

(협동완생)

## 2014년 사회적 경제 협동화 지원사업



# Table of Contents

I . 사업개요

II. 세부사업 진행내용

# I. 사업개요

기관명	행복도시락 사회적협동조합	사업기간	2014.05.23.~ 2014.12.31
		지원기간	2014.05.23.~ 2014.12.31
		사업지역	서울시
사 업 비	총사업비	총지원금	자부담
	21,000천원(100%)	10,000천원(%)	11,000천원(%)
사업내용	결식아동 전자카드를 비롯하여 지역내 급식문제 해결을 위해 아동급식에 대한 표준가이드라인을 개발하고 지역내 급식 인프라를 구축하여 사회적경제조직이 통합 생산하여 결식아동에게 양질의 급식을 제공하는 사업임.		
주요 사업 추진 내용	계 획	수 행	
	1-1 구단위 공공급식 실태조사	관악구, 구로구, 노원구 실태조사 완료	
	1-2 구단위 협동화 사업계획 수립	관악구 사업계획 수립 (10월 완성)	
	2-1 협동화 사업설명회	관악구(2회), 구로구(2회), 노원구(1회) 완료	
	2-2 구단위 사회적경제주체 조직화	관악구(4개), 구로구(7개), 노원구(1개) 조직 구축	
	2-3 협동화사업 교육과정 개발	미추진	
	3-1 아동,노인급식 표준메뉴개발	설문조사 완료(기호도, 만족도 조사)	
	3-2 위생메뉴얼 개발	위생 업그레이드 연구용역 개시(한국식품정보원)	
	3-3 급식시설 설치기준 개발	위생 업그레이드 연구용역 개시(한국식품정보원)	

## Ⅱ. 세부사업 진행내용

### 1. 사업추진 내용

#### 1) 사업 목적, 목표

목적	1. 지역내 사회적경제조직을 조직화하여 전자카드로 인한 아동급식문제 등 지역내 급식문제 해결과 함께 사회적경제 활성화에 기여하고자 함.
목표	1. 구(기초)단위 협동화 사업모델 개발(지역 급식 인프라 구축) 2. 공공급식 가이드라인(위생,영양) 개발

#### 2) 계획대비 사업추진 실적

목	세목	사업추진계획	추진실적
협동화 사업모델 개발 (지역급식 인프라 구축)	구단위 실태조사	기간내 실태조사 완료	관악구 분석완료
	사업계획수립	구단위 사업계획서 작성	자치구 사업계획서, 지자체 제안서 개발 완료
	사업설명회	시범사업지역 설명회실시	관악, 구로, 노원구 사업설명회 완료
	지역조직화	2개 이상 지역조직화	관악, 구로, 노원구 조직화 완료
공공급식 가이드 라인 구축	공공급식 메뉴표준화	결식아동 영양기준개발	영양기준, 메뉴개발 완료
	위생 메뉴얼개발	위생기준 개발 (메뉴얼 개발)	위생메뉴얼 개발 완료 (한국식품연구원)

## Ⅱ. 주요사업 진행내용

### 1) 공공급식 실태조사

사업명	구단위 실태조사(기간내 실태조사 7월), 관악구 진행(10월)		
사업기간	2014. 6. ~ 2014. 10	사업장소	관악구, 구로구
추진배경 및 필요성	○ 공공급식 협동화 사업의 경제성, 사회성 효과성 파악을 위한 공공급식 실태조사 실시가 필요함.		
사업목적	○ 공공급식 수요파악(공공급식 실태조사), 공급역량 파악(급식형 사회적경제조직 실태조사)		
사업내용 (추진방법)	○ 공공급식 실태조사(지자체 자료 공유 필요) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 노인, 아동급식 대상자 조사(전달체계, 동단위별)               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 공급시 제조/배송 수량 및 지역 할당시 필요.</li> </ul> </li> <li>- 전자카드 사용 실태조사(일반음식점, 편의점 사용량 조사)               <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 전자카드 53%, 단체급식 42%, 도시락 배달 5%로 조사 됨</li> </ul> </li> </ul> ○ 급식형 사회적경제조직 실태조사(지자체 자료 공유 필요) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보유역량(생산가능수량, 배송가능지역, 보유자원 등)</li> <li>- 취약계층 고용현황(전체 고용수, 취약계층 비율 등)</li> </ul>		
	사업평가 : 관악구 실태조사 완료. 1. 공공급식 실태조사 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 아동급식 300식을 (전자카드→ 도시락형) 전환시 사업효과 향상               <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 경제성(매출, 수익), 사회성(일자리 안정성)효과 향상</li> </ul> </li> <li>- 구로구, 노원구 실태조사 미실시(지자체 미협조)</li> </ul> 2. 급식형 사회적경제조직 실태조사 : 관악구(3개), 구로구(3개), 노원구(2개) 공급확인		
사업성과 (기대효과)	실태조사 결과, 공공급식 사업을 통해 경제성(매출,수익)과 사회적 가치(취약계층 고용)을 창출 할 수 있는 가능성을 확인함		

## Ⅱ. 주요사업 진행내용

### 2) 구단위 사업계획 수립

사 업 명	사업계획 수립(TF운영)		
사업기간	2014. 7. ~ 2014. 7	사업장소	관악구, 구로구
추진배경 및 필요성	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 공공급식 협동화 사업이 서울시로 확산되기 위해서 구단위 사업모델 개발이 필요하며,</li> <li>○ 15년도 자치구 단위 시범사업(2개)의 운영을 위한 사업계획서 개발</li> </ul>		
사업목적	15년 공공급식 협동화 시범사업계획 수립		
사업내용 (추진방법)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ TF구축 : 사업의 전문성과 현장성을 향상시키기 위한 TF 구축               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 다양한 사회적경제조직이 협력하기에 다양한 분야 전문가 필요.</li> <li>- 분과구성 : 사업계획, 교육, 정책, 운영(지역조직화), 인원배치(자문/실무그룹으로 구성), 운영방식은자문(월1회미팅), 실무(격주미팅) : 운영이슈 논의</li> <li>※ 아동급식위원회 등 급식전문가 미팅 포함.</li> </ul> </li> <li>○ 구단위 사업계획서 개발 : 실태조사를 기반으로 사업계획서 개발               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 사업계획서를 토대로 구단위 사업제안서 개발(자치구 제안용- 아동급식 대안, 기대효과 위주)</li> </ul> </li> </ul>		
	사업평가 : 관악구 사업계획서, 지자체 제안서 개발 완료. 1. TF운영 : 매월 전체회의 운영(6월~12월) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 자문그룹은 매월 회의를 통해 자치구별 이슈, 실무그룹 중 관악구의 경우 가장 활발하여 추진됨.</li> <li>※ 관악구 사회적경제생태계협력사업단과 강력한 협력</li> </ul> 2. 관악구 사업계획서, 지자체 제안서 개발 완료 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 아동급식 질적개선을 목표로 자치별 사업계획서 , 사업제안을 위한 사업제안서 개발</li> </ul>		
사업성과 (기대효과)	자치구별 협동화 사업을 설명할 수 있는 사업계획서 개발 완료. (사업제안서에 사업계획서, 안전기준(위생/영양), 급식사진을 첨부)		

## Ⅱ. 주요사업 진행내용

### 3) 사업설명회(6월 ~ 10월)

**사업설명회 진행 :** 사업의 주요한 이해관계자인 시, 구청의 관련부서 및 사회적 경제조직 대상설명회(간담회)를 통해 사업에 대한 이해와 함께 시범사업에 추진 제안

※ 시범사업을 추진이 가능한 지역 2개 이상(지역사업설명회, 자치구 설명회(간담회))

**사업내용 :**

○ **사회적경제조직 사업설명회 :** 관악구(3회), 구로구(2회), 노원구(1회) 실시 완료(협력동의서 제출)

○ **지자체 설명회 :** 관악구 지자체(아동급식부서) 간담회 실시(2회), 사업 제안(10월), 시범사업 협조(12월)

**사업평가 :**

○ **사회적경제조직 사업설명회:** 초기 협동, 협력에 대한 경험부족으로 설명의 어려움을 겪음

○ **지자체 설명회:** 관악구, 8개 동단위 공문과 사업안내(조합 제작)을 홍보, 실질적인 변화(전자카드 → 도시락형 전환)는 미미함.(※ 지자체별 아동급식 이해관계자 대상으로 세미나 필요)

**사업성과 :** 지자체 제안을 통해 일부 협력은 이끌어냈지만, 지자체 주무관의 협력에 대한 한계가 나타나, 서울시 등 상위조직의 협력이 필요함.

## Ⅱ. 주요사업 진행내용

### 4) 지역 조직화 사업(6월 ~ 12월)

**추진배경 :** 지역내 공공급식의 안전한 공급이 가능하도록 지역내 사회적경제조직으로 구성된 지역 인프라 구축이 필요함

**대상지역 :** 관악구, 구로구, 노원구, 은평구, 성북구(지자체 협력도+사회적경제조직 연대 정도로 선정)

**조직대상 :** 사회적기업, 자활, (사회적)협동조합, 마을기업, 중간지원조직(생태계 조성사업단, 활성화 추진단 등)

**사업평가 :** 관악, 구로, 노원지역 조직화 구축으로 시작

- **관악구:** 공급조직 3개조(나눔공동체, 관악지역자활센터, 씨에스푸드),비공급조직(사회적경제생태계조성사업단)
- **구로구:** 공급조직3개조(구로자활센터, 삶터 지역자활센터, 한국장애인문화인쇄협회), 비공급조직 (사회적경제 특화사업단, 구로시민소비자 생활협동조합, 지역아동센터 협의회, 영림중학교 사회적협동조합
- **노원구:** 공급조직2개조직(사랑의 손맛, 노원지역자활센터), 비공급조직(노원구 사회적경제 활성화 추진단 외)

**사업성과:** 지역내 급식문제를 해결할 수 있는 자조적인 급식 공급 인프라 조성.



## Ⅱ. 주요사업 진행내용

### 5) 결식아동, 어르신 급식 메뉴표준화

사업명	공공급식(아동, 어르신) 메뉴 표준화	
사업기간	2014. 6. ~ 2014. 10	
추진배경 및 필요성	○ 결식아동과 어르신의 부족한 영양소를 공급받기 위해서 필요한 영양기준을 설정하고, 이에 근거한 표준메뉴의 개발이 필요.	
사업목적	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 결식아동 표준메뉴 개발</li> <li>○ 결식어르신 표준메뉴 개발</li> </ul>	
사업내용 (추진방법)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 결식아동 표준메뉴 개발(연간 메뉴) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 개발내용 : 결식아동 영양기준(영양소별), 표준메뉴 개발 ※ 주단위 영양기준 검증(학교급식과 동일)</li> <li>- 단 가 : 4,000원/식, 기준대상 : 초등학생</li> </ul> </li> <li>○ 결식어르신 표준메뉴 개발(100종) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식형태 : 밑반찬 배달(어르신 밑반찬 레시피북 개발), 단 가 : 7,000원/주</li> </ul> </li> <li>○ 개발방법 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 영양기준 개발 : 2012년 결식아동/어르신 영양기준 개발 완료 ※ 2012년 한국영양학회 공동개발(행복나눔재단 연구용역사업)</li> <li>- 메뉴개발 : 이용자 만족도, 선호도 조사결과 표준 메뉴 적용 ※ 행복도시락 인프라(메뉴개발위원회)를 활용 메뉴개발 완료</li> <li>- 자체점검표 개발 완료 : 주단위 메뉴/사진/영양소 분석 가능.</li> </ul> </li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 사업평가 : 이용자 피드백을 통한 메뉴 반영(이용자 만족도 최대화) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 설문조사 : 결식아동, 어르신 대상 만족도/기호도 조사 ※ 메뉴 개발 완료</li> <li>- 설문내용 : 식사횟수, 선호메뉴, 기피메뉴, 양/맛, 만족도 등</li> <li>- 어르신급식은 대부분 경노식당을 이용하시고, 식사배달보다는 밑반찬에 대한 선호가 높아 밑반찬 메뉴로 개발범위 조정함.</li> </ul> </li> </ul>	
사업성과 (기대효과)	협동화 사업 시 급식이 분산되어 제조됨에 따라 표준메뉴가 필요, 일부 사회적경제조직에서 메뉴에 대한 고민이 많아 개발된 메뉴는 확대하여 오픈소스로 제공도 가능함.	

## II. 주요사업 진행내용

### 5) 결식아동, 어르신 급식 메뉴표준화

#### 결식아동 표준메뉴 개발

행복도시락 주간 식단표						8/4 ~ 8/6		
주간 식단표		08월 04일	08월 05일	08월 06일	08월 07일	08월 08일		
		보리밥	쌀밥	자장달걀밥	쌀밥	현미밥		
		복어채무국	알감이완장국	오징어무우국	삼계탕	실파계란국		
		가지야구이	동육간장배춧볶음	양수육	각두기	삼겹살김치찌개		
		고소우거	말랑오징어완자전	짜사대채무침	현미두부	청보리죽무침		
		청경채고추장무침	미나리갈치리	배추김치	각두기	배추김치		
		배추김치	자두		포도즙스	우유		
								
영양소	행복도시락 영양제공기준	주평균 섭취량	%	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	705.6 ~ 846.7	837.9	99%	677.0	636.0	836.6	1,232.8	807.1
탄수화물 (g)	123.5	116.5	94%	118.2	120.2	119.6	100.0	124.5
지방 (g)	23.50	24.0	102%	24.2	14.4	21.9	37.7	22.0
단백질 (g)	35.28 ~ 42.4	37.3	114%	46.2	32.6	39.0	42.6	25.9
비타민 A (μg RE)	213.9 ~ 256.7	240.5	94%	285.0	290.8	353.7	104.4	168.5
티아민 (mg)	0.4 ~ 0.48	0.5	130%	0.4	0.6	0.5	0.4	0.7
리보플라빈 (mg)	0.4 ~ 0.48	0.4	90%	0.4	0.3	0.1	0.8	0.2
비타민 C (mg)	31.1 ~ 37.3	35.4	95%	46.4	38.3	44.7	22.3	25.1
칼슘 (mg)	288.9 ~ 346.7	358.1	103%	504.9	361.2	269.4	283.0	372.0
나트륨 (mg)	666.70	693.4	104%	792.5	491.6	995.5	533.7	653.8

- 개발내용 : 결식아동 영양기준(영양소별), 표준메뉴 개발

※ 주단위 영양기준 검증(학교급식과 동일)

- 단 가 : 4,000원/식

- 기준대상 : 초등학생

#### 결식어르신 표준메뉴 개발

HAPPY MENU

HAPPY RECIPE

노인 반찬식 개발 메뉴

수도권역



02 HAPPY MENU

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

02 HAPPY MENU

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

02 HAPPY MENU

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

02 HAPPY MENU

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

02 HAPPY MENU

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

행복 도시락

- 급식형태 : 밑반찬 배달(어르신 밑반찬 레시피북 개발)

- 단 가 : 7,000원/주

- 개발방법 : 현재 노인 반찬식 시행 센터를 중심으로, 메뉴 및 스토리 작성

복지관 식당 및 노인식 사전 적용 후 피드백 반영

- 기대효과 : 노인 건강/영양 상태 증진

## II. 주요사업 진행내용

### 6) 결식아동, 어르신 급식 메뉴표준화

#### 개발 방법

#### 1. 12년 한국영양학회-행복도시락

공동개발한 결식아동,노인의

영양제공기준을 토대로, 메뉴개발

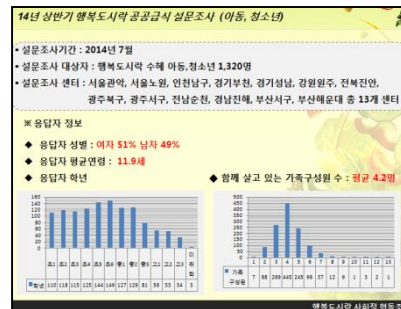
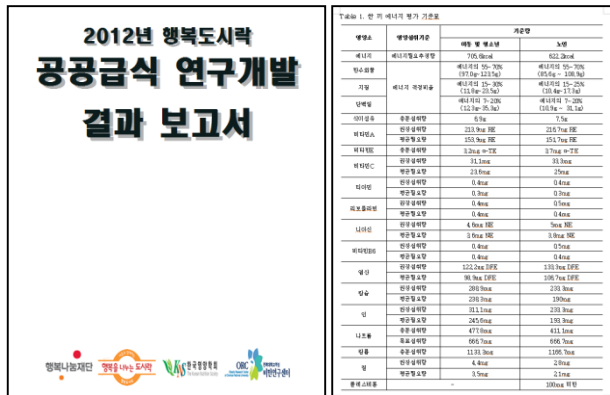
#### 2. 수혜자의 만족도/기호도 조사

결과에 따른 실질적

메뉴개발

#### 3. 식단작성 기준 등의 자체 점검표를

통한, 평가 tool 마련



※ 2012년 한국영양학회 공동개발(행복나눔재단 연구용역사업)

『행복도시락 아동 공공급식 품질관리』 기준 및 평가척도				
※ 해당 관리기준을 통한, 행복도시락 아동도시락 품질관리 시행 (위생분야는 위생 체크리스트를 통하여, 별도 관리) (15년부터 연1회 실시 운영점검은 통한 품질 관리여부 확인 / 운영점검 점수를 센터관리 계획 예정)				
항목	관리기준 및 평가척도		세부 사항	비고
영양/식단 관리	기준 및 평가척도		세부 사항	비고
1. 행복도시락 공통식단 준수	외부	행복도시락 공통식단 70% 이상 적용	*주산,부산2 이상 적용	식단확인 및 현장 도식확인
2. 행복도시락 영양제공기준 준수	외부	에너지량 (705.6 ~ 846.7 kcal) 준수 단백질량 (35.3 ~ 42.4 g) 준수 비타민A량 (213.9 ~ 256.7 RE) 준수 티아민량 (0.4~0.48 mg) 준수 리보플라빈량 (0.4~0.48 mg) 준수 비타민C량 (31.1 ~ 37.3 mg) 준수 칼슘량 (288.9 ~ 346.7 mg) 준수 철분량 (4.4 ~ 5.3 mg) 준수 나트륨량 (667 mg) 준수	*1기 기준 *월 평균 식단 영양제공기준 준수	식단확인 및 영양분석(ERF)
3. 식단의 구성 기록/보관	외부	구성원 식단은 "CCP1. 식단의 검토" 기록 및 최종기재제일로부터 1년간 보관	*양식 별첨	식단의 구성 확인
4. 식품의 영양성	외부	칼슘과 양질의 단백질이 충분히 함유 되도록 식단에 주2회 반영	*양식 별첨	식단확인
	외부	식품별 특정 알레르기에 반응하는 아동에 대해서는 그에 따르는 대체 식품을 반영	*양식 별첨	식단확인
	권장	이벤트식을 월1회 반영하여 관심도,교육효과,만족도 를 향상	*양식 별첨	식단확인
5. 식품의 다양성	외부	각 식품군 (곡류,고기,생선,계란,콩류,과일류,유류, 유제품류)의 식품을 가능한 주간식단에 모두 반영	*좌동	식단확인
	권장	신 메뉴를 월 1회 이상 반영		식단확인
6. 조리법의 다양성	외부	다양한 조리법(구이,찜,조림,볶음,무침 등)을 사용	*주간 식단 준수	식단확인
7. 밥의 제공	외부	주 3회 이상 혼식(잡곡밥) 제공	*밥 제공센터 해당	식단확인
8. 튀김류 제한	외부	튀김류는 주2회 이하로 제한 (단, 하절기 제외)	*좌동	식단확인
9. 일품류 제공	권장	주1회 일품요리 제공		식단확인
10. 후식 제공	권장	주2회 이상 후식 제공	*좌동	식단확인

## Ⅱ. 주요사업 진행내용

### 7) 위생매뉴얼 개발

사 업 명	위생매뉴얼 개발		
사업기간	2014. 6. ~ 2015. 1	사업장소	-
추진배경 및 필요성	○ 결식아동과 어르신에게 안전한 급식이 공급될 수 있도록 위생매뉴얼의 개발과 적용이 필요함. ○ 정부의 정책강화로 인한 대응방안 마련 필요 ※ '불량식품' 4대악, HACCP 인증 의무제 도입(2020까지)		
사업목적	○ 사회적경제조직에게 적용가능한 위생매뉴얼 개발		
사업내용 (추진방법)	○ 매뉴얼 구성 : 위생기준, 교육, 자체 점검표로 구성 - 위생기준 : 행복도시락 위생기준 준용		
	프로세스	주요내용	
	전처리/세척	식재료 검수, 보관(교차오염 방지), 식재료별 세척방법	
	조리	교차 오염 방지(칼도마, 앞치마 등), 조리장비 사용법	
	포장,배송	포장법, 배송시간, 배송방법(2시간 이내 배송원칙) ※ 여름철 아이스팩, 냉탑 사용	
	기타	종사원 용모, 작업장 안전수칙, 서식작성	
	- 위생교육 : 위생전임자선발, 위생개념, 위생정책 등 설명 ※ 시기별 위생점검 강조사항 등 - 위생점검 : 자체점검이 가능하도록 위생점검표 개발 ※ 위생자체점검기준 및 자체점검체크리스트 개발		
사업성과 (기대효과)	○ 사업평가 : 위생장비 뿐만 아니라 위생교육의 필요성 높음. - 종사원 위생에 대한 개념부족하여 교육과정 개발도 필요. - 위생매뉴얼은 안전한 급식과 사회적경제조직의 경쟁력 강화를 위해 필요하나, 수준에 따른 단계적 적용이 필요함. - 사회적경제조직의 위생시설이 열악하고, 필요한 기물이 보유하지 못해 단계적인 보완이 필요.		
	공공급식의 위생기준을 아동급식 (안전)정책기준으로 적용 필요.		



*End of Document*