- 중앙단위 공공기관이 평균적으로 2.8개 납품업체와 지난 한달 간 거래를 한 반면, 지방단위 공공기관은 4.0개 납품업체와 거래를 하여 중앙단위 공공기관에 비해 거래한 납품업체 수가 많았음.
- 직영(4.8개)이 위탁(2.4개)에 비해 거래한 식재료 납품업체 수가 많았으며, 충청권(5.0개), 수도권(4.4개)이 상대적으로 전라권(2.4개), 경북권(2.4개), 경남권(2.3개)에 비해 이용한 식재료 납품업체 수가 많았음.

〈표 6-7〉 지난 한달 간 이용한 식재료 납품업체 수

단위: %, 점

구분		사례수 (명)	1-2개	3-4개	5-6개	7-10개	11개 이상	평균 (5점척도)
전체		50	48.0	28.0	18.0	4.0	2.0	3.42
기관 유형	중앙단위	23	60.9	26.1	8.7	4.3	0.0	2.78
	지방단위	27	37.0	29.6	25.9	3.7	3.7	3.96
급식 운영형태	직영	21	28.6	33.3	23.8	9.5	4.8	4.81
	위탁	29	62.1	24.1	13.8	0.0	0.0	2.41
기관 소재지	수도권	15	26.7	40.0	26.7	0.0	6.7	4.40
	충청권	8	37.5	0.0	50.0	12.5	0.0	5.00
	경북권	9	55.6	33.3	11.1	0.0	0.0	2.44
	경남권	9	88.9	0.0	0.0	11.1	0.0	2.33
	전라권	9	44.4	55.6	0.0	0.0	0.0	2.44

- 지난 일주일 간 식재료를 납품받은 업체도 1-2개(48.0%) 또는 3-4개(40.0%)인 경우가 대부분이었음. 공공기관들은 평균적으로는 일주일 간 약 3.0개의 납품업체로부터 식재료를 제공받는 것으로 나타남.
- 중앙단위 공공기관이 일주일 간 평균적으로 2.6개 납품업체와 거래를 한 반면, 지방단위 공공기관은 3.4개 납품업체와 거래를 하여 중앙단위 공공기관에 비해 거래한 납품업체 수가 많았음.
 - 직영(4.2개)이 위탁(2.2개)에 비해 지난 일주일 간 식재료를 납품받은 업체 수가 많은 것으로 조사됨. 또한 수도권(3.9개), 충청권(3.6개)이 다른 지역에 비해 거래한 식재료 납품업체 수가 평균적으로 1개 정도 많은 편이었음.

〈표 6-8〉 지난 일주일 간 이용한 식재료 납품업체 수

단위: %, 점

구분		사례수 (명)	1-2개	3-4개	5-6개	7-10개	11개 이상	평균 (5점척도)
전체		50	48.0	40.0	8.0	2.0	2.0	3.02
기관 유형	중앙단위	23	60.9	30.4	4.3	4.3	0.0	2.61
	지방단위	27	37.0	48.1	11.1	0.0	3.7	3.37
급식 운영형태	직영	21	28.6	47.6	14.3	4.8	4.8	4.19
	위탁	29	62.1	34.5	3.4	0.0	0.0	2.17
기관 소재지	수도권	15	26.7	66.7	0.0	0.0	6.7	3.87
	충청권	8	37.5	25.0	37.5	0.0	0.0	3.63
	경북권	9	55.6	33.3	11.1	0.0	0.0	2.33
	경남권	9	88.9	0.0	0.0	11.1	0.0	2.33
	전라권	9	44.4	55.6	0.0	0.0	0.0	2.44

- 한 달 평균 식재료 유형별 지출 비중은 전반적으로 육류가 21.9%로 가장 높았으며, 다음으로 채소류(16.8%), 쌀(16.1%) 순으로 비교적 높은 편이었음.
- 기관유형별로 중앙단위 공공기관은 육류(21.7%), 쌀(15.7%), 채소류(15.7%) 순으로 지출 비중이 높은 반면, 지방단위 공공기관은 육류(22.0%), 채소류(17.9%), 쌀(16.3%) 순으로 지출 비중이 높았음.
 - 급식 운영형태별로 채소류, 과일류, 김치류는 직영, 쌀, 잡곡류, 육류는 위탁에서 지출 비중이 상대적으로 높은 편이었음.
 - 지역별로 쌀은 경남권(17.2%), 채소류 경남권(23.9%), 과일류 전라권(10.0%), 육류 충청권(30.0%), 어류/해조류 수도권(18.7%), 가공식품 전라권(15.0%)에서 지출 비중이 상대적으로 높은 편이었음.

〈표 6-9〉 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균)

단위: %

구분		사례수 (명)	쌀	잡곡류	채소류	과일류	육류	어류/ 해조류	김치류	가공 식품	기타
전체		50	16.1	3.5	16.8	5.6	21.9	12.5	11.2	10.9	1.5
기관 유형	중앙단위	23	15.7	3.9	15.7	6.0	21.7	13.2	10.3	12.2	1.4
	지방단위	27	16.3	3.3	17.9	5.3	22.0	11.8	12.0	9.9	1.6
급식 운영형태	직영	21	15.0	3.0	18.6	6.1	21.3	12.2	12.1	10.8	1.0
	위탁	29	16.9	3.9	15.6	5.2	22.3	12.7	10.5	11.1	1.9
기관 소재지	수도권	15	14.9	3.2	11.5	3.2	24.1	18.7	12.9	11.5	0.0
	충청권	8	16.9	2.6	14.1	3.9	30.0	11.6	14.1	6.8	0.0
	경북권	9	16.1	5.8	17.3	7.0	19.7	9.0	11.9	13.2	0.0
	경남권	9	17.2	2.4	23.9	5.4	18.4	8.6	8.8	7.4	7.8
	전라권	9	16.0	3.8	20.6	10.0	16.4	10.2	7.4	15.0	0.6

주: 이용 식재료 품목별 비중을 합한 합계가 100%가 되도록 기입하도록 요청한 결과임.

- 공공기관은 식재료 결정시 품질(31.2%), 가격(26.8%), 영양(20.2%), 맛(18.6%) 순으로 주로 고려하는 것으로 나타남.
 - 기관유형별로 중앙단위 공공기관은 가격(33.9%), 품질(32.2%)을 고려하는 비중이 높은 반면, 지방단위 공공기관은 품질(30.4%), 영양(26.3%) 순으로 주로 고려한다는 응답이 높았음. 또한 급식운영 형태별로 직영은 품질(40.5%), 위탁은 가격(32.8%)을 주로 고려하였음.

〈표 6-10〉 식재료 결정시 주요 고려요인(2순위 응답)

단위: %

구분	사례수 (명)	가격	맛	영양	품질	안전성	
전체	50	26.8	18.6	20.2	31.2	3.2	
기관 유형	중앙단위	23	33.9	19.6	13.0	32.2	1.3
	지방단위	27	20.7	17.8	26.3	30.4	4.8
급식 운영형태	직영	21	18.6	11.0	22.4	40.5	7.6
	위탁	29	32.8	24.1	18.6	24.5	0.0
기관 소재지	수도권	15	38.7	14.0	6.7	40.7	0.0
	충청권	8	21.3	16.3	20.0	33.8	8.8
	경북권	9	36.7	14.4	22.2	23.3	3.3
	경남권	9	0.0	35.6	53.3	7.8	3.3
	전라권	9	28.9	15.6	7.8	44.4	3.3

주: 1순위와 2순위 응답에 가중치를 적용(7:3)한 결과임.

- 공공기관은 식재료 공급업체 선정시 주로 안정적/양질의 식재료 품질(35.0%)과 연중 안정적인 식재료 가격(25.0%)을 중요시하는 것으로 나타남. 이러한 경향은 기관유형별로도 큰 차이가 없었음.
 - 반면 급식 운영형태별로 직영은 안정적/양질의 식재료 품질을 주로 고려한다는 비중이 51.9%에 달하는 반면, 위탁은 연중 안정적 식재료 가격(45.6%)이 공급업체 선정시 제일 중요한 요인인 것으로 응답함.

〈표 6-11〉 식재료 공급업체 선정시 주요 고려요인(2순위 응답)

단위: %

구분	사례수 (명)	연중 안정적 식재료 가격	상대적 으로 싼 식재료 가격	안정적/ 양질의 식재료 품질	다양한 식재료 일괄 구매	신속· 체계적 배송	구매처 접근 용이성	발주방법 (시스템) 이용 편리	식재료 품질/안 전관리	식재료 포장/ 처리 등 납품상태	
전체	50	25.0	8.0	35.0	10.2	5.0	0.0	6.4	9.8	0.6	
기관 유형	중앙 단위	23	25.2	8.7	33.5	5.7	7.0	0.0	8.7	11.3	0.0
	지방 단위	27	24.8	7.4	36.3	14.1	3.3	0.0	4.4	8.5	1.1
급식 운영 형태	직영	21	24.3	2.9	41.9	11.4	4.3	0.0	0.0	13.8	1.4
	위탁	29	25.5	11.7	30.0	9.3	5.5	0.0	11.0	6.9	0.0
기관 소재 지	수도권	15	52.0	18.0	18.7	0.0	0.0	0.0	0.0	11.3	0.0
	충청권	8	3.8	12.5	50.0	21.3	3.8	0.0	0.0	8.8	0.0
	경북권	9	30.0	3.3	26.7	7.8	3.3	0.0	11.1	14.4	3.3
	경남권	9	0.0	0.0	46.7	18.9	6.7	0.0	21.1	6.7	0.0
	전라권	9	18.9	0.0	45.6	11.1	14.4	0.0	3.3	6.7	0.0

주: 1순위와 2순위 응답에 가중치를 적용(7:3)한 결과임.

○ 식재료 공급업체 유형별 이용 경험을 조사한 결과, 중소기업 식자재 납품업체를 이용한 경험이 있는 비중이 80.0%로 가장 높았으며, 다음으로 대기업 식자재 납품업체(72.0%)를 이용한 경험 비중이 비교적 높았음. 농수축협과 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용한 경험이 있는 공공기관의 비중은 각각 26.0%, 24.0%였음. 조사대상 공공기관 중에서 생협, 사회적기업을 이용한 경험이 있는 공공기관은 없는 것으로 조사됨.

- 기관유형별로 중소기업 식자재 납품업체를 이용한 경험 비중은 지방단위 공공기관(88.9%), 대기업 식자재 납품업체는 중앙단위 공공기관(82.6%)이 상대적으로 높았음. 또한 농수축협과 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용한 경험은 지방단위 공공기관이 중앙단위 공공기관에 비해 높은 것으로 나타남. 특히 중앙단위 공공기관의 경우 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용한 경우가 13.0%에 그친데 비해 지방단위 공공

기관은 33.3%에 달하고 있음. 이밖에 직거래 경험은 중앙단위 공공기관이 높은 것으로 나타남(13.0%).

- 직영은 중소규모 식자재 납품업체(90.5%)과 농수축협(42.9%), 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등(38.1%) 이용경험이 상대적으로 위탁에 비해 높은 반면, 위탁은 대기업 식자재 납품업체 이용 경험(79.3%)이 상대적으로 높은 것으로 조사됨.

〈표 6-12〉 식재료 공급업체 유형별 이용 경험

단위: %

구분		사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식 식재료 관련 지원센터
전체		50	80.0	72.0	26.0	24.0	6.0	0.0	0.0	8.0
기관 유형	중앙단위	23	69.6	82.6	21.7	13.0	13.0	0.0	0.0	8.7
	지방단위	27	88.9	63.0	29.6	33.3	0.0	0.0	0.0	7.4
급식 운영형태	직영	21	90.5	61.9	42.9	38.1	4.8	0.0	0.0	9.5
	위탁	29	72.4	79.3	13.8	13.8	6.9	0.0	0.0	6.9
기관 소재지	수도권	15	93.3	86.7	33.3	13.3	0.0	0.0	0.0	0.0
	충청권	8	100.0	62.5	25.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	경북권	9	77.8	66.7	11.1	22.2	11.1	0.0	0.0	0.0
	경남권	9	44.4	66.7	11.1	44.4	22.2	0.0	0.0	0.0
	전라권	9	77.8	66.7	44.4	0.0	0.0	0.0	0.0	44.4

주: 급식 식재료 관련 지원센터는 공공급식지원센터, 친환경지원센터, 로컬푸드지원센터, 학교급식지원센터 등 지자체 급식 식재료 관련 지원센터 등을 포함함.

- 이용 경험이 있는 식재료 공급업체에 대한 유형별 만족도를 조사한 결과, 전반적으로 대부분의 유형에 대한 만족도가 높은 것으로 조사됨. 특히 직거래(4.67점), 농수축협(4.23점), 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등(4.17점) 순으로 만족도가 높았음.
 - 기관유형별로 중앙단위 공공기관은 직거래(4.67점), 농수축협(4.20점)에 대한 만족도가 가장 높았으며, 지방단위 공공기관은 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등(4.44점), 농수축협(4.25점)에 대한 만족도가 가장 높았음.
 - 직영은 직거래(5.00점) 재래시장/대형마트/동네슈퍼등(4.38점)에 대한 만족도가 가장 높았으며, 위탁은 직거래(4.50점)과 농수축협(4.00점), 중소기업 규모 식자재 납품업체(4.00점)에 대한 만족도가 가장 높았음.
 - 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용한 경험이 있는 공공기관 중에서 1개 기관이 불만족하다고 응답하였음. 주요 불만족 요인은 상대적으로 비싼 식재료가격과 불안정/낮은 식재료 품질이었음.

〈표 6-13〉 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/대형마트/동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식 식재료 관련 지원센터
전체	50	4.10	3.92	4.23	4.17	4.67	-	-	4.00
기관 유형	중앙단위	23	4.13	3.95	4.20	3.33	4.67	-	3.50
	지방단위	27	4.08	3.88	4.25	4.44	-	-	4.50
급식 운영형태	직영	21	4.21	4.00	4.33	4.38	5.00	-	4.50
	위탁	29	4.00	3.87	4.00	3.75	4.50	-	3.50
기관 소재지	수도권	15	3.79	3.77	4.00	3.50	-	-	-
	충청권	8	4.50	4.60	5.00	4.00	-	-	-
	경북권	9	3.71	4.00	4.00	3.50	4.00	-	-
	경남권	9	4.50	3.50	5.00	5.00	5.00	-	-
	전라권	9	4.43	4.00	4.00	-	-	-	4.00

주: 급식 식재료 관련 지원센터는 공공급식지원센터, 친환경지원센터, 로컬푸드지원센터, 학교급식지원센터 등 지자체 급식 식재료 관련 지원센터 등을 포함함.

- 공공기관들은 식재료 유형에 상관없이 대체로 중소기업 식자재 납품업체 또는 대기업 식자재 납품업체를 통해 식재료를 공급받고 있었음. 그러나 쌀(12.0%), 잡곡류(20.0%)의 경우 농수축협, 채소류(16.0%), 과일류(22.0%)는 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등 이용 비중도 상대적으로 높은 편이었음. 중소기업 식자재 납품업체 이용 비중이 상대적으로 높은 식재료는 육류(40.0%), 김치류(36.2%)였음. 반면 대기업 식자재 납품업체 이용 비중이 높은 식재료는 쌀(40.0%), 잡곡류(38.0%), 과일류(40.0%), 어류/해조류(50.0%), 가공식품(57.4%) 등이었음.

〈표 6-14〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 이용 업체 유형

단위: %

구분	사례수 (명)	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식식재 료 관련 지원센터
전체	414	37.7	42.5	4.8	10.6	0.7	--	--	3.6
쌀	50	34.0	40.0	12.0	6.0	4.0	--	--	4.0
잡곡류	50	26.0	38.0	20.0	10.0	2.0	--	--	4.0
채소류	50	38.0	36.0	2.0	16.0	0.0	--	--	8.0
과일류	50	30.0	40.0	0.0	22.0	0.0	--	--	8.0
육류	50	40.0	48.0	2.0	8.0	0.0	--	--	2.0
어류/해조류	50	32.0	50.0	4.0	12.0	0.0	--	--	2.0
김치류	50	68.0	26.0	0.0	4.0	0.0	--	--	2.0
가공식품	47	36.2	57.4	0.0	6.4	0.0	--	--	0.0

- 공공기관들은 최근 1년간 주로 수의계약(67.4%)을 통해서 식재료를 조달받고 있었음. 식재료 유형별로는 수의계약을 통한 조달 비중이 약 60%-78% 정도였음. 김치류(78.0%), 어류/해조류(74.0%)가 수의계약을 통한 조달 비중이 상대적으로 높은 편이었음. 최저가 입찰은 식재료 유형별로 대체로 10-12%내외 수준으로 이루어졌으며, 제한적 최저가입찰은 대부분 5% 미만이었음. 그러나 가공식품의 경우 제한적 최저가입찰을 통해 조달되는 비중이 14.9%로 높은 편이었음. 전체적으로 계약없이 직접 구매하는 비중이 14.7%였으며, 과일류(20.0%), 쌀(18.0%), 채소류(18.0%) 등을 계약없이 직접 구매하는 비중이 비교적 높은 편이었음.

〈표 6-15〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 방식

단위: %

구분	사례수 (명)	최저가 입찰	제한적 최저가입찰	수의계약	계약없이 직접 구매	기타
전체	414	10.9	5.1	67.4	14.7	1.9
쌀	50	12.0	4.0	64.0	18.0	2.0
잡곡류	50	12.0	4.0	66.0	16.0	2.0
채소류	50	12.0	4.0	64.0	18.0	2.0
과일류	50	12.0	4.0	62.0	20.0	2.0
육류	50	12.0	4.0	68.0	14.0	2.0
어류/해조류	50	10.0	2.0	74.0	12.0	2.0
김치류	50	8.0	2.0	78.0	10.0	2.0
가공식품	47	12.8	14.9	59.6	10.6	2.1

- 식재료 유형별로 대체로 70-75%정도가 기관별로 개별적으로 구매가 이루어지고 있었으며, 공급업체와의 계약은 수시계약 또는 1년 단위 계약이 식재료 유형별로 40-45% 수준이었음.

〈표 6-16〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 조달 주체

단위: %

구분	사례수(명)	개별	공동	시도/시군구 지정
전체	414	71.0	26.3	2.7
쌀	50	72.0	24.0	4.0
잡곡류	50	74.0	24.0	2.0
채소류	50	74.0	22.0	4.0
과일류	50	76.0	20.0	4.0
육류	50	74.0	24.0	2.0
어류/해조류	50	72.0	26.0	2.0
김치류	50	74.0	24.0	2.0
가공식품	47	70.2	27.7	2.1

〈표 6-17〉 식재료 유형별 최근 1년간 주요 계약기간

단위: %

구분	사례수(명)	수시계약	1개월	2-6개월 미만	6개월	1년	2년
전체	414	42.0	8.2	-	-	46.1	3.6
쌀	50	46.0	8.0	-	-	42.0	4.0
잡곡류	50	44.0	8.0	-	-	44.0	4.0
채소류	50	42.0	8.0	-	-	46.0	4.0
과일류	50	42.0	12.0	-	-	42.0	4.0
육류	50	42.0	8.0	-	-	46.0	4.0
어류/해조류	50	42.0	8.0	-	-	46.0	4.0
김치류	50	42.0	8.0	-	-	46.0	4.0
가공식품	47	42.6	8.5	-	-	46.8	2.1

- 식재료 구매시 항목별 고려 수준을 분석한 결과, 대부분의 항목에 대한 고려 수준이 평균적으로 높은 것으로 나타남. 그러나 친환경 인증 여부(2.96 점), 지역산 여부(3.30점)의 경우 식재료 구매시 상대적으로 다른 항목에 비해 주요하게 고려하고 있지는 않은 것으로 나타남.⁶⁴

〈표 6-18〉 식재료 구매시 항목별 고려 수준(5점척도)

단위: 점

구분		사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	전처리 여부	전처리 정도	단가 (가격)	친환경 인증	국내산	지역산
전체		50	4.88	4.94	4.88	3.80	3.86	4.68	2.96	4.08	3.30
기관 유형	중앙단위	23	4.83	4.91	4.83	3.70	3.83	4.74	2.91	4.00	3.30
	지방단위	27	4.93	4.96	4.93	3.89	3.89	4.63	3.00	4.15	3.30
급식 운영형태	직영	21	4.81	4.86	4.81	3.71	3.81	4.57	3.05	4.10	3.52
	위탁	29	4.93	5.00	4.93	3.86	3.90	4.76	2.90	4.07	3.14
기관 소재지	수도권	15	4.67	4.80	4.80	3.27	3.67	4.67	2.00	3.33	2.13
	충청권	8	5.00	5.00	4.75	4.00	4.25	4.75	3.50	4.75	4.13
	경북권	9	5.00	5.00	4.89	4.00	3.67	4.67	3.44	4.11	3.33
	경남권	9	5.00	5.00	5.00	4.44	4.44	4.67	3.00	4.89	4.22
	전라권	9	4.89	5.00	5.00	3.67	3.44	4.67	3.56	3.89	3.56

- 식재료 구매시 품목별로 원산지 기준은 대체로 필수적으로 적용하고 있었으며, 다음으로 등급, 인증 순으로 품질 기준을 적용하고 있는 것으로 나타남. 등급을 품질 기준으로 적용하는 비중은 쌀(60.0%), 계란(64.0%)이 상대적으로 높았음. 인증을 품질기준으로 적용하는 비중은 닭고기(52.0%), 계란(50.0%)에서 높은 편이었음.
- 원산지의 경우 국내산(지역산)을 선택하는 비중이 높은 편이나, 쇠고기(국내산 35.4%, 수입산 64.6%)는 수입산 비중이 높았음. 어류/해조류, 가

⁶⁴ 설문조사에서 지역산 식재료는 기관이 소재한 지역 또는 인근 지역에서 생산된 식재료를 의미하는 것으로 제시됨. 다만 서울 지역의 경우 인접생산지역(예, 서울은 수도권)의 식재료 또는 지역산 식재료 이용을 확대하기 위한 목적으로 특정 지역과의 MOU 등을 통해서 해당 지역의 식재료를 구매하는 경우 등을 포함하는 것으로 제시함.

공식품의 경우에도 품질 기준 적용시 수입산을 적용하는 경우가 각각 27.5%, 21.9%로 높은 편이었음.

- 인증 기준 적용시 품목별로 친환경 인증에 비해 GAP, HACCP 등을 우선 고려하고 있었음. 그러나 채소류는 친환경(63.6%) 비중이 높았음.
- 가공식품의 경우 표시사항 중에서 유통기한/제조년월일을 가장 중요시하였으며(73.9%), 다음으로 식품첨가물(26.1%)이었음. 영양표시, 원재료명 등 기타 표시사항들은 주요 고려 기준이 아니었음.

〈표 6-19〉 식재료 구매시 품목별 적용 품질 기준

단위: %

구분	품질기준별 적용 여부		세부 품질 기준(우선 적용 기준)	
	품질기준	적용 기관 비중		
쌀	원산지	100.0	국내산(지역산)(100.0)	
	등급	60.0	특(23.3), 상(63.3), 보통(13.3)	
	인증	14.0	친환경(21.4), GAP(78.6)	
잡곡류	원산지	100.0	국내산(지역산)(98.0), 수입산(2.0)	
	등급	50.0	특(16.0), 상(72.0), 보통(12.0)	
	인증	14.0	친환경(28.6), GAP(71.4)	
채소류	원산지	100.0	국내산(지역산)(100.0)	
	등급	54.0	특(22.2), 상(74.1), 보통(3.7)	
	인증	22.0	친환경(63.6), GAP(36.4)	
과일류	원산지	74.0	국내산(지역산)(91.9), 수입산(8.1)	
	등급	54.0	특(18.5), 상(70.4), 보통(11.1)	
	인증	16.0	친환경(37.5), GAP(62.5)	
축산물	쇠고기	원산지	96.0	국내산(지역산)(35.4), 수입산(64.6)
		등급	48.0	+1등급(12.5), 1등급(79.2), 2등급(8.3)
		품종	40.0	한우(60.0), 육우(40.0)
		인증	40.0	친환경(5.0), HACCP(95.0)
	돼지고기	원산지	100.0	국내산(지역산)(96.0), 수입산(4.0)
		등급	56.0	+1등급(17.9), 1등급(82.1)
		인증	42.0	친환경(4.8), HACCP(95.2)
	닭고기	원산지	100.0	국내산(지역산)(94.0), 수입산(6.0)
		등급	58.0	+1등급(13.8), 1등급(86.2)
		인증	52.0	친환경(3.8), HACCP(96.2)
	계란	원산지	100.0	국내산(지역산)(100.0)
		등급	64.0	+1등급(15.6), 1등급(81.3)
인증		50.0	친환경(12.0), HACCP(88.0)	

구분	품질기준별 적용 여부		세부 품질 기준(우선 적용 기준)
	품질기준	적용 기관 비중	
어류/해조류	원산지	80.0	국내산(지역산)(72.5), 수입산(27.5)
	등급	44.0	특(18.2), 상(72.7), 보통(9.1)
	인증	2.0	친환경(100.0)
김치류	원산지	94.0	국내산(지역산)(95.7), 수입산(4.3)
	인증	60.0	친환경(6.7), HACCP(93.3)
가공식품	원산지	64.0	국내산(지역산)(78.1), 수입산(21.9)
	표시사항	92.0	유통기한/제조년월일(73.9), 식품첨가물(26.1)
	인증	48.0	친환경(8.3), HACCP(91.7)

주: 공공기관 50개소를 대상으로 조사한 결과임.

- 공공기관은 대부분 정부/지자체 규정을 활용(50.0%)하여 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 하고 있었음. 기관 자체 규정을 작성하여 활용하는 경우는 30.0%였으며, 이러한 비중은 기관유형별로 큰 차이가 없었음.
 - 급식 운영형태별로는 정부/지자체 규정을 활용하는 비중은 직영(61.9%)이 위탁(41.4%)에 비해 높았으며, 기관 자체 규정을 작성하여 활용하는 경우는 위탁(41.4%)이 직영(14.3%)보다 높은 것으로 나타남.

〈표 6-20〉 식재료 및 급식 품질·위생 관리를 위한 적용 규정(기준, 지침) 보유 여부

단위: %

구분		사례수 (명)	기관 자체 규정을 작성하여 활용	정부/지자체 제공 규정 활용	특별히 활용하는 규정 없음
전체		50	30.0	50.0	20.0
기관 유형	중앙단위	23	30.4	52.2	17.4
	지방단위	27	29.6	48.1	22.2
급식 운영형태	직영	21	14.3	61.9	23.8
	위탁	29	41.4	41.4	17.2
기관 소재지	수도권	15	26.7	46.7	26.7
	충청권	8	25.0	50.0	25.0
	경북권	9	44.4	33.3	22.2
	경남권	9	33.3	66.7	0.0
	전라권	9	22.2	55.6	22.2

- 공공기관은 식재료 품질 및 안전성 확보를 위해 식재료 공급업체 시설과 안전·위생 관리 실태 등을 전반적으로 점검하고 있었음. 특히 원산지 확인(3.88점)과 중량, 포장상태, 외관 등 확인(3.88점), 유통기한 등 표시사항 확인(3.86점) 등 식재료 관련한 사항 확인을 실천하는 비중이 상대적으로 높았음.

〈표 6-21〉 식재료 품질 및 안전성 확보 위한 실천 사항(4점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	냉장(냉동) 식재료 배송차량 이용 여부 확인	식재료 공급업체 안전성 검사 실시 여부 확인	인증 식재료 인증서(여부) 확인	식재료 취급직원 건강진단 결과서 확인	식재료 공급업체 냉장(냉동) 보관 시설 구비 확인
전체	50	3.66	3.54	3.42	3.36	3.70
기관 유형	중앙단위	23	3.61	3.57	3.30	3.65
	지방단위	27	3.70	3.52	3.52	3.74
급식 운영형태	직영	21	3.67	3.52	3.38	3.71
	위탁	29	3.66	3.55	3.45	3.69
기관 소재지	수도권	15	3.53	3.60	3.13	3.73
	충청권	8	3.75	3.50	3.75	3.63
	경북권	9	3.78	3.56	3.67	3.89
	경남권	9	3.56	3.56	3.56	3.56
	전라권	9	3.78	3.44	3.22	3.33

구분	사례수 (명)	식재료 배송차량 청결상태 및 온도유지 여부 확인	원산지 확인	유통기한 등 표시사항 확인	중량, 포장상태, 외관 등 확인
전체	50	3.74	3.88	3.86	3.88
기관 유형	중앙단위	23	3.83	3.83	3.91
	지방단위	27	3.67	3.93	3.85
급식 운영형태	직영	21	3.67	3.86	3.76
	위탁	29	3.79	3.90	3.97
기관 소재지	수도권	15	3.80	3.80	3.80
	충청권	8	3.75	4.00	3.88
	경북권	9	3.78	3.89	3.89
	경남권	9	3.89	4.00	4.00
	전라권	9	3.44	3.78	3.67

- 공공기관은 친환경 식재료 이용 경험이 거의 없었으며(82.0%), 친환경 식재료를 이용한 경험이 있는 경우 신선도(4.67점), 품질(4.67점)에 대한 만족도가 가장 높았음.
 - 기관유형별로 친환경 식재료 이용 경험은 중앙단위 공공기관(30.4%)이 지방단위 공공기관(7.4%)보다 상대적으로 높은 편이었음. 또한 직영(9.5%)에 비해 위탁(24.1%)에서 친환경 식재료를 이용 경험이 있는 비중이 높은 것으로 나타남.
 - 지역별로는 경남권(33.3%), 전라권(33.3%)에서 비교적 친환경 식재료를 이용한 경험이 있는 공공기관의 비중이 높은 편이었음.

〈표 6-22〉 친환경 식재료 이용 여부와 만족도

단위: %, 점

구분	사례수 (명)	친환경 식재료 이용 경험		친환경 식재료 이용 만족도 (5점척도)							
		없음	있음	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	가격 (단가)	품목 다양성	안정적 공급	
전체	50	82.0	18.0	9	4.33	4.67	4.67	4.00	3.89	4.11	
기관 유형	중앙단위	23	69.6	30.4	7	4.43	4.71	4.71	4.00	4.14	4.14
	지방단위	27	92.6	7.4	2	4.00	4.50	4.50	4.00	3.00	4.00
급식 운영형 태	직영	21	90.5	9.5	2	4.50	5.00	5.00	4.50	3.50	4.50
	위탁	29	75.9	24.1	7	4.29	4.57	4.57	3.86	4.00	4.00
기관 소재지	수도권	15	100.0	0.0	-	-	-	-	-	-	-
	충청권	8	75.0	25.0	2	4.50	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00
	경북권	9	88.9	11.1	1	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
	경남권	9	66.7	33.3	3	4.67	4.67	4.67	4.33	4.67	4.67
	전라권	9	66.7	33.3	3	4.00	4.67	4.67	3.67	3.00	3.67

- 공공기관 중에서 지역산 식재료 이용 경험이 있는 공공기관의 비중은 전체의 52.0%였음. 지역산 식재료를 이용한 경험이 있는 경우 신선도(4.23점), 품질(4.12점) 순으로 만족도가 높은 반면, 품목 다양성(3.73점), 가격(단가)(3.81점)의 경우 상대적으로 다른 항목에 비해 만족도가 낮았음.
- 기관유형별로 지역산 식재료 이용 경험은 중앙 및 지방단위 공공기관 간에 큰 차이가 없었음. 그러나 가격(단가)에 대한 만족도가 직영(3.54점)의 경우가 위탁(4.08점)에 비해 낮은 편이었음. 품질도 직영(3.92점)이 위탁(4.31점)에 비해 상대적으로 낮게 평가함.

〈표 6-23〉 지역산 식재료 이용 여부와 만족도

단위: %, 점

구분	사례수 (명)	지역산 식재료 이용 경험		지역산 식재료 이용 만족도 (5점척도)							
		없음	있음	사례수 (명)	위생/ 안전성	신선도	품질	가격 (단가)	품목 다양성	안정적 공급	
전체	50	48.0	52.0	26	4.04	4.23	4.12	3.81	3.73	4.08	
기관 유형	중앙단위	23	47.8	52.2	12	4.00	4.33	4.17	3.92	3.58	4.08
	지방단위	27	48.1	51.9	14	4.07	4.14	4.07	3.71	3.86	4.07
급식 운영 형태	직영	21	38.1	61.9	13	4.00	4.15	3.92	3.54	3.62	3.85
	위탁	29	55.2	44.8	13	4.08	4.31	4.31	4.08	3.85	4.31
기관 소재지	수도권	15	100.0	0.0	-	-	-	-	-	-	-
	충청권	8	50.0	50.0	4	4.25	4.25	4.25	3.75	3.50	4.00
	경북권	9	33.3	66.7	6	3.83	3.83	3.83	3.33	3.67	3.67
	경남권	9	0.0	100.0	9	4.11	4.44	4.33	4.22	4.33	4.67
	전라권	9	22.2	77.8	7	4.00	4.29	4.00	3.71	3.14	3.71

- 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향은 상대적으로 친환경(52.0%) 보다는 지역산(64.0%) 식재료가 높은 편이었음.
 - 친환경 식재료의 경우 중앙 및 지방단위 공공기관의 확대 의향이 모두 51%내외 수준인데 비해, 지역산 식재료의 경우 중앙단위 공공기관의 이용 확대의향은 69.6%에 달하는데 비해 지방단위 공공기관의 경우 10% 정도 낮은 59.3%였음.
 - 급식운영형태별로 직영이 위탁에 비해 친환경 식재료(57.1%), 지역산 식재료(66.7%)의 이용을 확대할 의향이 있는 비중이 높았음.
 - 지역별로 수도권의 경우 친환경 식재료(26.7%)와 지역산 식재료(26.7%) 이용 확대 의향이 높지 않았음.

〈표 6-24〉 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향

단위: %

구분		사례수 (명)	친환경 식재료 이용 확대 의향		지역산 식재료 이용 확대 의향	
			없음	있음	없음	있음
전체		50	48.0	52.0	36.0	64.0
기관 유형	중앙단위	23	47.8	52.2	30.4	69.6
	지방단위	27	48.1	51.9	40.7	59.3
급식 운영형태	직영	21	42.9	57.1	33.3	66.7
	위탁	29	51.7	48.3	37.9	62.1
기관 소재지	수도권	15	73.3	26.7	73.3	26.7
	충청권	8	37.5	62.5	25.0	75.0
	경북권	9	55.6	44.4	44.4	55.6
	경남권	9	0.0	100.0	0.0	100.0
	전라권	9	55.6	44.4	11.1	88.9

- 주요 품목류별로 주로 구입하는 품목을 조사한 결과, 잡곡류의 경우 흑미(75.0%), 보리(52.0%), 찹쌀(38.0%), 기장(32.0%), 혼합곡(32.0%) 등을 주로 구입하고 있었음. 채소류의 경우 양파(86.0%), 무(62.0%), 양배추(32.0%), 파(26.0%), 당근(22.0%), 마늘(22.0%) 등이 주요 구입 품목이었음. 육류는

돼지고기, 닭고기를 주로 구입하며, 다음으로 쇠고기, 오리고기 순이었음. 과일류는 사과(82.0%), 귤(70.0%), 바나나(52.0%), 토마토(50.0%)가 주요 구입 품목이었음. 가공식품은 김치류(88.0%), 장류(50.0%), 두부/묵류(44.0%), 어묵/맛살(36.0%), 양념(36.0%)을 주로 구입하고 있었음.

〈표 6-25〉 품목류별 주요 구입 품목

단위: %

구분	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
잡곡류	흑미 (76.0)	보리 (52.0)	찰쌀 (38.0)	기장 (32.0)	혼합곡 (32.0)	차조 (18.0)	서리태 (18.0)	수수 (14.0)	참깨 (8.0)	녹두 (4.0)	귀리 (4.0)	적두 (2.0)	우리밀 (2.0)
채소류	양파 (86.0)	무 (62.0)	양배추 (32.0)	파 (26.0)	당근 (22.0)	마늘 (22.0)	감자 (18.0)	배추 (8.0)	오이 (8.0)	호박 (6.0)	콩나물 (6.0)	시금치 (2.0)	버섯 (2.0)
육류	돼지고기 (100.0)	닭고기 (100.0)	쇠고기 (96.0)	오리고기 (4.0)									
과일류	사과 (82.0)	귤 (70.0)	바나나 (52.0)	토마토 (50.0)	배 (14.0)	수박 (12.0)	딸기 (6.0)	오렌지 (6.0)	키위 (6.0)	파인애플 (2.0)			
가공식품	김치류 (88.0)	장류 (50.0)	두부/묵류 (44.0)	어묵/맛살 (36.0)	양념 (36.0)	떡볶이류 (12.0)	말랭이/전 분등기류 (12.0)	소스류 (10.0)	유지류 (8.0)	햄/소시지 (2.0)	떡류 2.0		

- 주 1) 3순위까지의 중복응답 결과임.
2) 공공기관 50개소를 대상으로 조사한 결과임.

- 주요 품목별로 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 점유 비중을 조사하였음. 조사 결과 전반적으로 친환경 식재료 이용이 많이 이루어지고 있지 않았으나, 채소류가 다른 품목에 비해 상대적으로 이용이 활발한 편이었음(14.0%). 품목 내 친환경 식재료 점유 비중은 돼지고기, 닭고기, 쌀, 김치류, 계란 등이 높은 편이었음. 국내산 식재료 이용은 품목 전반에 대해서 높은 수준으로 이루어지고 있음. 그러나 쇠고기, 어류/해조류는 품목 특성상 국내산 식재료 점유 비중이 낮은 편이었음. 지역산 식재료 이용은 국내산에 비해 광범위하게 이루어지고 있지는 않았음. 채소류(48.0%), 쌀(32.0%), 과일류(30.0%) 등의 지역산 식재료 이용이 많은 편임. 지역산 식재료를 이용하는 경우 품목 내 지역산 점유 비중은 김치류(71.8%), 돼지고기(68.2%), 계란(65.4%) 등이 상대적으로 높았음.

〈표 6-26〉 품목별 친환경/국내산/지역산 식재료 이용 여부와 비중

단위: %

구분	친환경 식재료		국내산 식재료		지역산 식재료		
	이용 여부	친환경 비중	이용 여부	국내산 비중	이용 여부	지역산 비중	
쌀	4.0	75.0	100.0	94.8	32.0	63.1	
잡곡류	4.0	55.0	98.0	87.7	26.0	56.9	
채소류	14.0	34.3	98.0	83.2	48.0	48.1	
과일류	6.0	43.3	76.0	65.8	30.0	49.8	
축산물	쇠고기	2.0	70.0	44.0	55.1	14.0	58.6
	돼지고기	2.0	100.0	96.0	78.7	22.0	68.2
	닭고기	2.0	100.0	98.0	83.5	24.0	50.4
	계란	6.0	70.0	100.0	94.0	26.0	65.4
어류/해조류	4.0	40.0	68.0	51.3	20.0	40.7	
김치류	4.0	75.0	94.0	90.1	22.0	71.8	
가공식품	2.0	20.0	66.0	66.8	24.0	37.2	
식재료 전체	18.0	23.6	100.0	74.6	52.0	32.2	

주: 공공기관 50개소를 대상으로 조사한 결과임.

- 최근 논의되고 있는 공공급식 식재료 유통 관련한 다양한 방안들에 대한 도입 필요성과 도움이 되는 정도에 대해서 공공기관들의 평가가 높지 않았음. 도입의 필요성과 도움이 되는 정도에 대해서 각각의 방안들에 대해 대체로 3.00점 수준인 것으로 평가함.
- 급식 운영형태별로 직영이 이러한 방안에 대한 인식·평가가 위탁에 비해 상대적으로 부정적이었으며, 지역별로 수도권, 충청권이 상대적으로 부정적인 인식이 높은 것으로 나타남.

〈표 6-27〉 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	정부/지자체 공공부문 급식 방안 도입이 필요한 정도			정부/지자체 공공부문 급식 방안이 기관에 도움이 되는 정도			
		공공급식 식재료 지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매	공공급식 식재료 지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매	
전체	50	3.02	3.10	2.94	3.10	3.14	3.04	
기관 유형	중앙단위	23	3.09	3.17	2.91	3.09	3.17	3.00
	지방단위	27	2.96	3.04	2.96	3.11	3.11	3.07
급식 운영형태	직영	21	2.90	2.90	2.81	2.90	2.95	2.86
	위탁	29	3.10	3.24	3.03	3.24	3.28	3.17
기관 소재지	수도권	15	2.53	2.53	2.53	2.93	2.93	2.93
	충청권	8	2.50	2.50	2.50	2.25	2.25	2.25
	경북권	9	3.56	3.56	3.44	3.56	3.56	3.44
	경남권	9	3.00	3.22	2.89	3.22	3.22	3.11
	전라권	9	3.78	4.00	3.56	3.56	3.78	3.44

3. 식재료 및 식단 관리

○ 공공기관에서 식단은 대부분 영양사가 작성하는 반면(98.0%), 식재료 구매 권한은 행정(총무) 부서 책임자(56.0%)에게 있는 것으로 나타남. 영양사가 식재료 구매 권한이 있는 경우는 26.0%였음.

- 기관유형별로 중앙단위 공공기관은 상대적으로 영양사가 식재료 구매 최종 결정 권한이 있는 비중이 34.8%로 지방단위 공공기관(18.5%)에 비해 높은 편이었음.
- 직영의 경우 식재료 구매를 최종적으로 결정하는 권한이 대체로 행정(총

무) 부서 책임자(71.4%)에 있는 반면, 위탁은 행정(총무) 부서 책임자(44.8%) 또는 영양사(31.0%)에게 있는 것으로 나타남.

〈표 6-28〉 식단 작성 담당자 유형

단위: %

구분		사례수(명)	영양사	조리사
전체		50	98.0	2.0
기관 유형	중앙단위	23	100.0	0.0
	지방단위	27	96.3	3.7
급식 운영형태	직영	21	100.0	0.0
	위탁	29	96.6	3.4
기관 소재지	수도권	15	100.0	0.0
	충청권	8	100.0	0.0
	경북권	9	100.0	0.0
	경남권	9	88.9	11.1
	전라권	9	100.0	0.0

〈표 6-29〉 식재료 구매 최종 결정 권한

단위: %

구분		사례수(명)	영양사	행정(총무) 부서 책임자	기관(시설) 운영자
전체		50	26.0	56.0	18.0
기관 유형	중앙단위	23	34.8	43.5	21.7
	지방단위	27	18.5	66.7	14.8
급식 운영형태	직영	21	19.0	71.4	9.5
	위탁	29	31.0	44.8	24.1
기관 소재지	수도권	15	6.7	93.3	0.0
	충청권	8	25.0	50.0	25.0
	경북권	9	44.4	22.2	33.3
	경남권	9	33.3	33.3	33.3
	전라권	9	33.3	55.6	11.1

- 공공기관은 식단 계획시 설문에 제시된 항목 등을 대체로 모두 중요하게 고려하는 것으로 나타남. 그러나 알레르기, 고혈압 등 질병(3.86점)을 고려하는 정도는 상대적으로 다른 항목에 비해 낮은 편이었음. 고려 수준은 맛(4.76점), 급식예산 효율적 사용(4.62점), 다양한 조리법 이용(4.52점), 계절성 반영(4.52점), 조리시간(4.50점), 급식대상(고객) 기호 반영(4.50점) 순으로 높은 편이었음.

〈표 6-30〉 식단 계획 시 중요 고려 사항(5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	목표 영양량 제공	급식대상 (고객) 기호 반영	급식예산 효율적 사용	맛	다양한 조리법 이용	계절성 반영	조리시간	알레르기, 고혈압 등 질병	
전체	50	4.02	4.50	4.62	4.76	4.52	4.52	4.50	3.86	
기관 유형	중앙단위	23	3.87	4.61	4.74	4.83	4.52	4.43	4.43	3.83
	지방단위	27	4.15	4.41	4.52	4.70	4.52	4.59	4.56	3.89
급식 운영형태	직영	21	4.10	4.38	4.57	4.71	4.48	4.52	4.52	4.00
	위탁	29	3.97	4.59	4.66	4.79	4.55	4.52	4.48	3.76
기관 소재지	수도권	15	3.40	4.00	4.40	4.33	4.20	4.07	4.27	3.00
	충청권	8	4.25	4.25	4.63	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00
	경북권	9	4.33	4.78	4.78	4.89	4.67	4.56	4.67	4.11
	경남권	9	4.56	5.00	4.89	5.00	4.78	5.00	4.89	5.00
	전라권	9	4.00	4.78	4.56	4.89	4.22	4.33	3.89	3.78

- 공공기관은 영양과 관련해서 주로 급식 제공시 채소 비중을 증가하거나(3.40점), 나트륨을 줄이는 조리법(3.24점)을 이용하였음. 반면 우유를 급식에 제공(1.80점), 과일류 제공(2.70점), 칼슘 함량이 높은 식품 이용(2.76점)을 실천하는 경우는 많지 않았음. 또한 인증 관련해서는 대부분의 항목에 대한 공공기관의 실천 수준이 높지 않았음. 특히 친환경 식재료 이용(1.92점)은 거의 실천하고 있지 않았음. 품질 관련해서는 다양한 메뉴 제공(3.44

점), 양질의 식재료 사용(3.40점), 영양/품질 기준 철저 적용(3.38점), 순으로 실천 수준이 비교적 높은 편이었음.

〈표 6-31〉 급식 제공 시 실천 사항(영양, 5점척도)

단위: 점

구분	사례수 (명)	우유를 급식에 제공	칼슘 함량이 높은 식품 이용	채소 제공 비중 증가	과일류 자주 제공	지방 사용량 감소	
전체	50	1.80	2.76	3.40	2.70	2.86	
기관 유형	중앙단위	23	2.09	2.87	3.57	2.83	2.78
	지방단위	27	1.56	2.67	3.26	2.59	2.93
급식 운영형태	직영	21	1.86	2.90	3.33	2.67	2.81
	위탁	29	1.76	2.66	3.45	2.72	2.90
기관 소재지	수도권	15	1.87	2.53	3.27	2.13	2.53
	충청권	8	1.63	2.88	3.25	2.38	2.63
	경북권	9	1.67	2.78	3.56	3.11	3.11
	경남권	9	1.89	3.00	3.44	3.11	3.44
	전라권	9	1.89	2.78	3.56	3.11	2.78
구분	사례수 (명)	튀기는 조리법 등 감소	나트륨 줄이는 조리법 이용	당을 줄이는 조리법 이용	가공식품 가능한 적게 사용		
전체	50	2.84	3.24	3.00	3.12		
기관 유형	중앙단위	23	2.78	3.17	3.04	3.00	
	지방단위	27	2.89	3.30	2.96	3.22	
급식 운영형태	직영	21	2.71	3.38	3.00	3.33	
	위탁	29	2.93	3.14	3.00	2.97	
기관 소재지	수도권	15	2.53	2.73	2.87	3.07	
	충청권	8	2.50	3.38	2.75	3.13	
	경북권	9	3.11	3.44	3.11	3.33	
	경남권	9	3.56	3.89	3.56	3.33	
	전라권	9	2.67	3.11	2.78	2.78	

〈표 6-32〉 급식 제공 시 실천 사항(인증 및 품질)

단위: 점

구분	사례수 (명)	인증				품질			
		가능한 친환경 식재료 이용	가능한 국내산 식재료 이용	가능한 지역산 식재료 이용	가능한 Non-GMO 식재료 이용	다양한 메뉴 제공	양질의 식재료 사용	영양/품질 기준 철저 적용	
전체	50	1.92	3.18	2.56	2.34	3.44	3.40	3.38	
기관 유형	중앙단위	23	2.13	3.13	2.52	2.22	3.48	3.43	3.30
	지방단위	27	1.74	3.22	2.59	2.44	3.41	3.37	3.44
급식 운영형태	직영	21	1.71	3.29	2.81	2.48	3.52	3.48	3.43
	위탁	29	2.07	3.10	2.38	2.24	3.38	3.34	3.34
기관 소재지	수도권	15	1.80	2.73	2.00	2.13	3.20	3.20	3.20
	충청권	8	2.00	3.25	2.63	2.75	3.63	3.50	3.25
	경북권	9	1.89	3.44	2.78	2.33	3.33	3.33	3.44
	경남권	9	1.89	3.44	2.56	2.22	3.78	3.78	3.89
	전라권	9	2.11	3.33	3.22	2.44	3.44	3.33	3.22

- 공공기관은 대체로 설문지와 대화를 통해 급식 이용자의 의견·만족도를 확인하고 있었음(64.0%). 별도로 확인하지 않는 경우도 10.0% 정도 있었음.
- 급식운영 형태별로는 직영인 경우가 특히 설문지와 대화를 병행하는 비중이 높았으며(71.4%), 위탁의 경우 설문지를 이용하는 비중이 10.0%로 상대적으로 직영에 비해 높은 것으로 나타남.

〈표 6-33〉 급식 이용자 의견·만족도 확인 방법

단위: %

구분		사례수 (명)	설문지	대화	설문지+대화	확인하지 않음
전체		50	6.0	20.0	64.0	10.0
기관 유형	중앙단위	23	8.7	17.4	69.6	4.3
	지방단위	27	3.7	22.2	59.3	14.8
급식 운영형태	직영	21	0.0	23.8	71.4	4.8
	위탁	29	10.3	17.2	58.6	13.8
기관 소재지	수도권	15	0.0	26.7	53.3	20.0
	충청권	8	0.0	12.5	75.0	12.5
	경북권	9	22.2	44.4	33.3	0.0
	경남권	9	0.0	0.0	100.0	0.0
	전라권	9	11.1	11.1	66.7	11.1

- 공공기관의 경우 급식 이용자를 대상으로 한 영양/식생활 상담/교육을 거의 제공하지 않으며(2.18점). 고객 요구 사항을 활발하게 청취/반영지도 않는 것으로 나타남(2.96점). 일부 영양·식생활 교육·상담을 하는 경우 연 1회 정도 하는 비중이 33.3%로 가장 많은 편임. 또한 영양·식생활 교육·상담은 대부분 내부영양사(87.5%)에 의해 이루어지고 있으며, 교육·상담 자료는 대체로 내부적으로 자체 작성하고 있었음(66.7%).

〈표 6-34〉 급식 이용자와의 의사 소통 관련한 실천 사항(4점척도)

단위: 점

구분		사례수 (명)	영양/식생활 상담/교육 제공	고객 요구 사항 청취/반영
전체		50	2.18	2.96
기관 유형	중앙단위	23	2.04	3.00
	지방단위	27	2.30	2.93
급식 운영형태	직영	21	2.19	3.10
	위탁	29	2.17	2.86
기관 소재지	수도권	15	1.13	2.60
	충청권	8	1.75	3.00
	경북권	9	3.11	3.33
	경남권	9	3.00	3.00
	전라권	9	2.56	3.11

〈표 6-35〉 영양·식생활 교육·상담 기간(주기)

단위: 점

구분		사례수 (명)	월1회	분기별	반기별	연1회	연2회	필요시
전체		24	16.7	12.5	12.5	33.3	12.5	12.5
기관 유형	중앙단위	10	10.0	10.0	10.0	50.0	10.0	10.0
	지방단위	14	21.4	14.3	14.3	21.4	14.3	14.3
급식 운영형태	직영	10	20.0	20.0	20.0	20.0	10.0	10.0
	위탁	14	14.3	7.1	7.1	42.9	14.3	14.3
기관 소재지	수도권	-	-	-	-	-	-	-
	충청권	3	33.3	66.7	0.0	0.0	0.0	0.0
	경북권	7	14.3	14.3	14.3	14.3	14.3	28.6
	경남권	9	0.0	0.0	22.2	44.4	22.2	11.1
	전라권	5	40.0	0.0	0.0	60.0	0.0	0.0

〈표 6-36〉 영양·식생활 교육·상담 담당자

단위: %

구분	사례수 (명)	내부영양사	내부조리사	외부영양사	외부강사	행정업무담당자
전체	24	87.5	-	4.2	4.2	4.2
기관 유형	중앙단위	10	90.0	-	10.0	0.0
	지방단위	14	85.7	-	0.0	7.1
급식 운영형태	직영	10	90.0	-	0.0	0.0
	위탁	14	85.7	-	7.1	7.1
기관 소재지	수도권	-	-	-	-	-
	충청권	3	100.0	-	0.0	0.0
	경북권	7	100.0	-	0.0	0.0
	경남권	9	88.9	-	0.0	11.1
	전라권	5	60.0	-	20.0	0.0

〈표 6-37〉 영양·식생활 교육·상담 자료 작성 방법

단위: %

구분	사례수 (명)	내부 자체작성	외부 작성의뢰	외부 자료 구매	자체작성+외부의뢰 /구매
전체	24	66.7	-	4.2	29.2
기관 유형	중앙단위	10	60.0	-	10.0
	지방단위	14	71.4	-	0.0
급식 운영형태	직영	10	80.0	-	0.0
	위탁	14	57.1	-	7.1
기관 소재지	수도권	-	-	-	-
	충청권	3	100.0	-	0.0
	경북권	7	100.0	-	0.0
	경남권	9	44.4	-	0.0
	전라권	5	40.0	-	20.0

제 7 장

종합분석과 개선과제

1. 실태 종합분석

1.1. 다원적 정책 추진 체계

- 중앙정부의 급식 및 식품지원과 관련된 업무와 제도·정책은 농림축산식품부를 비롯하여 교육부, 보건복지부, 여성가족부, 국방부, 법무부, 식품의약품안전처 등 다양한 부서로 분산되어 수행되고 있음. 또한 중앙정부의 급식 및 식품지원에 관한 정책·사업의 근거가 되는 법령이 농림축산식품부를 비롯하여 다수의 중앙행정조직에 분산되어 있음. 반면 공공급식에 관한 사항을 명시적으로 규정하고 있는 국가단위의 별도의 법령은 마련되어 있지 않음.
 - 지방자치단체는 공공급식 활성화 및 공공급식 식재료 지원에 관한 사항을 담고 있는 조례를 지방자치단체별로 별도로 수립하고 있음.

- 다원적 행정 체계와 법률의 분산 및 공공급식에 관한 법률의 부재는 공공급식 및 식품지원에 관한 다양한 정책·사업의 일관된 추진을 어렵게 하는 측면이 있음.

〈표 7-1〉 급식 및 식품지원제도 행정 체계

소관부처	주요 업무
농림축산식품부	식재료 생산·유통 등 공급, 정부양곡할인지원, 우유무상급식지원 등, 식생활교육
교육부	유치원, 초·중·고등학교, 특수학교 등 학교 급식관리
보건복지부	취약계층 지원, 어린이집·사회복지시설·병원 등 급식관리
여성가족부	여성·청소년 대상 사회복지시설 급식관리 및 지원 제도 운영
국방부	군대 급식관리
법무부	교정시설 급식관리
식품의약품안전처	집단급식소 위생·안전 관리

자료: 연구진 작성.

〈표 7-2〉 급식 및 식품지원 관련 법령

단위: %

소관부처	주요 법령
농림축산식품부	식품산업진흥법, 낙농진흥법, 지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률, 외식산업진흥법, 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률, 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률
교육부	학교급식법, 초·중등교육법, 유아교육법
보건복지부	국민기초생활보장법, 긴급복지지원법, 식품등 기부 활성화에 관한 법률, 노인복지법, 아동복지법, 사회복지사업법, 노숙인등의 복지 및 자립지원에 관한 법률, 장애인복지법, 노인장기요양법, 국민영양관리법, 국민건강증진법, 영유아보육법, 의료법
여성가족부	다문화가족지원법, 한부모가족지원법, 청소년복지법
국방부	군인급식규정, 접경지역지원특별법
법무부	형의 집행 및 수용자의 처우에 관한 법률
식품의약품안전처	식품위생법, 어린이 식생활안전관리 특별법
기획재정부	국가를 당사자로 한 계약법
행정안전부	지방자치단체를 당사자로 한 계약법

자료: 연구진 작성.

1.2. 급식 실시 여건·현황

1.2.1. 급식 지원 시설·인력

- 영유아보육시설, 사회복지시설 등 영유아, 아동·청소년 등을 포함한 사회적·경제적 취약계층 대상 급식 실시 기관·시설의 급식 지원 시설·인력 등의 여건이 국공립병원, 공공기관 등에 비해 상대적으로 미흡한 편임.
 - 어린이집·유치원은 영양사 고용의무가 없는 보육 정원 100명 미만 시설의 비중이 높은 편이며, 사회복지기관도 50인 미만(장애인시설 30인) 시설인 경우 영양사 고용의무가 없음.
 - 또한 국공립유치원의 대부분을 점유하는 병설유치원은 독립적으로 영양사를 두지 않고, 초등학교 영양사가 대체로 초등학교와 유치원 급식 업무를 동시에 수행함. 이에 따라 병설유치원의 급식 식단과 식재료 구매 등이 초등학교 식단을 바탕으로 결정되는 등 유치원 재원생의 특성을 고려한 급식 실시가 미흡하다는 지적이 있음.

〈표 7-3〉 급식 시설과 인력 구비 현황

단위: %

구분	급식시설			급식인력		
	주방 (조리시설)	식사장소 (식당)	식재료 창고	영양사	조리사 (자격증 소지자)	조리 종사원
어린이집·유치원	99.3	46.0	80.0	58.0	87.3	85.3
어린이집	100.0	20.0	65.3	32.0	80.0	76.0
유치원	98.7	72.0	94.7	84.0	94.7	94.7
사회복지시설	99.3	86.7	72.0	35.3	65.3	82.7
국공립병원	100.0	96.0	100.0	100.0	100.0	100.0
공공기관	100.0	100.0	100.0	98.0	88.0	100.0

1.2.2. 급식 제공 유형과 특성

가. 기관별·시설별 제공 식사

- 식사 유형별 급식 제공 현황은 기관·시설별 특성에 따라 차이가 있음. 국공립병원은 환자 대상 식사(환자식)는 아침, 점심, 저녁 모두 제공함. 어린이집·유치원, 공공기관은 점심식사만 모든 시설에서 필수적으로 제공하고 있음. 국공립병원의 경우에도 직원 대상 점심식사는 모든 기관에서 제공하고 있음. 반면 사회복지시설의 경우 점심식사 제공 비중이 상대적으로 저녁식사 제공 비중에 비해 낮은 편임.
 - 학교 취학연령인 아동·청소년 대상 사회복지시설의 경우 상대적으로 점심식사 제공 비중이 낮을 수밖에 없음. 아동·청소년 복지시설의 24.4%에서만 점심식사를 제공하였음. 노인 복지시설은 아침, 아동·청소년 복지시설에서는 저녁식사를 상대적으로 더 높은 비중으로 제공함.
 - 타 시설과 달리 어린이집·유치원은 아침, 저녁 제공 비중은 낮으나, 영유아 대상 시설이라는 특성을 반영하여 오전, 오후 등에 간식을 제공함. 또한 사회복지시설은 일부 시설의 경우 노인, 장애인 등 식사준비가 어려운 취약계층에 대해 식품지원의 일환으로 도시락 및 밑반찬 배달급식을 실시함.
 - 국공립병원 환자식은 환자의 치료, 건강 회복 등 다양한 목적을 충족하기 위해 환자별 특성을 고려하여 치료식, 일반식 등으로 구분하여 제공되며, 제공 식단이 다양함. 설문조사 결과 치료식은 최대 11개 식단 이상, 일반식의 경우에도 최대 5-6개까지의 식단이 제공되는 경우도 있었음.

가. 기관별·시설별 급식 규모

- 급식 인원(점심 기준)은 국공립병원(환자식, 직원식), 공공기관은 평균적으로 200-400명으로 많은 반면, 사회복지시설, 어린이집·유치원은 80명 내외로 적은 편임.

- 국공립병원 환자식의 경우 급식인원이 아침, 점심, 저녁에 걸쳐서 일정한 반면, 어린이집·유치원, 사회복지시설, 공공기관 등은 변화 폭이 큼.
- 사회복지시설의 경우 재가시설 등 일부 시설 이용 인원이 고정적인 경우를 제외한 경우 식재료 이용·공급에 주요한 영향을 미치는 급식인원 예측이 상대적으로 어렵다는 지적이 있음.

〈표 7-4〉 식사 유형별 급식 제공 현황

단위: %, 명

구분	아침		점심		저녁	
	제공여부	1일 평균 급식인원	제공여부	1일 평균 급식인원	제공여부	1일 평균 급식인원
어린이집·유치원	2.7	55.3	100.0	80.7	5.3	28.9
어린이집	4.0	40.3	100.0	70.1	10.7	28.9
유치원	1.3	100.0	100.0	91.2	-	-
사회복지시설	52.7	43.7	77.3	80.3	81.3	39.2
국공립병원	100.0	311.3	100.0	330.9	100.0	309.3
환자식	76.1	41.5	100.0	212.8	95.7	57.4
직원식						
공공기관	38.0	79.9	100.0	401.3	46.0	98.5

1.2.3. 급식단가 및 식료품비

가. 급식단가

- 급식단가는 식료품비 규모를 결정지으며, 식재료 구매에 직접적인 영향을 미침. 점심급식을 기준으로 어린이집·유치원 급식단가가 상대적으로 낮은 편이며, 공공기관 급식단가는 높은 수준임.
 - 어린이집·유치원은 2,200원(어린이집 1,850원, 유치원 2,500원), 공공기관은 3,700원 수준임.
 - 사회복지시설의 경우 아동·청소년, 노인, 장애인 등 대상 시설별로 급식단가가 3,300-4,000원(점심기준)으로 700원 정도의 편차가 있었음. 사회복지시설의 경우 복지시설 규모에 따라서도 급식단가(식료품비) 등이 상

당한 정도로 차이가 있는 것으로 파악되고 있음.

- 사회복지시설의 경우 1인당 평균 도시락 단가는 3,475원, 밑반찬 배달은 3,010원 수준이었음.

나. 식료품비 수준

- 급식단가 중 식료품비 비중(점심 기준)은 어린이집·유치원, 사회복지시설은 80%대로 상대적으로 높은 반면, 국공립병원, 공공기관은 65-68%수준으로 낮은 편임.
- 급식단가를 고려할 경우 어린이집·유치원은 식료품비 수준이 낮은 반면, 사회복지시설, 공공기관은 높은 편임. 그러나 사회복지시설의 경우 급식단가가 시설별로 차이가 크다는 점을 고려할 경우, 식료품비도 실제로는 시설별로 차이가 클 것으로 예측됨.
 - 어린이집·유치원 식료품비는 약 1,808원(어린이집 1,586원, 유치원 약 2,009) 수준임. 사회복지시설은 2,637원, 국공립병원 환자식 2,188원, 직원식 약 2,287원, 공공기관은 약 2,452원임.

〈표 7-5〉 제공 식사 유형별 급식 현황

단위: 원, %

구분	아침		점심		저녁	
	1인당 1일 평균 급식 단가(원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	1인당 1일 평균 급식 단가(원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)	1인당 1일 평균 급식 단가(원)	급식단가 중 식료품비 비중(%)
어린이집·유치원	2,041.3	75.0	2,199.5	82.2	1,751.9	82.5
어린이집	2,055.0	73.3	1,852.6	85.6	1,751.9	82.5
유치원	2,000.0	80.0	2,546.4	78.9	-	-
사회복지시설	3,399.5	79.7	3,267.8	80.7	3,794.9	80.4
국공립병원						
환자식	3,188.0	68.4	3,190.0	68.6	3,188.0	68.5
직원식	3,577.1	62.2	3,513.8	65.1	3,480.4	65.1
공공기관	3,394.7	68.7	3,732.0	65.7	4,043.5	64.3

〈표 7-6〉 기관별·시설별 식료품비(1인당 1일)

단위: 원

구분	어린이집·유치원			사회복지시설	국공립병원		공공기관
	어린이집	유치원			환자식	직원식	
1인당 1일 식료품비	1,586	2,009	1,808	2,637	2,188	2,287	2,452

주: 설문조사 결과의 급식단가 및 식료품비 비중을 바탕으로 계산함.

다. 식료품비 재원

- 기관별·시설별로 급식 식재료품비는 다양한 경로로 충당되고 있음. 그러나 기관별·시설별로 어느 정도 차이가 있으나, 식료품비 재원의 일정 비율이 국고(중앙정부) 또는 지방자치단체의 지원으로 구성되고 있었음.
- 어린이집·유치원이 지자체 지원, 학부모 부담, 교육청 지원 등을 통해 식료품비를 주로 충당하는 반면, 사회복지시설은 수혜자부담, 국고 지원, 지방자치단체 지원, 국공립병원(환자식)은 수혜자 부담, 의료보험, 국고 지원 비중이 큰 편임. 공공기관은 소속단체 자체 예산, 국고 지원 비중이 큼.
 - 사회복지시설은 시설 유형별로 식료품비 재원이 다양함. 아동·청소년 복지시설은 수혜자 부담 없이 국고 또는 지자체 지원, 노인 복지시설은 수혜자 부담이 다른 복지시설에 비해 높은 수준임. 사회복지시설은 기업/단체/개인 등 기부에 의한 식료품비 충당도 이루어지고 있음.
- 사회복지시설의 식당급식 대상자 중 무상급식 비중이 43.0%에 달함. 특히 아동·청소년 복지시설의 무상급식 대상자 비중은 95.6%로, 노인 복지시설(12.0%) 및 장애인 복지시설(42.6%)에 비해 높은 편임.

〈표 7-7〉 식료품비 자원

단위: %

구분	중앙정부	지방자치단체	학부모	교육청	비영리단체
어린이집·유치원	10.7	58.7	38.0	34.0	1.3
어린이집	21.3	70.7	38.7	9.3	1.3
유치원	0.0	46.7	37.3	58.7	1.3
구분	국고지원 (정부보조금)	지방자치 단체 지원	소속단체 (기관) 자체 예산	기업/단체/ 개인 등 기부	수혜자 부담
사회복지시설	37.3	25.3	10.0	12.0	53.3
구분	국고지원 (정부보조금)	지방자치 단체 지원	소속단체 (기관) 자체 예산	수혜자 부담	의료보험
국공립병원(환자식)	28.0	2.0	22.0	40.0	36.0
구분	국고지원 (정부보조금)	지방자치 단체 지원	소속단체 (기관) 자체 예산	개인부담	
공공기관	20.0	18.0	48.0	16.0	

1.3. 식재료 이용·구매 실태

1.3.1. 식재료 구매 결정

가. 구매 권한

- 영양사가 있는 기관·시설의 경우 대체로 영양사가 식단 작성을 담당하는 반면, 식재료 구매 결정 권한은 급식을 담당하는 영양사보다는 행정 부서 책임자 또는 기관(시설) 운영자에게 있는 것으로 조사되었음. 어린이집·유치원, 사회복지시설은 기관(시설) 운영자, 국공립병원, 공공기관은 행정(총무) 부서 책임자의 권한이 컸음.

- 영양사의 식재료 구매 결정 권한은 상대적으로 국공립병원, 공공기관 등에서 상대적으로 큰 편이었음.

〈표 7-8〉 식재료 구매 결정 권한

단위: %

구분	영양사	행정(총무) 부서 책임자	기관(시설) 운영자	기타
어린이집·유치원	8.7	8.0	82.7	0.7
어린이집	2.7	1.3	94.7	1.3
유치원	14.7	14.7	70.7	0.0
사회복지시설	13.3	6.7	74.7	5.3
국공립병원	32.0	44.0	24.0	-
공공기관	26.0	56.0	18.0	-

나. 구매 고려 요인

- 식재료 결정 시 공통적으로 품질을 고려하는 반면, 어린이집은 안전성, 유치원, 사회복지시설은 영양, 국공립병원, 공공기관은 가격이 주요 고려 요인이었음.
- 식재료 손질상태(전처리여부)의 고려 비중은 높지는 않았음. 그러나 급식기관·시설 및 식재료 납품업체 등에 대한 면담조사 결과 시설 규모가 상대적으로 크거나 조리 인력이 부족한 경우 원물 형태보다는 전처리 제품에 대한 요구가 상대적으로 큰 것으로 지적됨.
 - 대규모 복지시설의 경우 조리인력이 자원봉사 등으로 운영되는 사례가 있으며, 기타 요인으로 인력이 부족한 경우 전처리 제품의 이용을 선호한다는 지적이 있었음. 식재료 납품업체는 전처리 제품에 대한 요구가 지속적으로 증가하고 있으며, 향후에도 증가할 것으로 전망하였음.

〈표 7-9〉 식재료 결정시 주요 고려요인

단위: %

구분	가격	맛	영양	품질	안전성	손질상태 (전처리여부) 이용 편의성	납품(포장) 단위
어린이집·유치원	4.5	7.3	24.5	35.9	26.1	0.4	1.3
어린이집	3.6	5.5	20.9	40.0	26.7	0.8	2.5
유치원	5.3	9.1	28.1	31.9	25.6	0.0	0.0
사회복지시설	12.3	14.6	31.3	29.5	10.9	1.2	0.2
국공립병원	31.4	9.0	15.6	34.0	9.4	0.6	-
공공기관	26.8	18.6	20.2	31.2	3.2	-	-

1.3.2. 식재료 조달 실태

- 식재료 조달은 어린이집·유치원, 국공립병원, 공공기관은 주로 수의계약 비중이 높은 반면, 사회복지시설은 최저가입찰 비중이 높음.
 - 수의계약 비중은 공공기관이 가장 높으며, 어린이집·유치원은 별도의 계약없이 직접 구매하는 비중도 높은 편임(31.9%).
- 계약기간의 경우 상대적으로 급식 규모가 작은 어린이집·유치원, 사회복지시설은 주로 수시계약이 많은 반면, 급식 규모가 큰 국공립병원은 1년 계약, 공공기관은 수시계약과 1년 단위 계약의 비중이 비슷하게 큰 편임.

〈표 7-10〉 식재료 주요 조달 방식(최근 1년간)

단위: %

구분	수의계약	계약없이 직접구매	제한적 최저가입찰	최저가입찰	기타
어린이집·유치원	44.6	31.9	12.3	10.9	-
사회복지시설	9.0	9.0	20.2	59.2	2.5
국공립병원	51.5	5.0	14.1	29.4	-
공공기관	67.4	14.7	5.1	10.9	1.9

〈표 7-11〉 식재료 주요 계약기간(최근 1년간)

단위: %

구분	수시계약	1개월	2-6개월 미만	6개월	1년	2년
어린이집·유치원	63.9	19.4	7.4	7.1	1.6	0.7
사회복지시설	66.1	1.1	1.3	3.6	27.3	0.7
국공립병원	20.1	-	19.1	9.0	49.7	2.0
공공기관	42.0	8.2	-	-	46.1	3.6

1.3.3. 식재료 공급업체 선정·이용

가. 공급업체 이용 실태

- 급식 기관·시설들은 대체로 중소규모 식자재 납품업체 이용 비중이 높았음. 기관별·시설별로 살펴보면, 국공립병원, 공공기관 등 대규모 기관·시설들은 대기업식자재납품업체 이용 비중이 상대적으로 높은 편임. 어린이집·유치원, 사회복지시설은 중소규모 식자재납품업체 이외에 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등, 국공립병원, 공공기관은 대기업 식자재 납품업체를 주로 이용함.
- 그간의 식재료 공급업체 이용 경험을 조사한 결과 어린이집·유치원은 특히 재래시장/대형마트/동네슈퍼 등을 이용한 경험이 매우 높은 것으로 조사됨. 반면 유치원은 중소규모 식자재 납품업체 이용 경험이 높음 것으로 나타남.

〈표 7-12〉 주요 이용 식재료 공급업체 유형(최근 1년간)

단위: %

구분	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/대형마트/동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식 식재료 관련 지원센터	기타
어린이집·유치원	34.6	17.4	6.9	26.3	3.4	1.0	-	-	1.6
사회복지시설	31.1	12.2	4.8	43.1	1.2	3.6	-	3.2	0.9
국공립병원	46.2	42.5	5.8	4.0	0.3	-	0.5	0.8	-
공공기관	37.7	42.5	4.8	10.6	0.7	-	-	3.6	-

〈표 7-13〉 식재료 공급업체 유형별 이용 경험

단위: %

구분	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/ 대형마트/ 동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식 식재료 관련 지원센터
어린이집·유치원	62.7	36.0	36.0	60.7	22.7	8.0	2.0	39.3
어린이집	45.3	42.7	42.7	81.3	16.0	10.7	4.0	29.3
유치원	80.0	29.3	29.3	40.0	29.3	5.3	0.0	49.3
사회복지시설	48.7	18.7	20.7	64.0	11.3	5.3	2.0	6.7
국공립병원	78.0	62.0	30.0	20.0	4.0	0.0	12.0	4.0
공공기관	80.0	72.0	26.0	24.0	6.0	0.0	0.0	8.0

〈중소기업제품 구매촉진 및 판로지원과 관련한 위탁급식 및 식재료 유통〉

- 학교 및 국가 공공기관에서 위탁급식을 수행하는 경우 중소기업으로 입찰 참여를 제한하는 등 중소기업 우대 정책 시행
 - 대기업의 위탁급식 참여 제한에 관련한 법령 등은 없으나, ‘국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률’, ‘공공기관의 운영에 관한 법률’, ‘중소기업제품 구매촉진 및 판로지원에 관한 법률’ 등을 근거로 위탁급식 계약 시 중소기업우대
- 급식 식재료 유통과 관련하여 대기업 참여에 대한 별도의 규제는 사실상 없는 상황
 - 급식 식재료 유통과 관련하여 급식 위탁사업에 비해 낮은 수익률과 유통망 구축, 콜드체인 시스템 구축 등의 높은 인프라 구축비용으로 인해 소규모 식재료 유통업체가 대규모 급식 기관·시설에 대한 식재료 유통 시장 진입과 운영에 일정 부분 어려움 존재

자료: 공공기관 위탁급식 및 식재료 유통 전문가 면담, 국가법령정보센터(<http://www.law.go.kr>: 2019. 4. 16.), 조달청(http://www.pps.go.kr/kor/jsp/government/procure_law.pps: 2019. 4. 16.) 웹페이지 등 참조.

나. 공급업체 선정 요인 및 인식

- 공급업체 선정시 급식 기관·시설들은 공통적으로 식재료 품질을 중요시하는 것으로 조사됨. 그러나 어린이집·유치원이 다양한 식재료의 일괄 구매, 식재료 품질/안전관리를 중시하는데 비해, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관은 연중 안정적인 식재료 가격을 공급업체 선정의 주요 고려요인으로 제시함. 급식기관·시설들은 대체로 이용한 경험이 있는 납품업체에 대한 만족도가 높은 수준이었음. 특히 어린이집·유치원은 농수축협과 급식 식재료 지원센터 이용 만족도가 높았음.

〈표 7-14〉 공급업체 선정시 주요 고려요인

단위: %

구분	연중 안정적인 식재료 가격	상대적으로 싼 식재료 가격	안정적/양질의 식재료 품질	다양한 식재료 일괄구매	신속/체계적 배송	구매처 접근 용이성	발주방법 (시스템) 이용편리	식재료 품질/안전 관리	식재료 포장/처리 납품상태
어린이집·유치원	6.8	4.7	39.2	15.3	2.9	5.1	6.8	17.1	2.1
어린이집	2.5	2.5	38.0	18.4	3.5	8.8	7.2	17.9	1.2
유치원	11.1	6.8	40.4	12.3	2.4	1.3	6.4	16.4	2.9
사회복지시설	21.5	8.4	41.6	11.8	4.9	3.2	1.3	6.4	0.9
국공립병원	28.6	15.0	30.2	10.6	1.2	1.4	3.8	8.0	1.2
공공기관	25.0	8.0	35.0	10.2	5.0	0.0	6.4	9.8	0.6

주: 1순위와 2순위 응답에 가중치를 적용(7:3)한 결과임.

〈표 7-15〉 식재료 공급업체 유형별 이용 만족도(5점척도)

단위: 점

구분	중소규모 식자재 납품업체	대기업 식자재 납품업체	농수축협	재래시장/대형마트/동네슈퍼 등	직거래	생협	사회적 기업	급식 식재료 관련 지원센터
어린이집·유치원	4.0	4.1	4.4	4.2	4.0	4.0	4.0	4.3
어린이집	3.9	4.0	4.3	4.1	4.1	3.8	4.0	4.0
유치원	4.1	4.3	4.5	4.3	4.0	4.5	-	4.5
사회복지시설	3.9	3.9	3.8	4.0	3.9	4.0	4.0	4.0
국공립병원	3.9	4.0	4.1	3.6	2.5	-	4.3	3.5
공공기관	4.1	3.9	4.2	4.2	4.7	-	-	4.0

1.3.4. 식재료 이용 현황

가. 품목류별 구매 지출 비중

- 공공급식 실시 기관·시설은 공통적으로 쌀, 채소류, 육류에 대한 지출 비중이 평균적으로 가장 큼. 다음으로 어린이집·유치원은 과일류 지출 비중이 큰 반면, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관 등은 어류/해조류 지출 비중이 과일류에 비해 큰 편임.

〈표 7-16〉 식재료 유형별 지출 비중(한 달 평균)

단위: %

구분	쌀	잡곡류	채소류	과일류	육류	어류/ 해조류	김치류	가공 식품	기타
어린이집·유치원	16.3	5.9	17.6	12.3	19.7	8.6	7.7	11.2	0.7
어린이집	14.3	5.1	16.8	14.6	20.3	8.5	8.0	11.9	0.5
유치원	18.3	6.7	18.4	10.0	19.2	8.7	7.3	10.5	0.9
사회복지시설	15.6	5.7	17.2	10.8	16.9	11.8	10.4	11.4	0.2
국공립병원	17.0	5.5	15.4	7.4	19.8	13.8	9.9	10.6	0.6
공공기관	16.1	3.5	16.8	5.6	21.9	12.5	11.2	10.9	1.5

나. 기관별·시설별 세부 구매 품목

- 기관별·시설별 품목류별로 구입하는 세부 품목은 대체로 유사한 편이나 일부 차이가 있음. 기관별·시설별로 잡곡류는 공통적으로 보리, 채소류는 양파, 과일류는 사과, 가공식품은 김치류, 두부/묵류 등을 구입하고 있었음.

〈표 7-17〉 기관별·시설별 주요 세부 구매 품목

구분	어린이집·유치원	사회복지시설	국공립병원	공공기관
잡곡류	참쌀, 보리, 혼합곡	혼합곡, 보리, 흑미	보리, 흑미, 혼합곡	흑미, 보리, 참쌀
채소류	양파, 당근, 감자	양파, 무, 감자	양파, 무, 당근	양파, 무, 양배추
육류	돼지고기, 닭고기, 쇠고기	돼지고기, 닭고기, 쇠고기	돼지고기, 닭고기, 쇠고기	돼지고기, 닭고기, 쇠고기
과일류	사과, 바나나, 귤	사과, 귤, 바나나	사과, 바나나, 토마토	사과, 귤, 바나나
가공식품	김치류, 두부/묵류, 어묵/맛살	김치류, 두부/묵류, 어묵/맛살	김치류, 장류, 두부/묵류	김치류, 장류, 두부/묵류

주: 설문조사 결과를 바탕으로 품목류별로 순서대로 주로 구입하는 3개 품목을 정리함.

다. 친환경·지역산 식재료 이용과 인식

- 친환경, 지역산 식재료를 이용하고 있는 어린이집·유치원의 비중이 상대적으로 높은 반면, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관은 친환경 식재료를 이용하고 있는 기관·시설의 비중이 높지 않음. 특히 지역산에 비해 친환경 식

재료를 이용하고 있는 기관·시설의 비중은 낮은 편임.

- 그러나 친환경, 지역산 식재료를 이용하고 있는 기관·시설들의 전체 식재료 중에서 친환경 및 지역산 식재료의 비중은 높지 않음.
- 국공립병원, 공공기관의 경우 이용하는 식재료 중에서 국내산의 비중도 어린이집·유치원, 사회복지시설에 비해 상대적으로 낮은 편임.

〈표 7-18〉 친환경/국내산/지역산 이용 여부와 구입 비중

단위: %

구분	친환경 식재료		국내산 식재료		지역산 식재료	
	이용여부	친환경 비중	이용여부	국내산 비중	이용여부	지역산 비중
어린이집·유치원	64.7	33.1	100.0	85.6	84.0	31.2
사회복지시설	28.0	40.3	100.0	81.0	41.3	33.0
국공립병원	16.0	25.0	100.0	69.0	34.0	49.4
공공기관	18.0	23.6	100.0	74.6	52.0	32.2

- 친환경, 지역산 식재료를 이용한 경험이 있는 경우, 신선도, 품질에 대한 만족도는 높은 반면, 가격, 품목 다양성에 대한 만족도는 상대적으로 낮았음.

〈표 7-19〉 지역산 식재료 만족도

단위: %

구분	위생/안전성	신선도	품질	가격(단가)	품목다양성	안정적 공급
어린이집·유치원	4.2	4.4	4.4	4.0	4.1	4.2
어린이집	4.1	4.5	4.4	4.0	4.1	4.1
유치원	4.3	4.4	4.4	4.1	4.1	4.3
사회복지시설	4.2	4.4	4.2	4.0	3.9	4.1
국공립병원	4.3	4.4	4.4	4.1	3.9	4.1
공공기관	4.0	4.2	4.1	3.8	3.7	4.1

〈표 7-20〉 친환경 식재료 만족도

단위: %

구분	위생/안전성	신선도	품질	가격(단가)	품목다양성	안정적 공급
어린이집·유치원	4.2	4.4	4.4	4.0	4.1	4.2
어린이집	4.1	4.5	4.4	4.0	4.1	4.1
유치원	4.3	4.4	4.4	4.1	4.1	4.3
사회복지시설	4.2	4.4	4.2	4.0	3.9	4.1
국공립병원	4.3	4.4	4.4	4.1	3.9	4.1
공공기관	4.0	4.2	4.1	3.8	3.7	4.1

○ 향후 친환경과 지역산 식재료 이용 확대 의향은 기존에 어느 정도 친환경 및 지역산 식재료 이용 경험이 있는 어린이집·유치원의 경우 각각 86.7%, 74.0%로 높은 반면, 기타 급식 기관·시설은 어린이집·유치원에 비해서는 상대적으로 낮은 편임. 이들 기관·시설들은 친환경 식재료 이용 확대 의향이 지역산 식재료 이용 확대 의향 보다 낮은 편이었으며, 특히 국공립병원의 경우 조사대상 기관·시설들 중에서 친환경과 지역산 식재료 이용 확대 의향이 가장 낮았음.

- 면담조사에서 친환경과 지역산 이용 확대에 있어서 가격과 품목 다양성 등을 주요한 장애요인으로 지적하였음.

〈표 7-21〉 향후 친환경 및 지역산 식재료 이용 확대 의향

단위: 점

구분	친환경 식재료 이용 확대 의향		지역산 식재료 이용 확대 의향	
	없음	있음	없음	있음
어린이집·유치원	13.3	86.7	26.0	74.0
어린이집	17.3	82.7	33.3	66.7
유치원	9.3	90.7	18.7	81.3
사회복지시설	46.0	54.0	38.0	62.0
국공립병원	70.0	30.0	56.0	44.0
공공기관	48.0	52.0	36.0	64.0

1.3.5. 정부 정책 인식·평가

- 공공급식 식재료지원센터, 식재료관리운영시스템, 식재료공동구매 등 공공급식 관련하여 최근 논의되고 있는 다양한 방안들에 대한 필요성과 이러한 방안들이 기관에 도움이 되는 정도에 대해, 어린이집·유치원, 사회복지시설 등 어린이를 포함한 경제사회적 취약계층을 대상으로 하는 시설들의 경우 상대적으로 긍정적인 반면, 국공립병원, 공공기관의 경우 긍정적인 인식 수준이 상대적으로 낮은 편임.
 - 특히 공공기관들의 개별 방안에 대한 인식·평가가 상대적으로 다른 공공영역에 비해 낮은 편이었음.

〈표 7-22〉 정부 공공부문 급식 방안에 대한 평가(5점척도)

단위: 점

구분	정부/지자체 공공부문 급식 방안 도입이 필요한 정도			정부/지자체 공공부문 급식 방안이 기관에 도움이 되는 정도		
	공공급식 식재료지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매	공공급식 식재료지원센터	공공급식 식재료관리 운영시스템	식재료 공동구매
어린이집·유치원	3.8	3.9	3.8	3.8	3.8	3.6
어린이집	3.5	3.7	3.5	3.6	3.7	3.4
유치원	4.1	4.2	4.2	4.0	4.0	3.8
사회복지시설	3.9	3.7	3.6	3.6	3.5	3.5
국공립병원	3.5	3.4	3.5	3.4	3.4	3.5
공공기관	3.0	3.1	2.9	3.1	3.1	3.0

2. 개선 과제

2.1. 제도적 개선

2.1.1. 공공급식 정책적 개념·범위 정립

- 공공급식의 중요성·역할에 대한 논의가 비교적 최근 활성화되기 시작함. 이에 따라 아직까지 공공급식에 대한 체계적·구체적인 개념·범위가 정립되어 있지 않음. 특히 국가단위 법률에서 공공급식에 관한 법적 개념·범위는 별도로 제시되고 있지 않음. 이에 따라 공공급식 정책의 방향 선정에 주요한 역할을 하는 공공급식 범위에 대한 논의가 여전히 진행되고 있음.
 - 학문적으로 단체급식, 법적으로 “식품위생법”에 집단급식소에 대한 정의만 제시되고 있음. “식품위생법”은 집단급식소에 대한 법적 정의를 바탕으로 이들 급식소의 식품위생에 관한 사항을 규율하고 있음.
 - 단체급식은 ‘비상업적 집단 급식’이며, “식품위생법”에 따른 집단급식소는 기숙사, 학교, 병원, 사회복지시설, 산업체, 국가·지방자치단체 및 공공기관, 그 밖의 후생기관 등 ‘영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 곳의 급식시설’을 포괄함.
- 일부 지방자치단체에서 공공급식 확산과 급식 식재료 지원을 위한 조례를 제정·운영하고 있음. 지방자치단체 공공급식에 관한 조례에서는 공공급식에 관한 정의·범위가 제시되어 있음. 지역별 여건 및 제반 상황 등에 따라 이들 조례에서 제시된 공공급식의 구체적인 정의·범위는 지방자치단체별로 다소 차이가 있음.

- 예컨대 정부지원 여부를 기준으로 공공급식을 ‘국가나 지방자치단체의 지원을 받는 시설에서 이루어지는 급식’으로 한정하거나, 보다 광범위한 관점에서 지원 유무에 상관없이 공공성·공익성을 가지고 운영되는 어린이집, 아동복지시설, 사회복지시설 등의 급식시설을 공공급식의 영역에 포함함.
- 식료품에 한정할 경우 설문조사 결과(어린이집·유치원, 사회복지시설, 국공립병원, 공공기관), 공공영역에서 운영되는 급식 시설에 대해서는 전반적으로 급식 식료품비 재원으로 어느 정도 중앙정부(국고) 또는 지방자치단체의 예산이 투입되고 있는 것으로 나타남. 기관 운영 재원을 고려할 경우 공공영역에서 공익·공공적 목적을 가지고 운영되는 기관·시설의 경우 사실상 수립 주체와는 상관없이 어느 정도 중앙정부 또는 지방자치단체의 예산 지원이 이루어지고 있다고 할 수 있음.
 - 예컨대, 식료품(급식)으로 한정하지 않을 경우 사립유치원 또는 사립교육기관(대학)의 경우에도 국가 재정지원이 이루어지고 있음.
 - 공공급식 및 급식 식재료 활성화·지원을 위한 정책 목적과 정책 추진의 유연성·확장성, 정책적 관점에서 지역과의 연계성 등을 고려할 경우, 공공급식의 영역은 지원의 유무에 초점을 맞춘 협의의 개념보다는 광의의 개념으로 접근하는 것이 적절함.
 - 학문적 개념(단체급식), 법률적 개념(식품위생법, 지방자치단체 조례) 등을 종합적으로 고려하여 공공성·공익성을 추구하는 기관·시설 및 중앙정부·지방자치단체와 이의 지원을 받는 기관·시설에서 이루어지는 비영리적 목적의 급식을 모두 광범위하게 포괄할 필요가 있음. 예컨대 어린이집·유치원, 학교, 사회복지시설, 국공립의료기관, 중앙정부·지방자치단체, 공공기관 등 기관·시설 등이 모두 포함될 필요가 있음.
 - 지방자치단체 조례에서 공공급식 영역으로 분류되는 기관·시설을 종합

할 경우, 사회복지시설(사회복지서비스사업), 의료기관, 중앙정부·지방자치단체, 공공기관, 군대 등을 모두 포함함.

- 양일선 외(2018)에서는 어린이집·유치원, 학교, 대학, 산업체, 양로·요양원, 기숙사, 군대, 교정기관, 장례식, 사회복지시설, 병원 급식을 단체급식으로 포함함.

2.1.2. 정책 추진 근거 도입

- 공공급식 활성화와 급식 식재료 공급 및 관련 지원, 국가-지역 간 일관되고 체계적인 정책·사업 추진을 위해 정책 추진 근거 마련이 필요함. 특히 공공급식에 관한 정책·사업이 실질적으로 추진되는 지방자치단체의 경우 법률적 근거 마련이 필요함. 2016년 WTO 정부조달협정 개정으로 공공급식에 내국민 대우원칙의 예외조치가 인정되었음. 최근 지역 푸드플랜 확산과 공공급식에 대한 중요성이 증가하면서 지방자치단체별로 공공급식에 관한 사업 추진에 법적 근거를 마련하기 위해 관련 조례를 제정하고 있음. 또한 농림축산식품부는 2018년에 조례 표준(안)을 작성하여 지방자치단체에 배포한 바 있음. 아직까지 지방자치단체에서 공공급식에 관한 조례를 제정한 곳은 20여 군데에 불과함. 공공급식에 관한 정책·사업이 향후 보다 활성화하기 위해서는 지방자치단체의 조례 제정을 보다 확산시킬 필요가 있음.⁶⁵

⁶⁵ “2016년 WTO 정부조달협정 개정(2016년 1월 14일 발효)으로 공공급식에 내국민대우원칙이 적용되지 않는 예외조치가 인정”됨(농축유통신문 2019년 4월 12일자 기사. “[농림축산식품부 공동기획시리즈] 공공급식에 국내산 농산물 공급가능” <<http://www.amnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=36472>: 2019. 4. 14.>)

〈정부조달에 관한 협정 개정의정서: 급식조달 관련 사항〉

- 2016년 1월 14일 발효(2012년 3월 30일 제네바에서 채택)
- 급식과 관련하여 정부조달에 관한 협정 개정의정서는 부속서 7의 3항을 통해 정부조달에 관한 협정이 급식 프로그램을 증진하기 위한 조달을 적용대상으로 하지 아니한다고 명시함.
- 협정 개정의정서 주요 내용
 - (협정문) 총 22개조의 본문과 4개의 부록으로 구성
 - (본문) 비차별원칙, 투명성, 조달절차, 조달관련 정보공유, 권리구제 등 규정
 - * 과거 수주실적의 입찰 참가조건화 금지(제8조2항) 등 보다 개선된 조항 신설
 - (부록 1) 국가별 시장개방양허(협정적용대상 조달기관 및 물품서비스)
 - (부록 2-4) 각국별 조달관련 각종 공고, 공표 매체 목록
 - (양허) 각 회원국의 양허기관 확대 및 양허하한선 인하

국가	개정 GPA 주요국 양허개선 내용
한국	중앙기관 7개, 지방기관 52개, 공공기관 7개 신규 양허, 민자사업(BOT) 방식의 조달 신규 양허, 급식조달에 대한 협정 미적용(예외조항) 신설
미국	중앙정부 12개 기관 신규양허, 양허 하한선 인하(40만 SDR → 25만 SDR)
EU	철도조달 신규양허(한EU간 일반철도 조달만 상호개방), 통신서비스 신규양허 * 연간 600억 유로 규모의 EU의 철도 조달시장에 대한 접근 토대 마련
일본	· 중앙정부 물품 양허 기준 완화(13만 SDR → 10만 SDR) · 지방정부 7개 기관 신규 양허 · 교육서비스(초,중,고,성인), 영화 및 비디오테이프 생산서비스 신규 양허

자료: 산업통상자원부 홈페이지(www.motie.go.kr: 2018. 4. 14) 참조.

2.1.3. 이해관계자 간 연계 및 역할 정립

- 농림축산식품부는 식재료 생산·공급에 관한 정책의 주무부처이며, 특히 최근 국가 및 지역 푸드플랜(먹거리 종합전략) 확산 정책 기조에 따라 공공급식 식재료 공급에 관한 논의를 주도하고 있음. 공공급식의 활성화를 위해서 양질의 식재료의 안정적 생산·공급이 필수적이라는 점을 고려할 경우 식재료 생산·유통 등 공급에 관한 주무부처인 농림축산식품부가 공공급식 식재료에 관한 정책·사업을 총괄할 필요가 있음.
 - 미국은 보충적영양지원프로그램(SNAP), 여성·영유아·아동특별보충적영양프로그램(WIC), 기타 아동영양프로그램 등 주요한 식품지원사업은 농업 관련 법률에 근거 규정을 두고 있으며, 농무부가 소관부처로서 주요한 역할을 함.⁶⁶

- 공공급식에 관한 세부 정책·사업의 실질적인 추진은 지역에서 이루어지고 있음. 특히 최근 공공급식에 관한 관심이 지역 푸드플랜과 연계하여 보다 확산되고 있다는 점에서 정책적 효과 제고를 위해 지역단위의 주도적인 정책 추진 노력이 동반될 필요가 있음.
 - 예컨대 학교급식의 경우에도 지방자치단체별 정책 의지·노력에 따라 친환경, 지역산 등 우수식재료 이용을 활성화하기 위한 정책·사업의 추진 범위·수준 등이 차이가 있음. 또한 지방자치단체의 정책적 관심에 따라 지역별로 학교급식 식재료의 효율적 공급을 위해 학교급식지원센터를 마련하는 등 대응 수준에 차이가 있음.

- 공공급식에 관한 정책·사업은 국가 및 지역단위에서 다양한 기관·조직들에 의해 수립·추진되고 있으며, 생산자, 납품업체, 급식실시 기관·시설, 급식제공 대상자(수혜자) 등 생산부터 소비단계까지 다양한 이해관계자가 연관되어 있음. 이에 따라 공공급식에 관한 정책·사업의 적절한 추진과 효과 제고를 위해서 중앙행정조직 간 연계·협력뿐만 아니라, 중앙-지방, 정책담당자-정책대상자, 기타 이해관계자 간 연계·협력이 필요함.
 - 농림축산식품부 이외에 교육부(유치원, 초·중·고등학교), 보건복지부(어린이집, 사회복지시설, 국공립병원), 여성가족부(어린이, 여성 대상 사회복지시설), 식품의약품안전처(급식 위생·안전 관리)가 연관됨.
 - 학교급식의 경우에도 국가단위에서 농림축산식품부와 학교 및 학교급식에 관한 사항을 담당하는 교육부와의 협력·연계 하에 학교급식 식재료 공급에 관한 정책·사업을 추진함.
 - 예컨대, 나주혁신도시의 경우 농림축산식품부, 지방자치단체, 공공기관 등 간에 적극적인 연계·협력을 통해 타 지역에 앞서서 공공급식에 로컬 푸드 공급이 이루어질 수 있었음.

⁶⁶ 이계임 외(2017: 163) 참조.

- 이러한 관련 기관·조직 또는 이해관계자 간 연계·협력은 명확한 업무·역할 분담을 바탕으로 추진되어야 보다 효과적으로 이루어질 수 있음. 예컨대, 중앙행정기관 중 농림축산식품부는 농식품 생산·공급, 식품의약품안전처는 위생·안전 등에 관한 주무부처임. 따라서 공공급식에서도 이러한 주무부처로서의 역할을 중심으로 하여 부처 간 연계·협력을 통해 관련 정책·사업을 추진할 필요가 있음. 지역단위의 급식 관련 기관·조직들도 본연의 기능을 중심으로 보다 체계적으로 역할을 수행함으로써 정책·사업 시너지를 효과를 창출할 필요가 있음.
 - 예컨대 지역별 ‘공공급식지원센터’는 공공급식 기관·시설에 양질의 식재료의 안정적 공급, ‘어린이급식관리지원센터’는 어린이 단체급식 제공 시설의 위생·영양관리 지원 시설(위생관리·교육, 식단 작성·보급 등)로서, 본연의 기능을 바탕으로 상호 연계·협력을 추진함으로써 어린이 대상 기관·시설 등의 급식 품질 제고를 위한 일련의 정책·사업을 보다 효율적·효과적으로 추진할 수 있음.
 - 서울특별시 등 일부 공공급식 추진 지역에서는 ‘공공급식지원센터’와 ‘어린이급식관리지원센터’가 제철 식재료, 식재료 수급 등 식재료에 관한 정보 등을 공유하고, 이를 바탕으로 식단을 작성하여 급식 기관·시설이 활용할 수 있도록 함으로써 양질의 식재료 공급·이용이 보다 체계적·안정적으로 이루어질 수 있도록 함.

〈나주혁신도시 공공기관 급식 로컬푸드 공급 사례〉

- 10개 혁신도시 공공기관 급식에 로컬푸드 공급 확대를 위해 시범적으로 나주를 대상으로 선도모델 창출 ('18. 6월~)
- 나주 공공기관(14개)-나주시-전라남도-농림축산식품부 간 로컬푸드 공급 업무협약 체결('18.11월)
 - 공공급식 지역농산물 공급 표준 조례안 제정(9월), 공공기관 평가지표에 지역농산물 소비 정도 반영
 - 나주 로컬푸드센터에서 일부 품목을 시범 공급하고, 물류시설 완비 후 공급 품목 단계적 확대

자료: 농림축산식품부 내부자료.

2.2. 공급체계 구축

2.2.1. 안정적 공급체계 구축

- 공공급식에서 우수 식재료 이용·공급을 확대하기 위해서는 식재료 공급이 효율적·체계적으로 이루어질 수 있도록 공급체계 구축이 이루어져야 함. ① 공공급식지원센터 설립·운영 ② 공공급식식재료관리운영시스템 구축 ③ 공동구매 활성화 등을 고려할 필요가 있음.

■ 공공급식지원센터

- 지역 내 공공부문 급식에 식재료가 원활하게 공급되기 위해서 기존의 개별 기관·시설별 식재료 이용·공급 체계를 보완할 식재료 공급 체계가 마련될 필요가 있음. 기존에 학교급식 식재료 공급을 위해 지방자치단체별로 수립·운영되고 있는 학교급식지원센터와는 별도로 최근 전국적으로 공공급식지원센터가 설립·운영이 확산되고 있음. 그러나 공공급식에 대한 정책적 움직임이 비교적 최근 이루어지기 시작하여, 일부 지역에서만 공공급식지원센터가 설립되었으며, 운영 체계가 아직까지 완전하게 확립되지 못하였음. 공공급식지원센터 설립을 확대하여 지역산 식재료 물류센터 기능을 담당하도록 할 필요가 있음. 공공급식지원센터 설립 유형은 지역별 여건을 고려하여 결정되어야 함.

- 공공급식지원센터 설립 형태·유형은 지방자치단체별로 차이가 있음. 광역단위(세종특별자치시) 또는 기초단위(서울특별시 은평구, 동대문구 등 주요 구, 완주군, 군산시)에서 설립·운영되며, 식재료 공급 범위도 지역별로 차이가 있음. 예컨대, 학교와 기타 공공급식을 통합하여 관리하거나(세종특별자치시, 완주군), 학교와 공공부문을 별도로 관리·운영하는 사례도 있음(나주시).⁶⁷

- 공공급식 식재료 공급망 구축이 공공급식의 활성화와 함께 지역 먹거리 선순환 체계 구축과 연계되어 추진되고 있다는 점을 고려할 경우 시군단위 공공급식지원센터의 경우 로컬푸드 확산을 기본원칙으로 하는 것을 고려할 필요가 있음. 또한 학교급식이 연중 190일 정도 급식이 실시되며, 기타 급식 기관·시설별로 식재료 소요일(기간)이 다르다는 점을 고려할 경우 연중 안정적으로 지역산 식재료 수요·공급이 가능하며, 급식 식재료의 효율적 공급·관리가 가능하도록 장기적으로는 지역 내 학교급식과 기타 공공급식을 통합·연계한 식재료 공급 체계(통합급식지원센터)를 구축하는 것을 고려할 필요가 있음.

■ 공공급식식재료관리운영시스템

- 공공급식 식재료 이용·공급이 체계적으로 이루어지기 위해 식재료 관련 정보가 상호 교류될 수 있는 시스템 마련이 필요함. 농산물 등은 생산이 안정적이지 않으며, 생산 여건 등에 따라 가격, 품질의 변화 폭도 시기별로 일정하지 않음. 특히 지역산 농산물의 경우 지역과 시기에 따라 공급이 가능한 품목이 제한적임.⁶⁸ 이에 따라 급식 실시기관에서는 수급상황을 반영하여 식단을 마련하고 식재료 수요를 결정하는데 어려움이 있음. 또한 공공급식지원센터 등의 경우에도 급식 실시 기관의 연간 식재료 수요 분석이 없이는 공공부문 급식 식재료 수요를 충족시키는 연중 생산·공급계획을 마련하기 어려움.
- 공공급식식재료관리운영시스템 구축을 통해 이러한 수급 정보 부족을 해소할 필요가 있으며, 또한 조달 기능을 수행하여 식재료 공급·이용을 보다 원

⁶⁷ 세종특별자치시는 콘트롤타워형 공공급식지원센터를 2016년 6월 발족하였으며, 급식센터의 본격 가동이전에 문제점을 보완하기 위해 시범사업으로 유치원, 초·중·고등학교 87개 교에 대한 지역농산물 공급을 실시함(세종특별자치시 공공급식지원센터 홈페이지<<http://singsing.sejong.go.kr>: 2019. 5. 23.> 참조).

⁶⁸ 황운재·국승용(2011: 140) 참조.

활하게 할 필요가 있음. 공공급식식재료관리운영시스템 구축은 공공급식 식재료에 관한 정책 추진을 위해서도 도입을 고려할 필요가 있음. 예산의 효율적 사용, 지방자치단체 간 원활한 정보공유를 위해 중앙정부를 중심으로 한 표준화된 시스템의 개발·보급이 이루어질 필요가 있음. 지방자치단체 간 정보공유를 통해 종합된 전국 데이터는 농업·식품정책에도 유용하게 활용할 수 있음.

■ 공동구매

- 대부분의 공공급식지원센터는 주로 농축산물을 중심으로 식재료 공급 체계를 구축하고 있음. 지역별·기관별 여건을 고려하여 공공급식지원센터를 통한 식재료 이용과는 별도로 공산품 등은 보완적으로 공동구매를 식재료 공급 경로로 활용할 수 있음. 특히 어린이집·유치원 등 품목별 개별 소요가 적은 시설들의 경우 공동구매를 통해 가격 절감 효과를 기대할 수 있음.
 - 지역 내 경제주체 또는 다른 지역과의 연계 등을 고려하여 지역 내에서 공급이 용이하지 않은 식재료 공급 수단으로 활용할 수 있음.
- 다수의 기관·시설의 참여를 통한 식재료 공동구매가 보다 원활히 이루어지고, 공동구매 효과를 증진시키기 위해 품목, 규격, 품질 등을 반영하여 식재료 코드를 표준화하여 품목 선정·구매에 활용하는 것을 고려할 필요가 있음. 식재료 표준 코드 도입은 공동구매뿐만 아니라 급식 현장 전반에서 식재료 구매·관리의 효율성을 제고하고, 식재료에 대한 일관된 정보를 축적하여 산업적·정책적으로 유용하게 이용할 수 있다는 점에서 적극적으로 도입을 고려할 필요가 있음. 이밖에 지역별 또는 급식시설 유형별로 권장식단을 작성·제시하여 이용할 수 있도록 함으로써 급식기관·시설별로 자율성을 침해하지 않는 범위 내에서 식재료의 공통적 사용이 이루어질 수 있도록 유도하는 방안도 고려해 볼 수 있음.

2.3. 공급활성화 지원

2.3.1. 비용 부담 경감 지원

- 급식이 한정된 재원 내에서 운영된다는 점을 고려할 경우 가격은 급식 식재료 결정에 있어서 중요한 요인임. 공공급식 시설에서 친환경, 지역산 등 우수 식재료 이용에 있어서 발생하는 추가적인 비용 부담을 경감할 수 있는 지원이 이루어질 필요가 있음. 이러한 지원은 비용 지원과 식재료 투입 비용 경감이 가능한 수단 제공의 두 가지 형태로 추진할 수 있음.

가. 비용 지원

- 2010년대 이후 초등학교를 중심으로 시작된 학교급식 우수농산물 이용 활성화를 위한 비용 측면의 지원이 전국적으로 중·고등학교로 확대되고 있으며, 최근에는 일부 지역별로 어린이집·유치원, 사회복지시설 등에도 지원이 실시되고 있음 그러나 초등학교, 중학교에 비해 아직까지 고등학교, 어린이집·유치원, 사회복지시설 등에 대한 지원은 미흡한 편임.
- 공공급식의 경우 기관별·시설별로 급식 여건 등에 차이가 있음. 또한 급식 단가 등이 한정되어 있어 식재료 결정시 가격에 민감할 수밖에 없는 구조임. 특히 어린이집·유치원, 사회복지시설의 경우 급식단가가 낮거나, 시설 이용자 규모가 한정적이어서 추가적인 식료품비 투입에 어려움이 있을 수밖에 없음. 또한 기존에 지역산, 친환경 등의 식재료를 급식에 이용하지 않는 기관·시설을 유인하기 위해서 일정 정도의 비용 지원을 고려할 필요가 있음.
- 어린이집·유치원, 사회복지시설 등은 기관의 설립·운영의 목적이 공공성·공

익성 실현에 있으며, 사회적·경제적 취약계층을 대상으로 운영된다는 점을 고려할 경우 공공기관, 국공립병원 등 타 공공급식 실시 시설에 비해 정부 재정적 지원의 정당성을 일정 갖추고 있다고 볼 수 있음. 이들 기관·시설에 대해서는 우선적으로 비용 지원을 실시하는 방안을 고려할 수 있음. 실제로 일부 지역의 경우 이들 기관·시설에 대한 비용 지원 사업을 실시하고 있음.

- 비용지원의 범위·규모는 지방자치단체 여건을 고려하여 실시할 필요가 있음. 예컨대 충청남도의 경우 충남도립대학교를 대상으로 학교급식지원 센터를 통한 현물 지원을 실시함.

나. 부담 경감 수단 제공

- 공공기관 등 기타 비용 지원의 필요성·당위성이 상대적으로 부족한 경우 또는 비용 지원에도 불구하고 친환경, 지역산 등 우수 농산물 이용에 따른 부담이 발생하는 경우 이를 경감할 수 있는 방안을 고려할 필요가 있음. 대표적으로 식재료 비용을 경감할 수 있는 식단을 개발·제공하는 방안을 고려할 수 있음. 이를 위해 관련 연구와 이를 지역 현장에서 실행할 수 있는 조직·인력이 동반될 필요가 있음.

- 덴마크의 경우 코펜하겐 푸드하우스는 급식에서 일반 농산물을 인증 유기농산물로 단순 대체하는 것이 아니라, 공공급식시설에서 비용 증가 없이 유기농 식재료를 구매하여 메뉴를 작성할 수 있도록 추진

〈충청남도 친환경 공공급식: 2019년 지원계획〉

- 유치원 무상급식 식품비 지원 사업
 - 지원대상: 유치원 509개원 28,188명('18년 9월 기준)
 - 사업비: 10,182백만 원(도비 2,036 사군비 3,055 교육청 5,091)
 - 재원부담: 도비 20%, 사군비 30%, 교육청 50%
 - 지원단가: 1,700원
 - 지원일수: 단설, 사립 220일, 병설 190일
 - 지원내용: 식품비 전액 지원
 - 지원조건: 학교급식지원센터 이용 조건

- 초·중·고·특수학교 무상급식 지원 사업
 - 지원대상: 초·중·고·특수학교 735개교 246,656명('18년 9월 기준)
 - 초등학교 421개교(122,030명)/중학교 189개교(57,386명)/고등학교 118개교(66,218명)/특수학교 7개교(1,022명)
 - 사업비: 126,316백만 원(도비 50,526 사군비 75,790)
 - 재원부담: 도비 40%, 사군비 60%
 - 지원단가:
 - 초등학교 2,219원(100명↓ 2,580/101~200명 2,380/201~400명 2,280/401~800명 2,180/801명↑ 2,140)
 - 중학교 2,885원(100명↓ 3,260/101~200명 3,060/201~300명 2,960/301~600명 2,860/601~900명 2,830/901명↑ 2,800)
 - 고등학교 3,400원(100명↓ 3,800/101~200명 3,600/201~400명 3,500/401~700명 3,400/701~1,000명 3,380/1,001명↑ 3,360)
 - 특수학교 3,340원(유치부 1,700원/ 초등부 2,580원/ 중등부 3,260원/ 고등 전공부 3,800원)
 - 지원내용: 무상급식 식품비 전액 지원(교육청 인건비, 운영비 별도 지원, 118,140백만 원)

- 학교급식 친환경급식 식재료 현물(차액) 지원 사업
 - 지원대상: 유치원, 초·중·고·특수학교 1,244개교 274,844명('18년 9월 기준)
 - 사업비: 22,986백만 원(도비 6,896, 사군비 16,090)
 - 재원부담: 도비 30%, 사군비 70%
 - 지원단가: 유치원 280원, 초등학교 390원, 중학교 470원, 고등학교 560원, 특수학교 494원(학부별 단가)
 - 지원일수: 190일(단설, 사립유치원 220일)
 - 지원내용: 친환경급식 식재료 현물(차액) 구입비 지원

- 충남도립대학교 친환경 식품비 지원 사업(학교급식지원센터를 통한 현물 지원)
 - 지원대상: 12개 학과 1,112명('18년 기준)
 - 사업비: 48,600천원(도비)
 - 산출기초: 연 90,000명 * 540원(1인 연81일 지원)

- 자영농과생 급식비 지원 사업(사군학교급식지원센터, 각급 학교 등을 통한 현물 지원)
 - 지원대상: 65명(공주생명과학고등학교 자영농과 기숙사 재학생)
 - 사업비: 102,870천원(도비 51,935, 교육청 51,935)
 - 재원부담: 도비 50%, 교육청 50%
 - 지원단가: 4,700원(식품비 3,400원, 인건비 등 1,300원)
 - 지원일수: 190일(석식 150일)

자료: 정부24 홈페이지(<https://www.gov.kr/portal/service/serviceInfo/644000000132>: 2019. 4. 13) 참조.

〈덴마크 공공급식 사례: 코펜하겐 푸드하우스(Copenhagen House of Food)〉

- 덴마크 코펜하겐은 푸드하우스는 급식시설 유기농 이용 활성화를 지원하는 독립 비영리 재단
 - 급식시설의 유기농 식재료 이용을 장려하기 위해 2007년 지방자치단체의 지원으로 설립된 후 2013년 독립 비영리 재단으로 전환
 - 지역 내 공공급식에서의 유기농 이용과 품질을 보장하기 위한 식단 개발 등 지원 활동
 - 보육시설, 학교, 노인복지시설 등 사회복지시설, 정부기관 등 지원

자료: 코펜하겐 푸드하우스 웹사이트(<https://www.kbhmadhus.dk>: 2019. 4. 13) 자료 참조.

2.3.2. 기관별·시설별 수요를 고려한 대응 역량 제고

- 학교와 함께 어린이집·유치원 등은 급식·식재료 품질과 함께 안전을 중요시 하는 반면, 급식 지원 인력이 부족한 대규모 사회복지시설 등은 전처리 제품에 대한 선호가 큼. 병원의 경우 환자식으로 다양한 식단을 제공하며 병원 급식의 특성상 식재료 품질·규격 등 식재료 구매 과정에서 보다 엄밀한 기준을 적용하고 있음. 또한 식생활 여건·환경 변화와 함께 가공식품의 소비가 전반적으로 증가하고 있음. 현재 공공급식지원센터는 주로 신선식품 등 원물형태의 식재료를 공급하고 있음. 또한 공공급식지원센터 설립 초기 단계에서 안전성 검사 등을 외부기관에 위탁하고 있음. 향후 기관별·시설별 다양한 수요를 충족할 수 있는 역량 제고가 이루어질 필요가 있음.
- 또한 중장기적으로 별도의 조리인력·시설 마련에 부담이 있는 소규모 시설의 경우 센트럴키친 시스템을 도입하여 지역산 등 식재료의 대량 수요처로서의 역할을 하는 동시에 양질의 급식을 제공하는 기능을 담당하도록 하는 방안을 고려할 수 있음. 프랑스 공공급식조합(시헤스코)는 센트럴키친에서 식사를 조리해서 학교, 노인복지시설, 보육시설, 시청 등에 배송하고 있음.
 - 그러나 센트럴키친 형태의 공공급식 방식을 도입하기 위해서는 기존 관련 법률의 검토·개정이 필요하며, 센트럴키친이 일종의 위탁방식이라는

점에서 급식대상, 급식기관 등 이해관계자의 인식 개선이 필요함.

- 예컨대 “영유아보육법”은 어린이집 운영기준을 통해 “원장 등은 영유아에 대한 급식을 어린이집에서 직접 조리하여 제공”하여야 한다고 규정함.⁶⁹

- 센트럴키친을 활용함으로써 농업과의 연계 확대, 지역산 식재료 이용·공급의 효율성을 제고할 수 있으며, 사회적경제조직 등 민간조직과 연계할 경우 양질의 일자리 창출과 서비스제공, 지역공동체 재생, 지역순환경제 등의 사회적 가치와 함께 지역경제 활성화 등을 실현할 수 있음.

〈프랑스 공공급식 사례: 공공급식조합 시헤스코(SIRESCO)〉

- 1993년에 파리 근교 16개 코뮌(commune, 기초지방자치단체)이 참여하여 설립한 공공급식조합
 - 센트럴키친에서 식사를 조리해서 학교, 노인복지시설, 보육시설, 시청 등에 배송
 - 시헤스코 법적 소유권은 지자체, 실제 운영권한은 시헤스코에 있으며, 매월 시설 이용료를 시에 지급
 - 16개 코뮌 의원, 코뮌 대표 등이 중앙위원회를 구성하여 예산 관리, 운영방향 결정
 - 식재료는 국가전자입찰시장에서 연간 계약입찰로 구매
 - 품목별로 사회적·환경적 기준을 포함한 규격서 제시해 품질점수 60%, 가격점수 40% 적용

자료: 네이버 블로그 웹페이지(<https://blog.naver.com/freewayc/50165744346>: 2019. 3. 16.), 시헤스코 웹페이지(www.siresco.fr: 2019. 3. 16.) 등 참조.

2.3.3. 자발적 수행 촉진 수단 마련

- 공공급식에 지역산, 친환경 등 식재료 공급·이용의 확대·활성화는 강제적·의무적 수단을 통해서 달성하는 데는 한계가 있음. 급식 기관·시설에서 지역산, 친환경 등의 식재료를 이용하려는 노력을 스스로 기울일 수 있도록 지원 수단을 마련할 필요가 있음. ① 식재료 공급·이용 점검 기준 ② 지역산 이용 시설 인증 등의 도입을 고려할 수 있음.

⁶⁹ 다만, 공공기관 또는 사회복지관 내 어린이집 등 같은 건물 내 조리실을 사용하는 경우에는 같은 건물에 있는 조리실 사용 급식 제공이 가능함(국가법령정보센터 웹페이지 참조).

가. 식재료 공급·이용 점검 기준

- 공공부문 급식 실시기관 및 식재료 납품업체가 공공급식에서 요구되는 가치·기준 등을 충족하고 있는지를 점검할 수 있도록 기준표를 마련하여 제공하는 것을 고려할 수 있음. 공공급식은 지역 농업과의 연계뿐만 아니라 건강·영양, 품질, 위생·안전 등 다양한 질적 요소의 충족을 요구받을 뿐만 아니라, 비용이 급식의 수준에 직접적인 영향을 준다는 점에서 비용에 대한 고려가 필수적으로 이루어질 수밖에 없음.
- 공공급식에서 충족될 필요가 있는 다양한 가치·요소들을 일목요연하게 제시할 필요가 있음. 이를 통해 공공부문 급식 실시기관 및 식재료 납품업체가 자율적으로 급식 및 식재료 이용·공급 수준을 점검할 수 있도록 함으로써 공공부문 급식에서 요구되는 다양한 가치·요구들을 충족하기 위한 스스로의 노력을 기울일 수 있도록 할 필요가 있음.
 - 영국의 경우 식품조달점검표(balanced scorecard)를 제공하여 공공부문 식품 구매시 활용할 수 있도록 하고 있음.

〈영국 공공급식 사례: 식품조달점검표(균형성과표, Balanced Scorecard)〉

품질·가치				
비용	서비스			
생산	건강·복지	자원효율성	사회경제	품질
부문별 요구사항 및 적용 기준				
공급망 관리	영양*	에너지*	공정/윤리적 교역	식품품질
동물복지*	식품안전/위생	물*	평등/다양성	고객 만족
환경	출처분명/추적가능성	폐기물*	중소기업 포함	
다양성/계절성			지역/문화적 참여	
			고용 기술	

- 균형성과표('balanced scorecard')는 공공부문 식품 구매에서 지속가능성, 건강·영양, 자원 효율성, 사회경제적 가치, 서비스 품질 등의 측면에서 최소 기준을 충족하면서 비용과의 균형을 유지할 수 있도록 구매업체 및 공급업체가 자체 점검할 수 있도록 마련
- 각각 항목들에 대해서 의무준수사항과 참고사항 등을 포함하여 제시함.
- *는 정부구매기준에 포함

자료: Defra(2014) 자료를 참조하여 재작성함.

나. 지역산 식재료 이용 기관·시설 인증

- 공공부문 급식에서의 지역산, 친환경 등 우수 식재료 이용을 촉진하기 위해 지역산 등 우수 식재료 이용 기관·시설 인증제도 도입을 고려할 수 있음. 이러한 인증제 도입을 통해 일정 수준 이상의 지역산 등 우수 식재료를 이용하는 기관·시설에 대해서는 지역 정책·사업 추진 시 일정한 인센티브를 부여하는 방안을 고려할 수 있으며, 또한 인증 기관·시설에 대해서는 홍보 등을 통해 지역산 등 우수 식재료 이용 활성화 등 정책 확산을 위한 모범 사례로 활용할 필요가 있음.

〈일본 공공급식 사례: 교토산 농산물 이용 시설 인정 사업〉

- 개요: 교토산 농산물의 이용과 식문화에 관한 정보 제공을 활발하게 하는 시설 인정
- 2006년부터 교토산 농산물을 이용하는 시설을 대상으로 시행
 - 실시주체: 교토부 농림수산부 식안심·안전추진과
 - 적용대상: 병원 및 노인 복지시설과 보건 시설, 기업 직원식당, 대학 구내식당, 유치원, 탁아소 등
 - 적용기준: ① 교토산 채소를 계절마다 30일·품목 이상 이용 ② 교토산 쌀을 연간 쌀 이용 일수에 약 50% 이상 이용 ③ 시설 이용자에게 지역 내 산지와 식문화 등의 정보를 계절마다 1회 이상 제공
 - 인증 및 심사: 인증 시설은 매년 실적과 다음 연도 계획 심사
 - 지역산 식재료와의 연결: 시설이 자율적으로 진행(직매장이나 농협과 협력하는 경우가 다수)
 - 인증 현황(2019년 4월): 169개 시설 인증(병원 14개소, 노인복지·보건시설 108개소, 기업 직원식당 20개소, 대학식당 6개소, 유치원·탁아소 21개소)

자료: 교토부웹페이지(<http://www.pref.kyoto.jp/tisantisho/1165913652332.html>: 2019. 4. 13) 자료 참조.

〈미국 공공급식 사례: Good Food Purchasing Program〉

- 개요: 공공기관·시설이 식품을 구매하는 방식을 변화시키는 것을 목적으로 추진
 - 2012년 LA 식량정책위원회(Food Policy Council)가 제안·채택
 - 구매기준 제시, 기준에 부합하는 식품 구매 기관 인증/인증마크 부여
 - 구매기준: ① 지역경제(local economies) ② 건강(health) ③ 가치있는 노동(valued workforce) ④ 동물복지(animal welfare) ⑤ 환경 지속가능성(environmental sustainability) 등
 - 지역경제: 지역 또는 지역 내 중소규모 농식품 부문 지원(농장 크기, 구매기관과 농장과의 거리 등)
 - 건강: 염분, 당분, 포화지방, 적색육 소비 감소, 인공첨가물은 제외하면서, 균형잡힌 채소, 과일, 통곡 등을 섭취함으로써 건강 유지, 양질의 고품질 식품에 대한 접근성, 형평성, 경제적 구입가능성 등을 개선하면서 구매 관행 향상(LA 공중보건국과 협력하여 25개 품목 체크리스트 개발, 체크리스트는 어린이 기아 방지법(Hunger-Free Kids Act)과 미국연방조달청(GSA) 건강 및 지속가능성 지침에 부합)
 - 가치있는 노동: 근로자, 생산자에게 안전하고 바람직한 근로조건과 공정한 보상 제공(관련 기관·업체가 노동법을 준수하고 공정식품 구매 확대)
 - 동물복지: 농장동물에게 건강하고 인도적인 사육환경 제공
 - 환경 지속가능성: 합성살충제 및 비료 사용을 감소하거나 배제하는 지속가능한 생산시스템에 기반한 생산, 호르몬, 항생제, 유전공학 사용을 피하고, 토양과 물을 보존, 야생생물 서식지와 생물 다양성 보호·강화, 음식물 쓰레기 및 온실가스 배출량 감소, 탄소(물)발자국 적은 메뉴 옵션 증가
 - 확산: LA에 이어, 샌프란시스코, 오클랜드, 시카고 등으로 확대



STAR RATING	NUMBER OF POINTS NEEDED
★☆☆☆☆	5 - 9
★★☆☆☆	10 - 14
★★★☆☆	15 - 19
★★★★☆	20 - 24
★★★★★	25 +

자료: 굿푸드구매프로그램 홈페이지(<https://goodfoodpurchasing.org>: 2019. 4. 13) 자료 참조.

2.3.4. 이해 관계자 인식 개선

가. 식재료 구매 담당자 인식 개선

- 공공부문 급식에서 지역산, 친환경 등의 우수 식재료의 이용을 활성화하기 위해서는 영양사뿐만 아니라 행정 담당자, 기관 운영자 등 식재료 구매 결정 권한이 있는 담당자의 인식 개선이 수반될 필요가 있음.
 - 설문조사 결과 국공립병원의 경우 친환경식재료 이용이 낮은 편이었음. 그러나 친환경급식의 필요성을 인식하는 경우 비용에 대한 부담에도 불구하고 친환경급식에 대한 수용도가 높아질 수 있음(진주미래여성병원 친환경 급식 사례).
- 지역 농산물 또는 친환경 농산물의 경우 지역 여건·환경에 따라 품질이 양호하지 않거나, 변동이 크며, 가격 수준과 안정성 등도 일반 농산물에 비해 열위에 있을 수 있음. 또는 일반 농산물과 가격, 품질 등이 큰 차이가 없음에도 불구하고 이에 대한 인식이 부정적일 수 있음. 따라서 지역 농산물 또는 친환경 농산물 이용의 필요성·당위성과 경제사회적 파급영향 등에 대해 이해·공감을 할 수 있도록 지속적인 커뮤니케이션을 추진할 필요가 있음.
 - 영양사의 경우 연수 프로그램을 도입하거나 기존에 영양사 대상의 교육 프로그램을 활용하는 방안을 고려할 수 있음. 기관 행정 담당자, 기관 운영자 등 기타 식재료 구매 결정 권한이 있는 담당자들에 대해서는 지속적인 간담회 등을 통해 인식 개선 노력이 이루어질 필요가 있음.

〈진주미래여성병원 친환경급식 사례〉

- 진주미래여성병원은 아이쿱생협과 연계하여 친환경급식 2009년부터 실시
 - 아이쿱생협이 지정한 전국 제1호 친환경급식 병원
- 식당을 위탁에서 직영으로 전환, 위탁업체 마진을 친환경급식으로 이용

자료: 농림축산식품부 내부자료.

나. 기타 이해관계자 교육

- 급식 및 식재료 구매담당자 대상 커뮤니케이션과는 별도로 급식 대상자, 지역 식재료 생산·유통 등 공급자 등을 대상으로 한 공공급식 활성화와 공공 부문 급식에서의 지역산, 친환경 등 식재료 이용·공급에 대한 이해를 제고시킬 필요가 있음. 급식 대상자를 대상으로 한 교육은 식생활교육과 연계하여 실시할 수 있음. 급식 대상자, 식재료 공급자 등을 대상으로 한 교육에 있어서 지역별 식생활교육네트워크와 급식지원센터 등이 중심적인 역할을 하는 것을 고려할 수 있음.
 - 공공급식 활성화, 공공급식 지역산, 친환경 등의 식재료 이용·공급 등에 대한 급식 대상자, 지역 공급자 등의 이해가 동반되지 않는다면 관련 정책의 지속성을 담보할 수 없음.
 - 일부 급식지원센터를 제외하고 현재 지역별 센터들은 대체로 급식 식재료 공급에 역할이 한정되어 있음.

참고 문헌

<국내외 참고문헌>

- 교육부. 각연도 『보육통계』
- 국가정보기간뉴스 (2019.01.20.). “2019년도 정부관리양곡 판매가격 고시” 보도자료.
- 국방부. 2018. 『2018 국방백서』
- 국방부 (2018.12.28.). “군 급식품목에 대한 장병들의 선택권 강화” 보도자료.
- 김영하 (2019.04.12.). “[농림축산식품부 공동기획시리즈] 공공급식에 국내산 농산물 공급 가능” 농축유통신문.
- 곽동경 외. 2019. 『단체급식의 이해』. 신광출판사.
- 노동부 (2008.7.7.). “07년 민간기업 장애인고용 꾸준히 늘어” 보도자료.
- 농림축산식품부 내부자료.
- 보건복지부. 2017. “2017년도 기부식품등제공사업 안내”
- 보건복지부. 2019. “2019 국민기초생활보장사업안내”
- 보건복지부·한국건강증진개발원. 2018. “2018년 지역사회 통합건강증진사업 안내(영양)”
- 양일선 외. 2015. “학교·단체급식산업 운영실태 조사 및 식재료 공급방안 연구.” 연세대학교 산학협력단.
- 이계임 외. 2017. “정부의 취약계층 농식품 지원체계 개선방안.” R818. 한국농촌경제연구원.
- 이성수. 2017. “군 급식의 쌀 소비현황 분석 및 소비촉진에 관한 연구: 육군 향토사단 사례를 중심으로” 석사학위논문. 인하대학교.
- 정부수. 2014. “군 급양 운영관리체계 발전방안 연구” 박사학위논문. 한남대학교.
- 정상택 외. 2018. “학교급식지원센터 운영실태조사 연구용역.” 한국농수산물유통공사.
- 조권형 (2018.10.3.). “[교정통계로 본 한국사회]과포화 교정시설, 운영비도 年2,000억 넘어”. 서울경제.
- 지역농업네트워크. 2014. “접경지역 생산 농·축·수산물의 군납을 위한 지정·고시방안 연구”.
- 황운재·국승용. 2011. “학교급식의 운영실태와 개선방안-식재료 공급을 중심으로.” R655. 한국농촌경제연구원.
- aT농식품유통교육원 유통연구소. 2017. “공공부문 단체급식 확대를 위한 현황조사 및 신규 시장 진출방안.” 농식품&유통 심층연구.
- Defra. 2014. “A Plan for Public Procurement: Food & Catering.”

<국내외 웹사이트>

교육부 웹사이트. <www.moe.go.kr>
 교육통계서비스 웹사이트. <kess.kedi.re.kr/index>
 교토부 웹사이트. <www.pref.kyoto.jp>
 국가법령정보센터 웹사이트. <www.law.go.kr>
 국가지표체계 웹사이트. <www.index.go.kr>
 굿푸드구매프로그램 웹사이트. <goodfoodpurchasing.org>
 남양주시 웹사이트. <www.nyj.go.kr>
 네이버 블로그 웹사이트. <blog.naver.com>
 네이버 지식백과 웹사이트. <terms.naver.com>
 대한급식신문 웹사이트. <www.fsnews.co.kr>
 대한민국 국방부 페이스북 웹사이트. <www.facebook.com/MNDKOR>
 보건복지부 전국푸드뱅크 웹사이트. <www.foodbank1377.org>
 복지로 웹사이트. <www.bokjiro.go.kr>
 사회복지시설정보시스템. <www.w4c.go.kr>
 산업통상자원부 웹사이트. <www.motie.go.kr>
 서울시 사회적경제 공공구매 플랫폼 웹사이트. <www.senavi.org>
 시헤스코 웹사이트. <www.siresco.fr>
 세종특별자치시 공공급식지원센터 웹사이트. <singsing.sejong.go.kr>
 정부24 웹사이트. <www.gov.kr>
 조달청 웹사이트. <www.pps.go.kr>
 코펜하겐 푸드하우스 웹사이트. <<https://www.kbhmadhus.dk>>