



# 단체급식

## CHAPTER 1

### 단체급식의 이해

1. 단체급식의 개념
2. 단체급식의 현황
3. 단체급식 대상별 유형
4. 단체급식 운영 형태
5. 급식관리자

### 1. 단체 급식의 개념

- 단체급식(institutional/on-site foodservice)이란 교육기관, 산업체, 의료기관, 사회복지시설, 정부기관 또는 기타 공공단체 등 특정한 단체에 소속된 사람들의 편의를 위해 식사를 제공하는 것
- 대상에 따라 생애주기별로 어린이집·유치원급식에서부터 학교급식, 산업체급식, 병원급식, 사회복지시설급식 등 다양한 유형
- 비영리를 목적으로 특정 다수에게 지속적으로 식사를 제공
- 대중을 상대로 음식을 판매하여 이윤을 추구하는 외식업과는 설립 목적 및 운영방침에 차이
- 질이나 서비스가 외식업소보다 뒤떨어진다는 인식을 뒤엎고 쾌적한 환경에서 고품질의 식사를 제공
- 외식업에서도 건강을 중요시하는 트렌드에 맞추어 급식 부문 못지않게 영양 및 위생관리를 강화

1. 단체 급식의 개념

그림 1-1 생애주기별 단체급식 유형

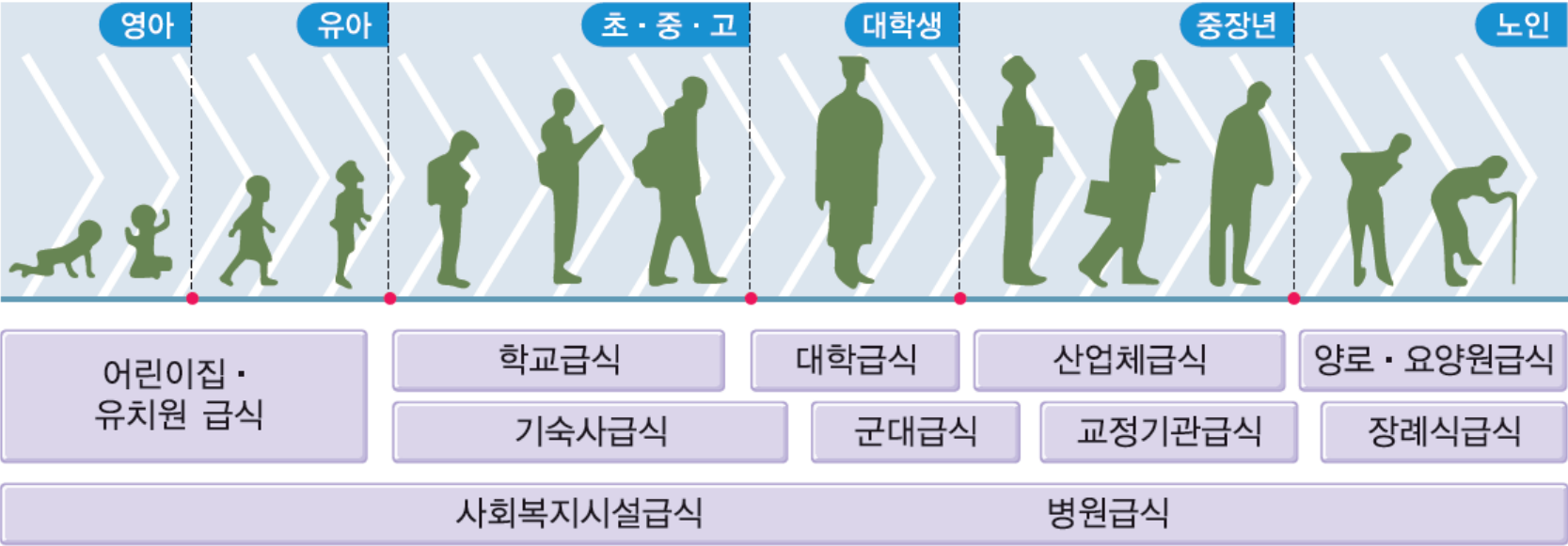
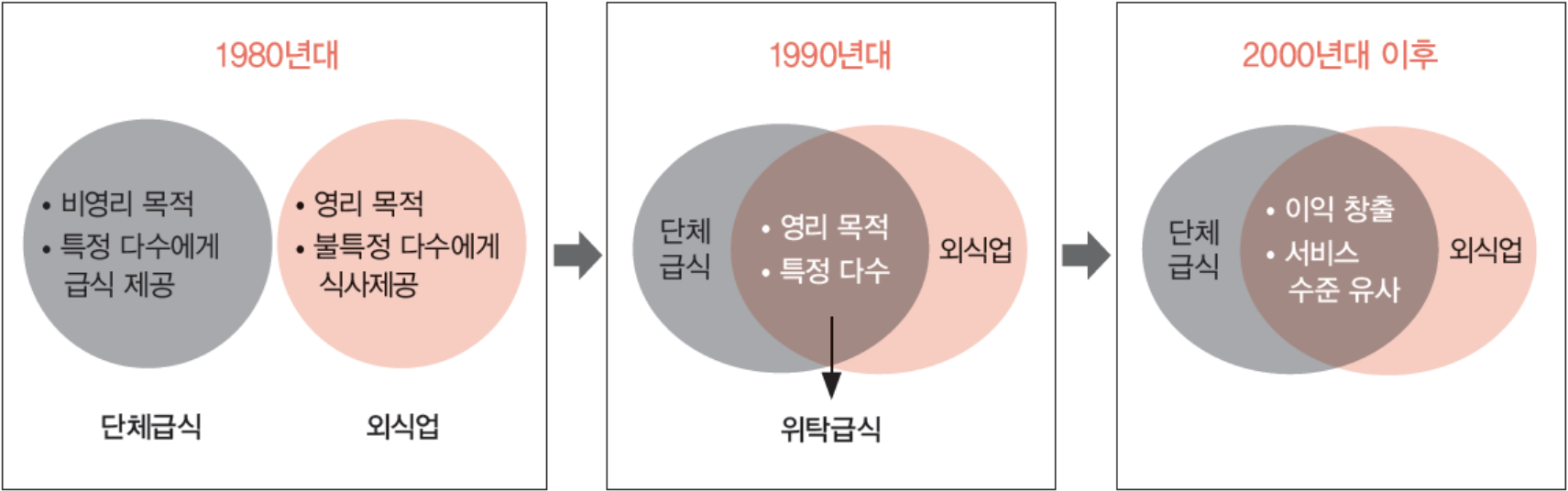


그림 1-2 시대 변천에 의한 단체급식과 외식업 부문의 통합



2. 단체급식의 현황

표 1-1   시·도별 단체급식시설 현황(2021년 7월 기준)							
(단위: 개소)							
구분	합계	산업체	학교	어린이집	유치원	사회복지시설	청소년수련원
합계	47,023	16,409	11,806	11,559	3,944	3,054	251
서울	6,176	1,745	1,397	2,093	549	377	15
부산	2,950	1,183	671	623	293	175	5
대구	1,869	579	461	487	231	107	4
인천	2,847	1,207	543	687	229	166	15
광주	1,465	562	327	338	159	77	2
대전	1,294	444	327	267	143	109	4
울산	1,212	495	253	303	107	52	2
세종	390	112	101	120	44	13	—
경기	11,482	4,084	2,517	3,032	1,038	767	44
강원	1,560	373	557	368	109	133	20
충북	2,000	863	490	405	93	128	21
충남	2,645	1,082	743	484	148	166	22
전북	2,047	651	627	436	159	155	19
전남	2,107	521	801	473	119	171	22
경북	2,810	1,034	844	484	227	194	27
경남	3,495	1,332	946	719	274	197	27
제주	674	142	201	240	22	67	2

자료: 식품의약품안전처 통합식품안전정보망 식품행정통합시스템(2021. 7)

### 2. 단체급식의 현황

표 1-2 연도별 단체급식소 및 위탁급식업 증가 현황(1996~2019)

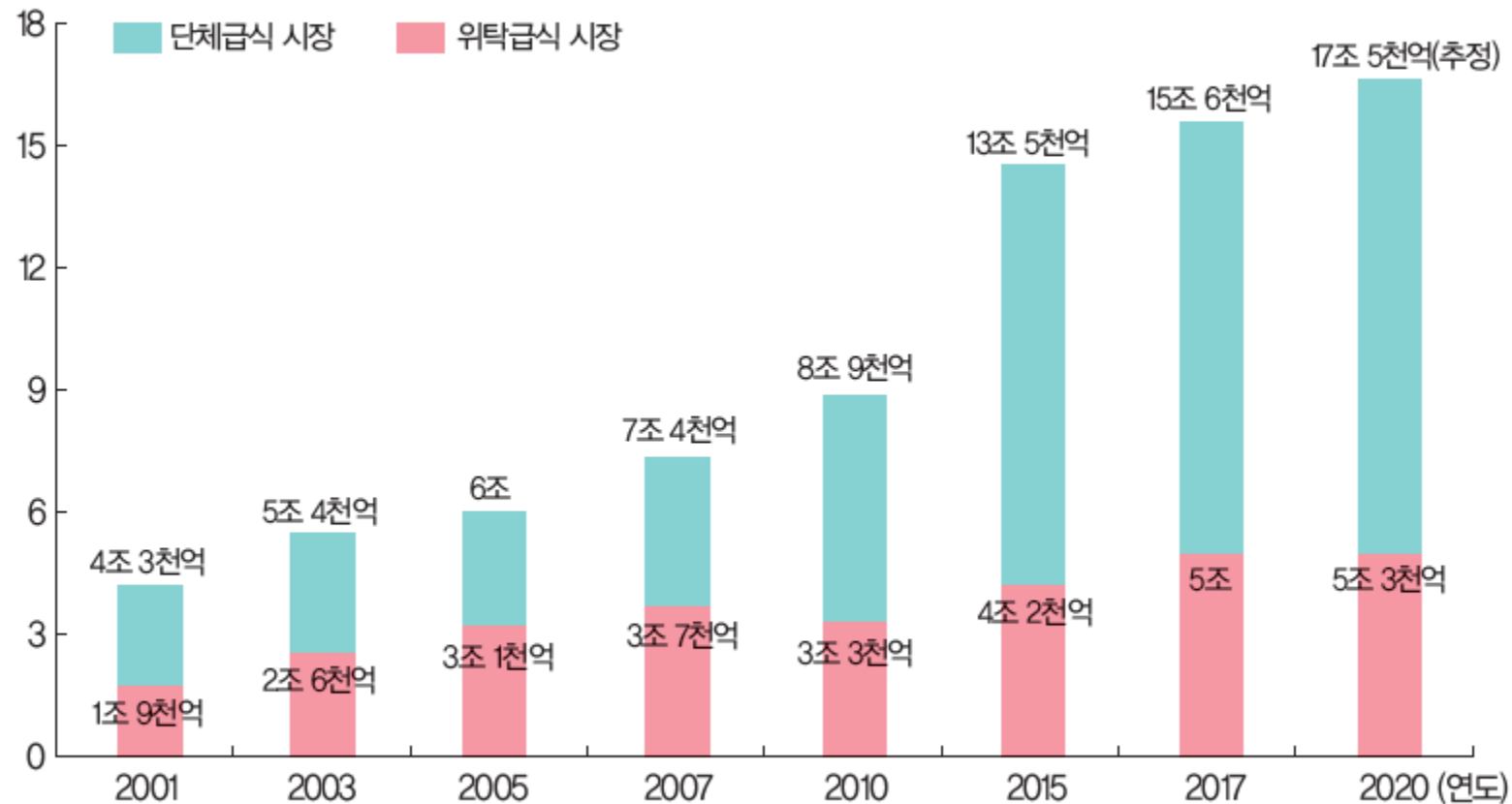
구분	1996	2000	2005	2010	2015	2018	2019
단체급식(개소)	9,226	14,945	25,636	38,992	43,675	46,740	46,927
위탁급식업(개소)	—	—	6,317	9,311	9,434	10,646	10,816



자료: 식품의약품안전처(2020) 2020 식품의약품통계연보

- 1988년 서울캐터링 서비스 주식회사가 처음 위탁급식을 시작
- 대기업 계열 위탁 급식업체가 설립되어 계열사의 급식 운영을 기반으로 급속히 확장
- 2020년 코로나19 팬데믹을 기점으로 한 언택트 소비 트렌드에 따라 온라인 식품 시장이 급속히 성장하게 되면서 온라인 사업 강화, 온라인 유통 플랫폼 통합 등을 통해 B2B 판매는 물론 B2C 식품, 식재 유통 사업으로 확장

그림 1-3 국내 급식시장 성장 추세



자료: 한국외식정보(2015) 한국외식연감 2015, aT농식품유통교육원 유통연구소(2017), 교육부 학교급식 실시 현황(2020)  
참고 재구성

표 1-3   국내 위탁급식회사 운영 현황

기업명	업장 수(개) (급식 업장)*	2019년 급식 부문 매출액(억 원)*	2020년 매출액*		
			매출액 (억 원)	부문별 매출액(억 원)	
				푸드서비스	식품, 식재 유통
삼성웰스토리	814(736)	12,197	19,701	11,984	7,717
아워홈	900(850)	7,658	15,037	8,135	8,117
현대그린푸드	637(570)	6,287	15,125	6,285	7,668
씨제이프래시웨이	635(550)	4,678	19,263	4,369	19,836
신세계푸드	747(338)	3,009	12,262	5,293	6,959
풀무원푸드앤컬처	450(380)	2,179	4,441	4,441	—
푸드리스트**	320(320)	2,095	8,700	2,200	6,500
동원홈푸드	390(370)	1,217	13,425	1,194	12,266



\* 위탁급식회사에서 운영 중인 급식 및 외식업장 수는 2021년 6월 기준이며, 괄호 안은 전체 업장 수 중 급식업장 수. 2019년 급식부문 매출액은 관련 보도자료 인용. 2020년 매출액은 식품산업통계정보의 식품기업 정보 공시자료 및 금융감독원 전자공시시스템에 공시된 개별 기업의 2020년 감사보고서 자료를 인용하였음. 각 사마다 사업영역군의 정의가 다를 수 있으나 크게 급식과 외식사업 매출액을 합계한 푸드서비스 부문과 식품, 식재 유통사업 부문으로 나누어 집계

\*\* 푸디스트는 2020년 2월 한화호텔앤드리조트(주)의 위탁급식 및 식자재 유통 사업부문을 물적분할하여 설립

자료: 식품산업통계연보 [www.aTFIS.or.kr](http://www.aTFIS.or.kr), 금융감독원 감사보고서 [dart.fss.or.kr](http://dart.fss.or.kr)

### 2. 단체급식의 현황

- 단체급식 위탁시장
- 대기업 계열사들의 시장점유율이 매우 높은 특징
- 2020년에는 코로나19 여파에다 정부의 대기업 공공기관 단체급식 입찰 제한 등으로 인해 대기업 계열사들의 급식업장 수와 매출액이 예년보다 감소



3. 단체급식 대상별 유형

- 급식 대상에 따라 급식목적, 행정 소관부처, 관계법규 등이 다르기 때문에 급식관리자는 유형에 따른 특성을 파악

표 1-4   단체급식 대상에 따른 유형과 특성

유형	기관 및 대상	급식 목적	소관부처	관계법규*
학교급식	유치원, 초·중·고·특수학교	학생의 건강 유지·증진, 올바른 식습관 형성	교육부, 교육청	유아교육법, 학교급식법, 학교보건법, 학교급식지원센터 조례, 식품위생법, 식품산업진흥법
산업체급식	기업체, 관공서, 공공기관, 연수원 등	근로자 영양 증진, 건강유지	식품의약품안전처	식품위생법, 공공기관의 운영에 관한 법률
병원급식	의료기관	환자의 질병 치료 및 회복 촉진	보건복지부	의료법, 지역보건법, 식품위생법
사회복지시설 급식	취약계층 노인, 아동·청소년, 장애인, 여성 등	취약계층 대상 영양 향상 및 복지 증진	보건복지부, 여성가족부, 지자체	사회복지사업법, 노인복지법, 아동복지법, 장애인복지법, 노인 등 취약계층 급식관리지원에 관한 규정
어린이집급식	어린이집, 지역아동센터	유아의 성장발달, 건강 증진	보건복지부	영유아보육법, 어린이식생활안전관리특별법
군대급식	군대	국방력 증진	국방부	군인급식규정, 군급식운영지침
선수촌 및 운동선수급식	선수촌, 운동선수	운동선수 건강 유지, 운동수행능력 증진	문화체육관광부	국민체육진흥법
교정시설 급식	교도소, 구치소, 소년보호기관	교정활동 지원	법무부	수용자 급식관리위원회 운영지침, 소년보호기관 급식관리지침

\* 단체급식 유형에 따른 관계법규 정리. 단체급식 운영 전반에 관련된 법규로는 식품위생법이 대표적이며, 이 외에 식재료 구매, 계약 등에 적용되는 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률, 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률, 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률, 지역농산물이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률, 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률 등이 있으며, 지방자치단체별로 공공급식 지원을 목적으로 제정된 조례가 있음

### 1) 학교 급식

- 성장기 아동에게 영양적인 식사를 제공하여 학생의 건강을 유지·증진시키고 올바른 식습관 형성과 식생활 관리능력을 함양하여 평생건강의 기틀을 마련하는 교육의 일환으로 실시
- 국내학교급식은 교육부가 관장
- 2021년 개정된 학교급식법에서 유아교육법에 따른 유치원도 학교급식의 대상에 추가(단, 100인 미만의 사립 유치원 제외)
- 국내 학교급식 실시율은 100%로 학생들의 영양과 건강, 식생활 지도에 매우 큰 비중을 차지
- 2011년부터 초·중학교 무상 급식이 시행되어 2020년 3월 기준 대부분의 지역에서 고등학교까지 전면 무상급식이 이루어지고 있다.

CHAPTER 1    단체급식의 이해

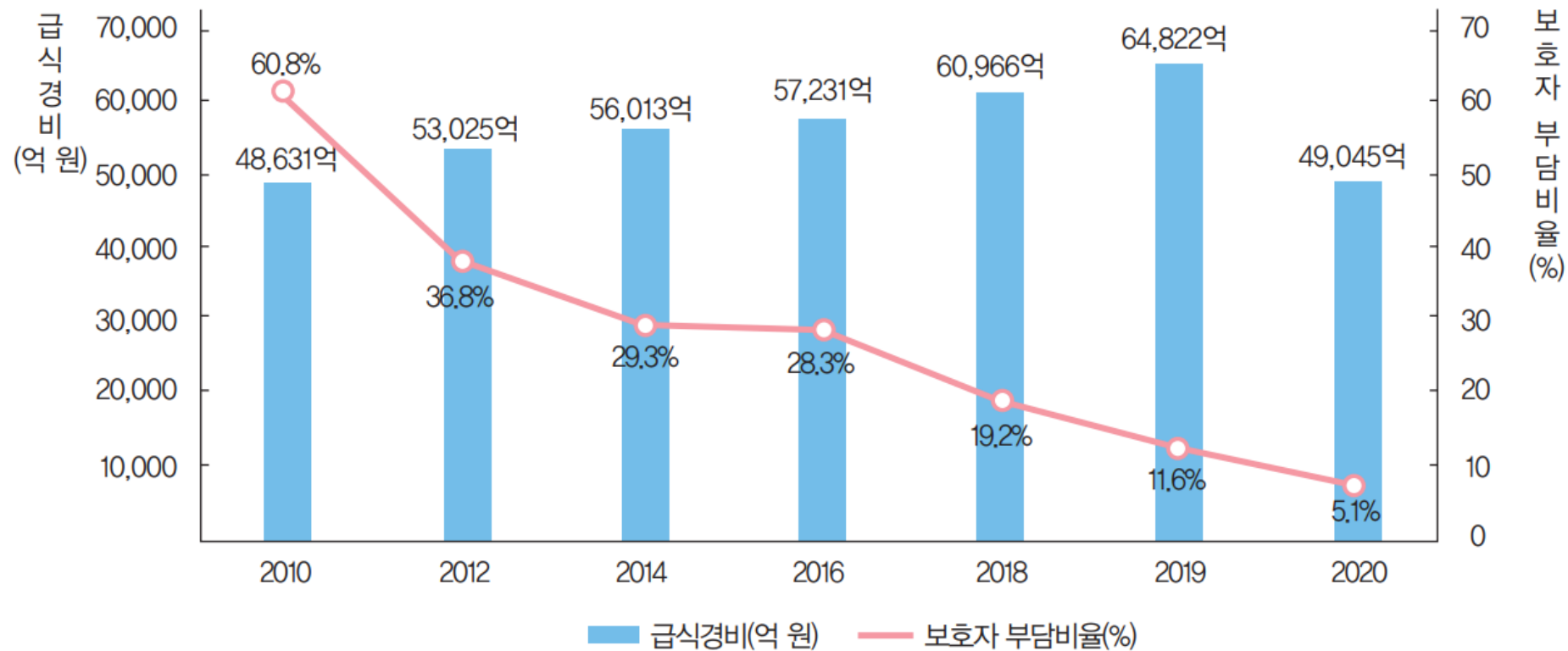


표 1-5    학교급식의 발전과정

구분	연혁
구호급식기 (1953~1972)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 국제연합아동기금(UNICEF)에서 공급한 분유 분배 시작(1953)</li><li>• 세계민간구호협회(CARE)에서 학교급식 사업이관(1957), 밀가루 제빵급식 시작(1963, 매년 110만 명 아동 대상)</li><li>• 미국국제개발처(USAID)로부터 급식양곡 공급으로 제빵 급식, 수제비 급식(1966)</li><li>• 외국 원조의 종료(1972)</li></ul>
자립급식 실험기 (1973~1980)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 정부예산 및 학부모 자부담에 의한 시범급식, 자활급식 시작(1973)</li><li>• 급식 빵으로 인한 식중독 사고(1명 사망)로 빵 급식 폐지(1977), 무상급식, 보호급식 중단(1977)</li><li>• 학교급식규칙 제정(1977)</li><li>• 도서벽지형, 농촌형, 도시형 시범급식 실시 및 학교급식 영양사 배치, 학교자체조리 시작(1978)</li><li>• 급식위생관리지침 시달(1979)</li></ul>
학교급식 제도화기 (1981~1990)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 학교급식법 및 시행령 제정, 자체 급식시설에서 우리 식문화에 맞는 급식 시작(1981)</li><li>• 학교급식 업무가 체육부로 이관(1982)</li><li>• 학교급식법 시행규칙 제정(1983)</li><li>• 학교급식 업무가 문교부로 이관(1990), 학교급식용 정부양곡 공급 시작(1990)</li></ul>
학교급식 확대기 (1991~2002)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 전국 초·중·고등·특수학교 대상 학교급식 확대사업의 정책적 추진(특수: 1991, 초: 1992~1997, 고: 1998~1999, 중: 2000~2002) 및 완료(2002)</li><li>• 공동조리 급식제도 도입(1991), 공동조리방식에 의한 급식 개시(1992)</li><li>• 학교급식 후원회 도입(1993) 및 시행(1994)</li><li>• 농어촌 지역 중·고등학교 급식 시작(1996)</li><li>• 학교급식 중식 지원 법제화(1999)</li><li>• 지자체 학교급식 시설설비 지원(1996), 학교급식에서 위탁급식제도 도입(1996)</li><li>• 학교운영위원회 제도 및 급식소위원회 설치(1997)</li><li>• HACCP 개념의 학교급식 위생관리시스템 도입(2001) 및 HACCP 시스템 확대적용, 학교급식 위생관리 지침서 보급(2001)</li></ul>
학교급식 선진화기 (2003~현재)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2003년 3월 서울시내 위탁급식학교 대규모 식중독 발생, 2003년 10월 국무조정실 합동 학교급식개선 종합대책 마련 및 위탁급식의 직영 전환 추진(2003)</li><li>• 학교급식에서 우수농산물 사용을 위한 지방자치단체 지원근거 마련(2003)</li><li>• 학교급식법, 초·중등교육법상의 영양교사 배치근거 마련(2003)</li><li>• 급식시설 현대화 사업을 통한 노후 급식시설 및 환경 개선 추진(2003)</li><li>• 중식지원사업의 지방자치단체 이양(2005), 지역별로 농산어촌 및 도시지역 학교에서 무상급식 추진 및 확대 시작</li><li>• 수도권 위탁급식학교 대규모 식중독 사고 재발생, 학교급식법 전면 개정 추진(2006)</li><li>• 학교급식법 전부 개정으로 직영급식 원칙 명시, 학교급식후원회 제도 폐지, 정부 및 지자체 급식비 지원 확대 근거 마련, 학교급식 식재료 품질관리기준, 학교급식 운영평가 제도화, 학교급식지원센터 도입 등 학교급식 제도 대폭 개선, 동법 시행령 및 시행규칙 정비(2007. 1)</li><li>• 초·중등교육법에 근거한 영양교사 배치 시작(2007)</li><li>• 농어촌 지역 초등학교 무상급식 실시 및 도시지역 초등학교 무상급식 확대(2010)</li><li>• 전국 저소득 학생 무상급식 실시 및 초·중·고등학교 무상급식 확대(2011)</li><li>• 학교급식법령 개정으로 알레르기 유발식품 표시제 도입, 알레르기 유발식품 고지 의무화(2013)</li><li>• 학교급식 위생·안전 점검 체계 마련 및 점검 실시(2014)</li><li>• 학교급식위생관리지침서 개정 제4차(2016)</li><li>• 제1기 학교급식 실태조사 실시(2018)</li><li>• 학교급식법 개정 시행으로 학교급식 대상에 유치원 포함(단, 100인 미만의 사립 유치원 제외)(2021. 1)</li><li>• 학교급식 위생관리지침서 개정 제5차(2021.3)</li></ul>

자료: 한국교육환경보호원(2021) 사진과 기사로 보는 학교급식 시간여행

그림 1-4 학교급식 소요 경비 및 보호자 부담비율 변화 추이(2010~2020)



※ 2020년 코로나19로 인해 급식 중단 및 원격수업 병행 등으로 식품비 지출이 감소하였고 무상급식비 예산 활용 식재료 지원 사업(농산물 꾸러미 등)으로 보호자 부담비율이 감소함

자료: 교육부(2021) 2020학년도 학교급식 실시현황

표 1-6   학교급식 실시현황(2021년 2월 기준)



구 분	학교 수(교)			학생 수(천 명)			운영형태(교)	
	전체	급식	%	전체	급식	%	직영(%)	위탁(%)
초등학교	6,127	6,127	100	2,698	2,698	100	6,121(99.9)	6(0.1)
중학교	3,226	3,226	100	1,316	1,316	100	3,200(99.2)	26(0.8)
고등학교	2,372	2,372	100	1,337	1,336	99.9	2,167(91.4)	205(8.6)
특수학교	178	178	100	26	25	99.3	175(98.3)	3(1.7)
합 계	11,903	11,903	100	5,377	5,375	99.9	11,663(96%)	240(2%)

자료: 교육부(2021) 2020학년도 학교급식 실시현황

### 2) 산업체 급식

- 노동 정도 및 작업환경에 적절한 영양이 함유된 급식을 제공함으로써 근로자 개인의 영양관리와 건강 유지를 목적
- 2013년 4월 산업체 급식에서 영양사, 조리사 의무고용 관련 식품위생법 개정안이 통과되어 1회 급식인원 100명 이상인 산업체 급식의 영양사 의무고용제도가 부활
- 산업체급식은 위탁급식으로 운영되는 곳이 대부분
- 급식의 이미지를 높이고 품질을 개선하고자 고객만족경영, HACCP 도입, ISO 품질 인증 등 다양한 방안을 모색

**표 1-7** 산업체급식의 유형과 특징

유형	내용	특징
공장	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생산을 위한 공장시설, 건설현장 등</li> <li>• 공장 부설 기숙사</li> </ul>	식수는 일정하나 식단가 낮음
사무실	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대형 오피스 빌딩</li> <li>• 금융기관(은행, 보험, 신용금고 등)</li> <li>• 언론기관(신문, 방송, 통신사 등)</li> <li>• 유통 및 백화점</li> <li>• 각종 단체(정당, 언론, 경제단체 등)</li> </ul>	식수의 변동 폭이 크고 식단가 높음
관공서	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 행정기관(중앙청, 도청, 시청, 구청, 국세청, 경찰청, 검찰청 등)</li> <li>• 입법기관(국회)</li> <li>• 사법기관(법원)</li> </ul>	주관부서와의 유기적 협조 중요
연수원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 회사의 각종 연수원</li> <li>• 직업훈련원, 교육훈련원 등</li> </ul>	식단가는 높으나 지리적 여건 탓에 조리인력 조달이 어려움

### 3) 병원 급식

- 병원에 근무하는 의료진 등을 위한 직원급식과 환자를 대상으로 한 일반식·치료식 등의 환자급식으로 분류
- 입원시설을 갖춘 종합병원, 병원, 치과병원, 한방병원 또는 요양병원은 의료법 시행규칙 제39조에 따라 환자의 식사를 위생적으로 관리, 제공
- 2006년 6월부터 모든 병원에서 입원환자 식대 건강보험 급여화 실시되면서 식대 본인 부담률은 50%(건강보험환자 기준)가 적용
- 2015년 10월 일반식과 치료식 수가가 인상
- 치료식 영양관리료를 신설하여 치료식을 제공받는 환자들을 대상으로 한 영양관리 서비스를 강화
- 2017년부터는 매년 경제 상황의 변화에 따라 물가상승률을 적용하여 자동 조정



### 3) 병원 급식

- 병원급식관리 업무는 급식 운영 및 생산관리 측면에서 다음과 같은 특징
  - ✓ 일반식을 포함하여 연령대, 환자 개인의 질병 종류와 상태를 고려한 다양한 치료식을 생산·제공해야 하므로 다른 급식 유형보다 생산성이 낮다.
  - ✓ 일요일 및 공휴일에도 급식이 이루어져야 하고, 병실까지 음식을 직접 가져다주어야 하므로 인건비 부담이 크다.
  - ✓ 계속되는 입원과 퇴원으로 매식마다 식수 및 식사내용을 확인해야 한다.
  - ✓ 연중 무휴로 1일 3식을 생산해야 하므로 기기 및 작업관리에 세심한 주의가 필요하다.
  - ✓ 급식 대상자가 저항력이 약한 환자라는 것을 염두에 두고 위생적으로 안전한 식사를 제공해야 한다.

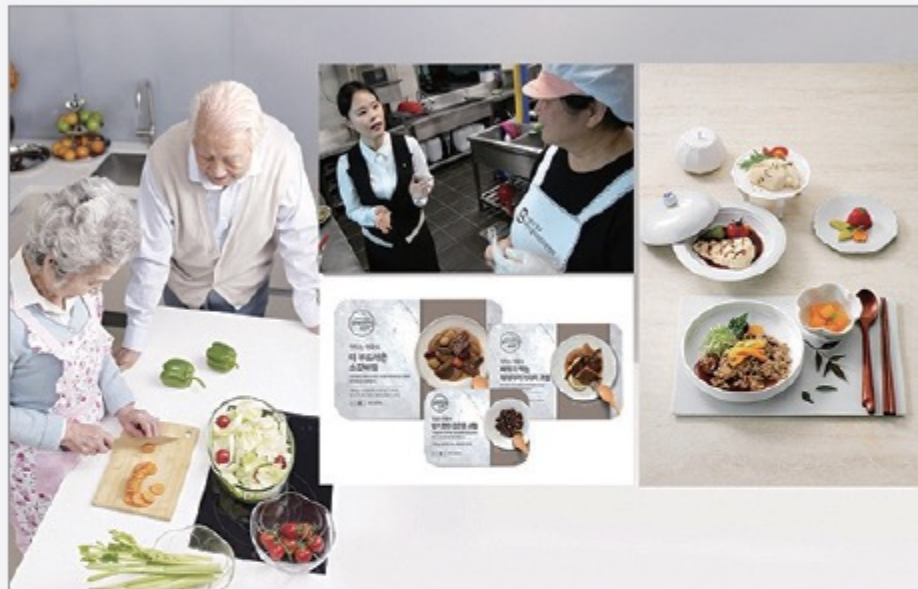
### 환자식, 케어푸드 사업으로 진화하다

식품 · 단체급식업체가 노인, 환자, 영유아 등 맞춤형 식사가 필요한 이들을 위한 케어푸드 사업을 확대하고 있다. 케어푸드란 건강상의 이유로 맞춤형 식품이 필요한 이들을 위한 연화식 · 치료식 · 다이어트 식품 등 고기능성 식품을 말한다. 갈수록 고령화가 심화하면서 최근에는 시니어 계층을 타깃으로 한 케어푸드가 주목받고 있다. 이에 따라 주요 식품

기업과 단체급식업체는 본격적으로 케어푸드 사업을 시작해 시장을 선점하려는 모습이다.

한국농수산물유통공사(aT)에 따르면 국내 케어푸드 시장 규모는 지난 2012년 5,800억 원에서 2017년 1조 원으로 급성장했다. 업계는 올해 케어푸드 시장 규모가 2조 원을 돌파할 것으로 전망하고 있다.

자료: 식품외식경제([www.foodbank.co.kr](http://www.foodbank.co.kr)) 2020. 9. 25. 기사 재구성



### 4) 사회복지시설급식

- 사회복지사업법과 아동복지법에 따른 복지시설을 모두 포함
- 운영 형태에 따라 ‘생활시설’과 ‘이용시설’로 구분
- 신체적·영양적으로 취약한 계층을 대상으로 하고 있으므로 대상자의 영양 필요량에 적합한 급식을 통해 그들의 신체적·정신적 건강상태를 증진시킬 수 있어야 한다.
- 1회 급식인원 50명 이상 복지시설에 영양사 1명을 두도록 개선
- 식품위생법을 준용하여 1회 급식인원 50명 이상인 경우 조리사 1명도 배치하도록 의무화

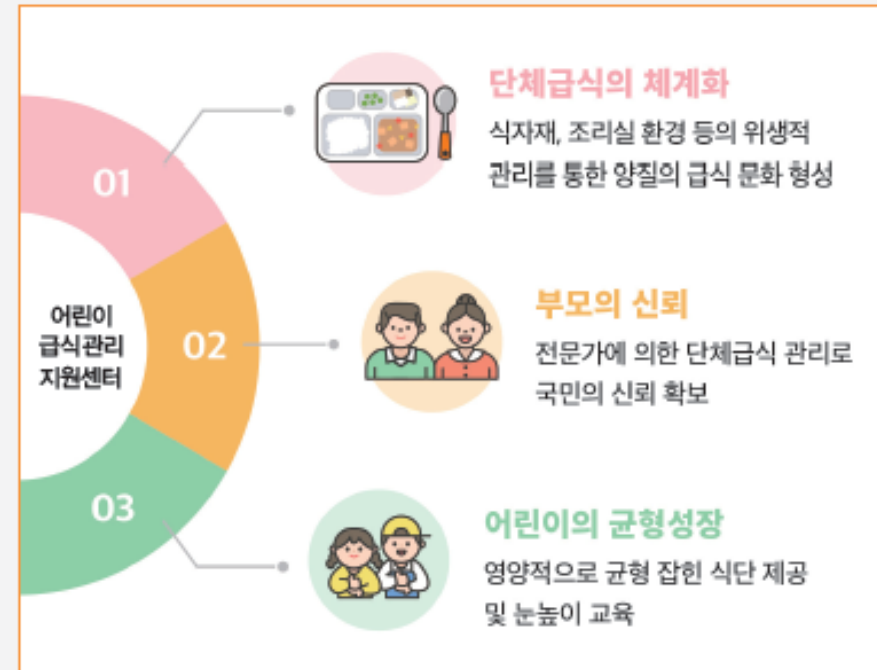
## 5) 어린이집급식

- 유아의 성장·발달을 고려하여 균형 잡힌 식사나 간식을 제공
- 소화능력과 기호를 고려하여 식단을 작성하고 유아들이 즐겨 먹을 수 있는 조리 방법 개발은 물론 즐거운 식사시간이 만들어지도록 식사환경을 조성
- 100인 이상의 어린이집에서는 영양사 1명



### 어린이급식관리지원센터

식품의약품안전처는 어린이급식을 제공하고 있는 어린이집, 유치원, 지역아동센터에서의 체계적인 위생 및 영양관리를 지원하기 위해 2011년부터 어린이급식관리지원센터 지원사업을 실시해오고 있다. 2008~2010년 어린이급식관리지원센터 설치 모형 개발 및 타당성 평가를 비롯하여 현장적용 시험 등 3년간의 연구사업을 거쳐 어린이 식생활안전을 위한 어린이급식관리지원센터 운영방향을 설정하였다. 어린이급식관리지원센터는 2008년 3월 어린이식생활안전관리특별법을 제정하여 제21조에 센터 설치의 법적 근거를 마련하였으며 국고와 지자체의 예산 지원에 힘입어 2021년 7월 기준 전국에 299개 센터가 설치·운영 중이다. 센터는 어린이들의 바른 식습관 형성, 어린이급식 위생 및 영양관리 지원, 어린이 건강 증진을 위한 다양한 사업을 펼치고 있다.



자료: 어린이급식관리지원센터 [ccfsm.foodnara.go.kr](http://ccfsm.foodnara.go.kr)

## 6) 군대급식

- 군인에게 적절한 급식을 제공함으로써 개인의 건강, 체력 및 사기를 유지시키고 전투력을 최대한 발휘하게 하여 국민의 재산과 생명을 보호하는 동시에 전체적으로는 국민건강 향상에 기여
- 군부대 취사장에 민간조리원을 채용하여 음식 맛 향상을 위해 노력
- 2002년부터 영양사를 군무원으로 채용하여 배치

### 7) 선수촌 및 운동선수 급식

- 건강 유지와 운동수행능력 증진을 위해서는 올바른 식사 제공이 중요
- 국제경기 개최기간에 운영되는 선수촌 내 급식시설은 공개 경쟁을 통해 전문업체가 위탁 운영
- 수익성보다 기업의 이미지 제고 및 마케팅효과를 염두에 두고 꽤 치열한 수주 경쟁
- 단기간에 참가국 특성에 맞게 서양식, 동양식, 이슬람식 등 다양한 메뉴를 개발하여 제공해야 하고 식품안전이 더욱 강조

### 8) 교정시설급식

- 교정급식의 질적 향상을 도모하기 위해 교정시설 수용기관에 영양사(식품위생직)를 배치

### 4. 단체급식 운영 형태

#### - 직영, 임대, 위탁으로 분류

##### 1) 직영

- 학교, 산업체, 복지시설 등에서 소속 구성원을 위해 영양 및 복지 차원에서 급식소를 직접 운영하는 형태
- 일반적으로 수익성을 추구하지 않으므로 정해진 예산을 효과적으로 활용하고 고객의 필요와 요구를 만족시킴으로써 급식 운영의 합리화를 도모하는 것이 운영의 주된 목적

##### 2) 임대

- 학교, 산업체 등의 기관에서 요구하는 조건에 부합하는 경영을 원칙으로 하여 급식 관련 시설 일체를 임대업자에게 빌려주고, 기관 또는 기업은 계약된 임대료를 받는 운영
- 급식 운영은 기업과 임대업자 간 계약 조건에 따라 이루어지며, 손익은 임대업자의 운영 성과에 달려 있다.
- 급식보다는 외식업장의 운영방식에 더 적합



### 3) 위탁

- 기업 또는 기관 내의 급식 운영 및 관리업무를 외부 위탁급식업체에 의뢰하는 운영 형태이다.
- 재정, 인적자원관리, 급식 운영, 감독, 설비의 측면에서 표 1-8과 같은 효과를 기대
- 위탁으로 인한 제약사항은 없는지 다음과 같은 점들도 살펴보아야 한다.
  - ✓ 전문성이 부족한 업체와 계약하면 급식 품질에 문제가 생기기 쉽다.
  - ✓ 일단 업무를 위탁한 후에는 계약기간 동안 급식 품질을 통제하기 어렵다.
  - ✓ 급식시설·설비 개보수가 필요할 경우 책임 소재로 분쟁이 발생할 수 있다.
  - ✓ 신규 설비를 투자하는 조건으로 계약을 체결할 경우, 투자금 회수의 문제로 급식 품질이 저하될 수 있다.
  - ✓ 계약기간이 짧은 경우 안정적인 급식 경영이 어렵다.
  - ✓ 고객사와 위탁급식업체가 서로를 동반자로 생각하지 않고 일체감을 형성하지 못하면 반목하기 쉽다.

**표 1-8** 급식업무 위탁 시 기대효과

구분	효과
재정적 측면	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 급식 예산 보장</li> <li>• 원가 절감</li> <li>• 자본 투자 유치</li> </ul>
인적자원관리 측면	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유능한 관리자 활용</li> <li>• 인건비 절감</li> <li>• 노사문제로부터의 해방</li> <li>• 직원의 훈련 및 개발 프로그램의 선진화</li> </ul>
급식 운영 측면	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 서비스 불평 감소</li> <li>• 위생관리 통제 강화</li> </ul>
감독 측면	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 경영진의 급식업무관리 부담 감소</li> <li>• 급식관리자의 업무 수행 개선</li> </ul>
설비 측면	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 낙후된 시설·설비 개선</li> <li>• 보수 및 수리를 위한 자금 부족 해결</li> </ul>

### (1) 급식 위탁 절차

- 위탁의뢰기관, 즉 고객사(위탁사)에서 급식업체(수탁사)에 위탁 제안을 요청
- 급식소 현장 설명회 및 위탁의뢰기관 사전 조사, 제안서 심의 및 서류심사, 현장방문, 사업제안 설명회, 위탁업체 선정, 계약 체결 및 개점 준비와 같은 순서로 진행

### (2) 위탁계약의 체결

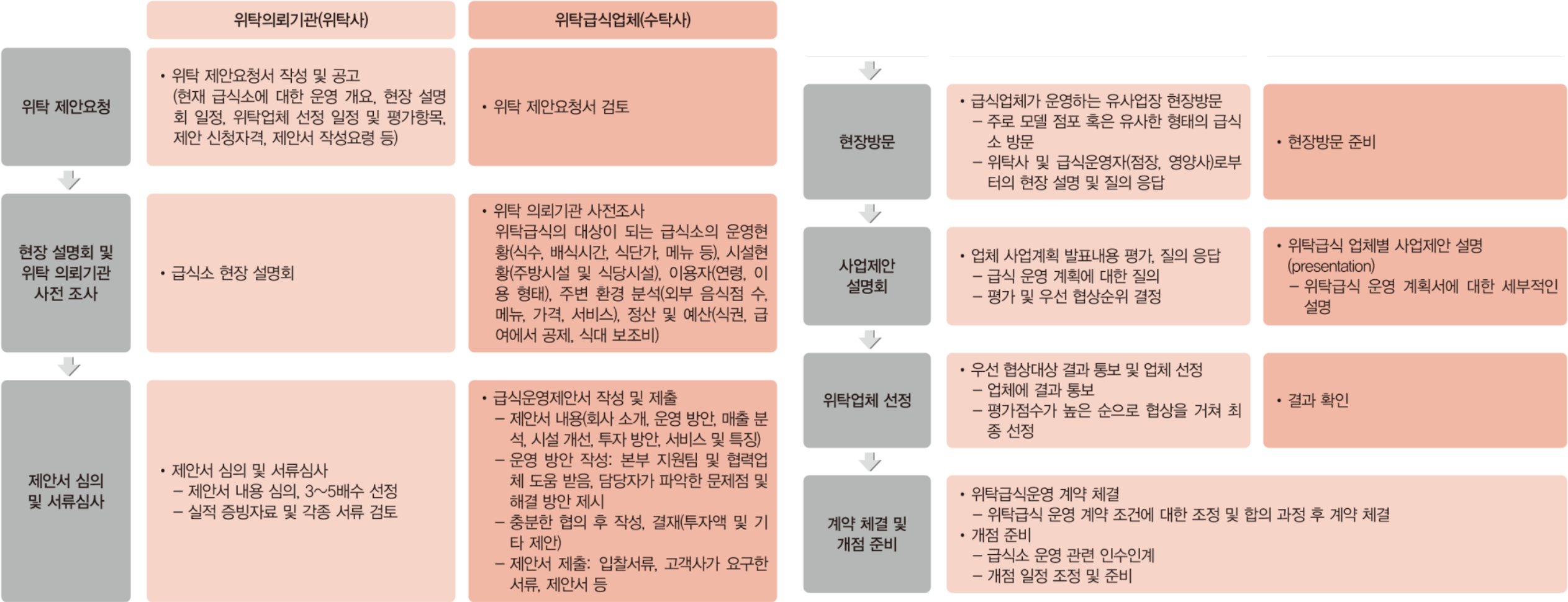
- 위탁계약방식 : 식단가제와 관리비제
  - **식단가 계약제:** 식단가(주로 판매가격)를 기준으로 계약  
대규모 급식소, 식수 변동이 적은 산업체급식에서 많이 채택
  - **관리비 계약제:** 위탁급식업체가 일정 기간(보통 1개월) 사용한 식재료비, 인건비, 기타 경비 등을 사용 내역에 따라 실비로 위탁의뢰기관에 청구하여 정산하는 방법  
중소 규모의 산업체나 기숙사 급식 등에서 많이 채택된다.
- 위탁계약서 작성

# CHAPTER 1   단체급식의 이해

그림 1-5    급식 위탁 절차

위탁 절차

주체 및 준비사항



### (3) 인수인계 및 개점 준비

- 최소한의 인수기간은 30일
- 보통은 60~90일이 위탁의뢰기관과 위탁급식업체 모두에게 순조로운 인수기일

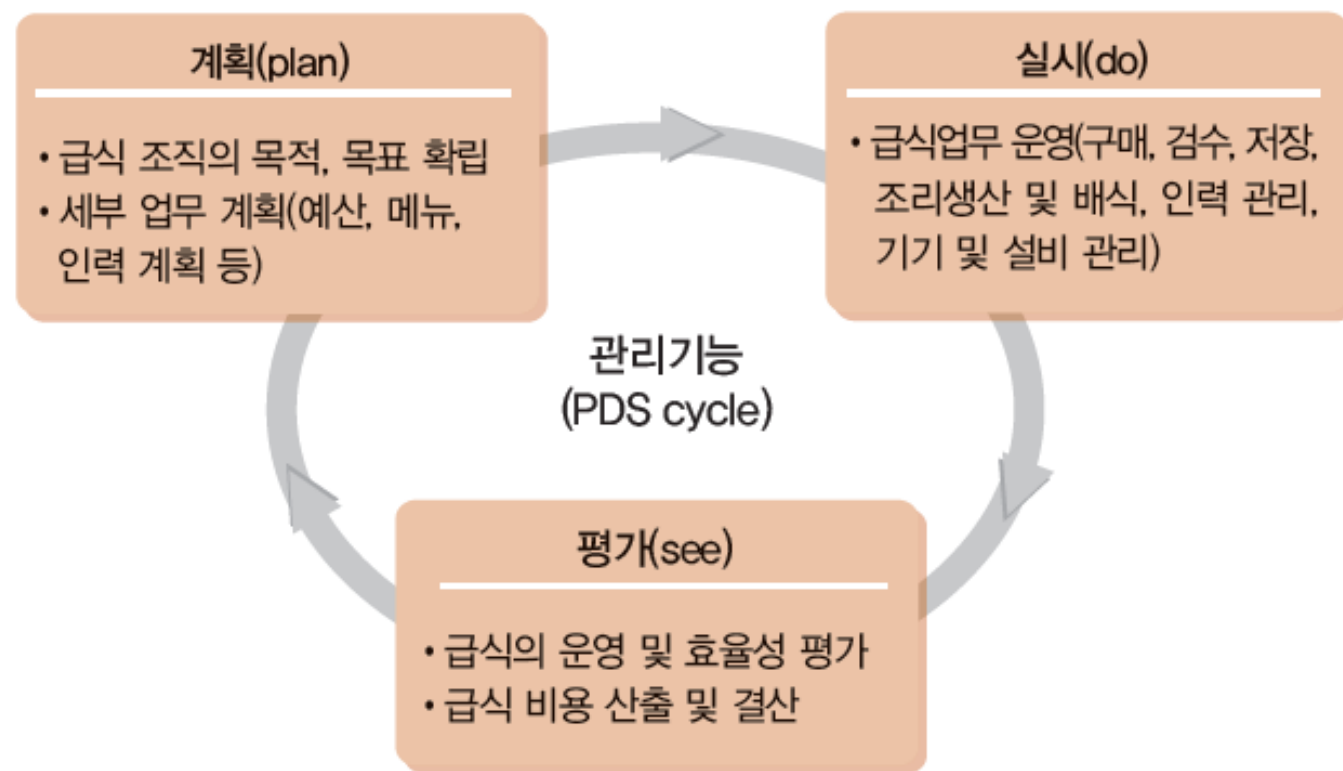
### (4) 위탁 재계약

- 계약기간이 만료되면 위탁의뢰기관은 현재의 위탁급식업체와 재계약을 할지, 재입찰을 할지, 직접 운영으로 전환을 할지의 세 가지 방법 중 하나를 선택

## 5. 급식관리자

- 급식소의 다양한 제반 업무를 계획하고 이를 실행·평가하여 결과에 대한 피드백을 다음 계획에 반영하는 순환과정(계획 → 실시 → 평가 → 계획)을 통해 급식 조직 발전에 이바지
- 급식업무관리의 범위
  - ✓ 메뉴관리: 영양계획, 메뉴 개발과 작성, 메뉴 평가
  - ✓ 구매관리: 구매계획, 수요예측, 발주, 검수, 저장, 재고관리
  - ✓ 생산관리: 표준레시피 작성과 개발, 대량조리, 보관과 배식
  - ✓ 위생관리: 식재료 위생관리, 조리인력 위생관리, 시설 위생관리, HACCP 시스템
  - ✓ 작업관리: 급식생산성 증대, 작업일정 계획, 작업효율화, 안전관리
  - ✓ 시설·설비관리: 시설·설비의 설계, 급식설비관리, 급식기기관리, 집기 및 식기관리
  - ✓ 원가 및 정보관리: 원가분석, 손익분석, 손익분기분석, 예산과 결산관리, 사무관리, 급식업무의 전산화

그림 1-6 급식 · 관리기능



### 5. 급식관리자

- 이외에도 급식경영과 관련된 인적자원관리, 마케팅 및 고객관리, 품질경영도 급식관리자가 수행하는 업무
- 2021년 식품위생법 개정에 따라 집단급식에서 종사하는 영양사와 조리사의 교육주기를 2년에서 1년으로 단축

#### 1) 영양사

- 질병 예방과 건강 증진을 위해 급식관리 및 영양서비스를 수행하는 전문인
- 1회 급식인원이 50명 이상(산업체는 100명 이상)에서 비영리 목적으로 특정 다수인에게 계속적으로 식사를 제공하는 경우, 집단급식시설 설치신고, 의무적으로 영양사를 고용

#### 2) 조리사

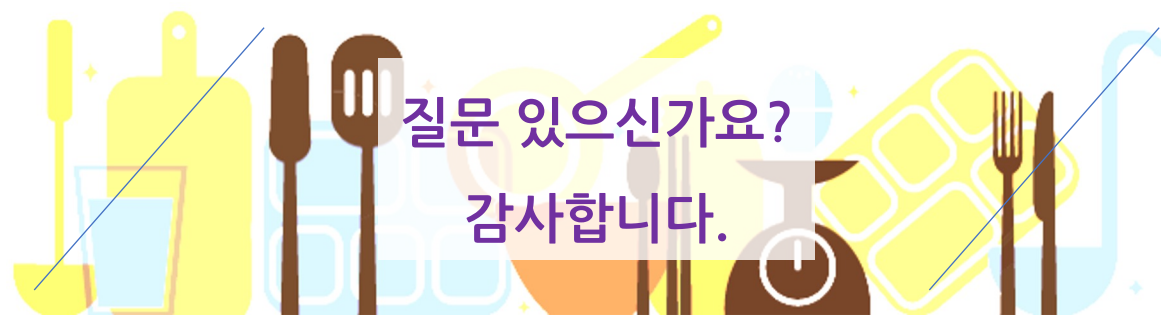
- 식품위생법 제51조 제2항에는 조리사의 직무를 집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무(식재료의 전(前)처리부터 조리, 배식 등의 전 과정), 구매식품의 검수 지원, 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무, 그 밖에 조리실무에 관한 사항으로 규정



표 1-9 영양사의 업무

구분	업무내용
학교	<ul style="list-style-type: none"> <li>급식관리급식 운영계획 수립, 식단 작성 식품재료의 선정·검수 및 관리 구매관리, 재고관리, 조리·검식 및 배식관리, 위생 및 안전관리, 원가관리, 작업관리, 인사관리 급식시설 및 설비관리, 사무관리, 급식평가, 급식종사자 교육)</li> <li>영양 및 식생활 개선에 관한 학생지도와 학부모 상담 및 교육</li> <li>효율적인 학교급식을 실행하기 위한 교직원 교육</li> <li>교육자료 개발 연구 및 업무 능력 향상 활동</li> </ul>
산업체	<ul style="list-style-type: none"> <li>급식관리급식운영 계획 수립, 식단 작성 식품재료의 선정·검수 및 관리 구매관리, 재고관리, 조리·검식 및 배식관리, 위생 및 안전관리, 원가관리, 작업관리, 인사관리 급식시설 및 설비관리, 사무관리, 급식평가, 급식종사자 교육)</li> <li>급식 대상자의 영양교육 및 상담</li> <li>직업병 및 성인병 예방을 위한 연구 조사</li> <li>품질관리(TQC) 활동</li> </ul>
병원	<ul style="list-style-type: none"> <li>급식관리급식운영 계획 수립, 식단 작성 식품재료의 선정·검수 및 관리 구매관리, 재고관리, 조리·검식 및 배식관리, 위생 및 안전관리, 원가관리, 작업관리, 인사관리 급식시설 및 설비관리, 사무관리, 급식평가, 급식종사자 교육)</li> <li>임상영양업무(영양문제 수집·분석 및 영양필요량 산정 등의 영양판정, 영양상담 및 교육, 영양관리 상태 점검을 위한 영양모니터링 및 평가, 영양불량상태 개선을 위한 영양관리, 임상영양자문 및 연구, 그 밖에 임상영양과 관련된 업무)</li> </ul>

보건소	<ul style="list-style-type: none"> <li>영양지도의 기획·분석·평가 및 영양상담</li> <li>지역주민의 영양지도 및 상담</li> <li>영양조사 및 지역주민의 영양평가 실시</li> <li>영양교육자료의 개발·홍보 및 영양교육</li> <li>집단급식시설에 대한 현황파악 및 급식업무 지도</li> <li>영양플러스 등 국민건강증진 서비스사업 수행</li> </ul>
사회복지시설	<ul style="list-style-type: none"> <li>급식관리급식운영 계획 수립, 식단 작성 식품재료의 선정·검수 및 관리 구매관리, 재고관리, 조리·검식 및 배식관리, 위생 및 안전관리, 원가관리, 작업관리, 인사관리 급식시설 및 설비관리, 사무관리, 급식평가, 급식종사자 교육)</li> <li>재활능력 증진을 위한 급식대상자의 기초 식습관 교육 및 식생활 지도</li> <li>복지시설 수용자의 기능훈련 및 기능회복훈련을 위한 체력 유지 대책 연구</li> </ul>
어린이 급식관리 지원센터	<ul style="list-style-type: none"> <li>어린이 식생활 안전관리 특별법에서 정한 어린이 급식소를 대상으로 위생 및 영양관리를 지원</li> <li>식재료관리, 식단 구성, 조리·배식 등 급식관리 지원</li> <li>어린이급식시설 및 조리종사자의 위생·안전관리 지원</li> <li>위생 영양 및 안전에 관한 지도·관리 및 교육</li> </ul>



질문 있으신가요?

감사합니다.