

여름방학 중 취약계층 아동에게 식사를 제공하는 음식점의 운영관리 실태

김진영¹⁾ · 권수연^{1),2)} · 이영미¹⁾ · 최해림¹⁾ · 윤지현^{1),2),3)†}

¹⁾서울대학교 식품영양학과, ²⁾금천구 어린이급식관리지원센터, ³⁾서울대학교 생활과학연구소

The Current Status of Foodservice Management in the Restaurants Participating in the Government-funded Children's Model Program in Korea during Summer Vacation

Jinyoung Kim¹⁾, Sooyoun Kwon^{1),2)}, Youngmi Lee¹⁾, Haelim Choi¹⁾, Jihyun Yoon^{1),2),3)†}

¹⁾Department of Food and Nutrition, Seoul National University, Seoul, Korea

²⁾Geumcheon-gu Center for Child-care Foodservice Management, Seoul, Korea

³⁾Research Institute of Human Ecology, Seoul National University, Seoul, Korea

Abstract

The purpose of this study was to investigate the current status of food service management in the restaurants participating in the government-funded children's meal program during summer vacation. A mail survey was conducted with individuals who worked in the restaurants participating in the government-funded children's meal program in Seoul during the summer vacation in 2010. A total of 600 questionnaires were distributed to 274 Chinese, 235 Bunsik and 91 Korean restaurants, which were selected using proportionate stratified sampling by regions and types of operations. A total of 138 usable questionnaires (23.0%) were returned and analyzed. The results showed that over half (57.2%) of the restaurants did not employ any certified cooks. Most of the restaurants (97.8%) provided side dishes; among them, only 42% planned menus for side dishes in advance and only a half changed side dish menus periodically. The suggested reasonable reimbursement rate per meal for children using restaurants differed by types of restaurants; the percentage of restaurants having responded 5,000 won or higher was the highest in Chinese restaurants. This study revealed that food service in the restaurants participating in the government-funded children's meal program was not properly managed during summer vacation, especially in terms of menu and food production. This study also showed that the suggested reasonable reimbursement rate of meals for children using restaurants differed by types of restaurants, implying that adjusting the reimbursement rate according to types of restaurants should be considered in the government-funded children's meal program. (*Korean J Community Nutr* 17(2): 182~193, 2012)

KEY WORDS : foodservice management · restaurant · government-funded children's meal program · summer vacation

서론

우리나라는 경제성장으로 인하여 삶의 전반적인 영역이 풍요로워졌다. 그러나 가족해체 및 사회양극화 현상이 심해지면서 빈곤 환경에 노출된 아동·청소년의 수는 점차 증가하

고 있다. 2007년 우리나라의 인구통계를 기초로 한 아동종합실태조사에 의하면, 0~18세에 해당하는 아동·청소년 중 약 12%가 총 가구 중에서 중간 소득수준에 해당하는 중위 소득의 50% 이하인 빈곤층 가구에 속하는 것으로 나타났다(Korea National Statistical Office 2011).

빈곤은 결식과 밀접한 관계가 있으며, 아동의 능력, 행동, 정서적인 측면에서 여러 가지 부정적인 영향을 미치는 것으로 보고된 바 있다(Brooks-Gunn & Duncan 1997). 또한 국내연구에서 빈곤 또는 결식의 위험이 있는 아동이 일반 아동보다 식품의 섭취수준이 낮게 조사되었는데(Bae 등 2001; Shim 등 2009), 식품의 섭취수준이 낮으면 영양섭취가 부족해 아동의 신체 발육이 저하될 가능성이 있다. 또한 결식 문제를 겪는 아동은 심리적인 면에서도 주의산만, 불안감, 짜증, 걱정 등의 부정적인 자각증상을 행복감, 자존감,

접수일: 2011년 12월 31일 접수

수정일: 2012년 2월 24일 수정

채택일: 2012년 3월 7일 채택

*This research was supported by a grant (10062 Sikpuman 035) from Korea Food and Drug Administration in 2010.

†Corresponding author: Jihyun Yoon, Department of Food and Nutrition, Seoul National University, 1 Gwanak-ro, Gwanak-gu, Seoul 151-742, Korea

Tel: (02) 880-8750, Fax: (02) 884-0305

E-mail: hoonyoon@snu.ac.kr

가정화목 등의 긍정적인 자각증상보다 더 인식하는 것으로 보고되었다(Sung & Kwon 2010). 따라서 빈곤이나 결식을 포함한 여러 환경적 요인으로 인해 취약한 상황에 처해 있는 아동에게 식사를 지원하는 일은 개인적인 차원에서 뿐 아니라 국가적 차원에서도 매우 중요한 의미를 가진다.

우리나라에서는 취약계층 아동의 결식 문제를 해결하기 위하여 교육과학기술부와 보건복지부의 두 중앙부처 관할로 식사를 지원하고 있다. 교육과학기술부는 지역 교육청을 통해 취약 아동의 학기 중 평일 중식을 지원하는 ‘학교급식사업’을 관장하고 있다. 보건복지부는 지방자치단체를 통해 18세 미만에 해당되는 취약 및 미취학 아동의 학기 중 평일 조·석식과 방학 및 토·공휴일의 조·중·석식 중에서 결식의 우려가 높은 끼니를 지원하는 ‘아동급식사업’을 관장하고 있다(Ministry of Health and Welfare [MHW] 2011a).

아동급식사업의 주요 식사 지원방법에는 ‘급식소 급식’, ‘일반음식점 급식’, ‘도시락 배달’, ‘부식 지원’, ‘식품권 지원’의 다섯 가지 형태가 있으며, 취약계층 아동이 거주하는 지역의 실정 및 아동의 여건에 따라 식사 지원방법이 정해진다(MHW 2011b). 2010년 7월 기준으로 아동급식사업을 통해 식사를 지원받은 전체 483,917명의 취약계층 아동 중 약 28%에 해당하는 135,486명의 아동이 ‘일반음식점 급식’을 통해 식사를 지원받은 것으로 나타나, 다섯 가지 식사 지원방법 중 ‘일반음식점 급식’을 통해 식사를 지원받은 아동이 가장 많았다(MHW 2010).

아동급식사업에 참여한 서울시의 음식점에는 편의점, 중식당, 분식점, 한식당, 제과점, 일식당, 떡집 등의 다양한 업종이 있었으며(Choi 2010), 취약계층 아동은 서울시에서 사용되는 급식전자카드인 ‘꿈나무카드’를 사용하여 음식을 구매하여 식사를 할 수 있었다. 2011년 여름방학 동안 서울시에서 아동급식사업을 통해 식사를 지원받은 아동 중 ‘일반음식점 급식’으로 식사를 지원받은 아동의 비율은 약 67%에 해당되어, 다섯 가지 식사 지원방법 중 ‘일반음식점 급식’의 이용률이 가장 높았다(Seoul Metropolitan Government 2011). 지방자치단체의 아동급식 담당 공무원을 대상으로 한 급식지원제도의 운영실태 조사에 의하면, ‘일반음식점 급식’을 선택한 이유로 취약계층 아동이 자신의 기호에 따라 다양한 음식을 먹을 수 있고, ‘식품권 지원’의 단점을 보완할 수 있기 때문인 것으로 나타났다(Kim 2007b).

그러나 전체 식중독 발생 건수의 약 50%가 음식점에서 일어나고(Korea Food and Drug Administration 2011), 이윤을 남기기 위하여 잔반을 재활용(Chosunilbo 2008)하는 등 위생관리를 비롯한 음식점의 운영관리는 취약한 실정인 것으로 나타났다. 따라서 취약계층 아동에게 식사를 제

공하는 음식점의 운영관리에 대한 조사가 요구된다.

그럼에도 불구하고 지금까지 아동급식사업에 관한 선행연구(Lee 1999; Lee 2006; Kim 2007b; Park 2008)는 대부분 급식지원사업의 실태 분석 등 급식지원사업의 개선 방안을 모색하기 위한 현황 조사가 대부분이었다. 또한 아동급식사업의 주요 식사 지원방법 중에는 지역아동센터(Kwon 2011)와 도시락배달 기관의 운영관리 실태(Yoon 등 2009) 및 편의점에 관한 연구(Choi 등 2011)가 보고되었다. 그러나 ‘일반음식점 급식’을 통해 취약계층 아동에게 식사를 제공하는 음식점의 운영관리 실태의 연구는 보고된 바 없다. 이에 본 연구에서는 여름방학 중 아동급식사업에 참여한 서울 지역 음식점의 운영관리 실태를 조사하고자 하였다.

연구대상 및 방법

1. 조사대상

본 조사는 2010년 여름방학 동안 ‘일반음식점 급식’을 통해 아동급식사업에 참여한 서울시의 음식점 중 600곳을 대상으로 실시되었다. 보건복지부의 ‘아동급식사업’ 관련 통계에서는 편의점, 중식당, 분식점, 한식당 등의 다양한 업종이 ‘일반음식점 급식’으로 분류되어 있다. 서울시의 경우, ‘일반음식점 급식’으로 분류된 업종은 편의점(38.2%), 중식당(25.1%), 분식점(21.5%), 한식당(7.9%), 제과점(2.6%), 도시락집(2.6%), 일식당(0.7%), 떡집(0.4%) 순으로 많았다(Choi 2010). 그러나 식품위생법 시행령에 의하면, 중식당, 한식당, 일식당만이 ‘일반음식점’으로 분류되고, 분식점은 ‘휴게음식점’으로, 편의점과 제과점 및 떡집은 각각 ‘기타 식품판매업’과 ‘제과점 영업’으로 분류된다(MHW 2011c).

이에 본 연구에서는 식품위생법 시행령을 기준으로 음식점에 해당되는 업종 중 서울시에 가장 많이 위치하고 있는 중식당, 분식점, 한식당을 조사하였다. 서울시 각 자치구의 홈페이지에서 2010년 여름방학 중 ‘일반음식점 급식’을 통해 아동급식사업에 참여한 총 1,323개의 음식점 목록을 수집한 후 상호명을 기준으로 하여 중식당, 분식점, 한식당으로 분류하였다. ‘한국표준산업분류’(Korean Standard Industrial Classification 2010)를 토대로 하여 자장면, 짬뽕, 탕수육 등 중국식 음식을 제공하는 곳은 중식당으로 분류하고 김밥, 만두, 라면, 떡볶이 등을 조리하여 제공하는 곳은 분식점으로 분류하였다. 또한 찌개, 설렁탕, 보쌈 등의 한국 음식을 제공하는 곳은 한식당으로 분류하였으며, 상호명으로 구분이 불분명한 곳은 해당 음식점에 전화를 하여 업종을 파악하였다. 이때 전화연결이 되지 않은 곳은 수집하였던 음식점 목록에서 제외하였다.

그 결과, 중식당 489곳, 분식점 422곳, 한식당 163곳으로 구성된 1,074곳의 음식점 목록을 수집하였으며, 이 중 예비조사 대상인 17곳의 음식점을 배제한 후, 총 1,057곳의 음식점 목록을 최종적으로 확정하였다. 분석할 목표 설문지 150부를 토대로 음식점 목록의 정확도 비율(90%) 및 예비조사로부터 추정한 분석 가능한 우편조사를 통한 설문지의 기대 회수율(30%)과 불성실한 설문지의 응답률(10%)을 모두 반영하여 배부할 총 600부의 설문지 표본수를 산출하였다. 그 후, 지역 및 업종별 음식점 수를 기준으로 비례층화 추출법에 적용하여 중식당 274곳, 분식점 235곳, 한식당 91곳을 선정하였다.

한편 조사가 실시된 시기에 서울시에서 식사를 지원받는 아동들은 서울시에서 사용되고 있었던 급식전자카드인 ‘꿈나무카드’를 사용하여 음식점에서 음식을 구매하고 있었다. 따라서 본 조사에서 배부할 설문지에서 조사대상 음식점을 ‘꿈나무카드 지정음식점’, 음식점에서 식사를 지원받은 아동을 ‘꿈나무카드 이용 아동’으로 지칭하였다.

2. 조사방법 및 시기

설문조사는 우편을 통해 실시되었다. 본 설문조사를 진행하기 전, 설문지의 회수율 및 설문지 문항의 미비한 점을 파악하고자 예비조사를 실시하였다. 본 설문조사는 Dillman (2007)의 우편 조사방법을 응용하여 2010년 9월 8일부터 10월 26일까지 총 5단계로 진행되었다. 1단계로 최종 조사 대상으로 선정된 음식점 600곳에 설문지와 반송봉투 및 연구목적에 대한 안내문을 함께 보내 연구에 대한 공지를 알린 후 설문조사 참여를 요청하였다. 2단계로 설문지 발송 1주 후, 전화를 통해 각 음식점에 설문지의 도착 여부 및 주소 등의 정보를 확인함과 동시에 설문조사의 취지를 설명하였다. 3단계로 설문지 발송 2주 후까지 설문지를 회신하지 않은 음식점에 전화를 하여 설문지의 회신을 요청한 후 설문지 및 반송봉투를 다시 발송하였다. 4단계로 설문지 재발송 1주 후, 설문지를 재발송한 곳에 전화를 하여 설문지의 회신을 당부하였다. 마지막 5단계로 설문지 재발송 후 2주 후까지 회신하지 않은 곳에 전화를 하여 설문지의 회신을 요청한 후, 회신을 수락한 음식점에 한해 설문지를 다시 발송하였다.

배부된 총 600부의 설문지 중에서 138부(회수율 23.0%)를 회수하였다. 이 중 몇몇 누락된 문항이 있는 설문지는 응답자와의 전화통화를 실시하여 답변을 얻은 후 보완하였다.

3. 조사내용

조사에 사용된 설문지는 아동급식사업에 참여한 식사 제공기관의 운영관리 조사 설문지(Kim 2007a; Kim 2007b;

Yoon 2009)를 참고로 하여 구성되었다. 설문지가 작성된 후 예비조사의 결과를 반영하여 설문지의 내용 중 어려운 문장이나 단어를 쉽게 이해할 수 있도록 수정하였으며, 보완한 설문지를 본 조사에 사용하였다.

설문지는 응답자 및 음식점의 일반사항, 음식점의 아동급식사업 참여 현황, 음식점의 메뉴관리, 구매관리, 생산관리, 위생관리 등의 운영관리 현황과 함께 아동급식사업에 대한 음식점 종사원의 의견을 조사하는 항목으로 구성되었다. 응답자 및 음식점의 일반사항에 관해서 응답자의 근무경력, 음식점의 전문면적 및 조리사자격증 소지자의 고용 여부 등을 질문하였다. 아동급식사업의 참여 현황에 대해서는 하루 평균 음식점을 이용하는 꿈나무카드 이용 아동 수 및 학령대, 꿈나무카드 이용 아동이 음식점을 이용하는 형태, 꿈나무카드 이용 아동이 배달주문을 하였을 경우 음식점의 배달서비스 제공 여부 등의 내용으로 설문지를 구성하였다.

음식점의 운영관리 현황 중 메뉴관리에 대한 문항은 조리시간이 오래 걸리는 메뉴일 경우 조리완제품의 사용 여부, 반찬 메뉴에 대한 내용과 아동이 자주 주문하는 메뉴에 대한 내용으로 구성되었다. 구매관리는 식재료의 구입처 및 구매 빈도에 대한 내용으로, 생산관리에 대해서는 레시피의 사용 여부, 꿈나무카드 이용 아동의 연령에 따른 식사 제공량의 차이 여부, 남은 식재료 및 음식의 처리법, 생산관리 수행도에 관한 문항으로 구성되었다.

위생관리에 대해서는 개인, 식재료, 시설관리의 세 부분으로 분류한 후, Yoon(2009)의 연구를 참고하여 개인위생 수행도에 관한 6항목, 식재료위생 수행도에 관한 8항목, 시설관리위생 수행도에 관한 6항목의 총 20항목을 구성하였다. 생산관리와 위생관리 수행도는 5점 척도로 평가되었으며, 아동급식사업에 대한 음식점 종사원의 의견을 묻는 문항은 꿈나무카드 이용 아동에게 양질의 식사를 제공하기 위한 식사 지원금의 적정가격 및 제공 식사가 아동에게 미치는 영향 등으로 구성되었다.

4. 자료분석

PASW Statistics 18.0(SPSS Inc, 2009)을 이용하여 자료를 분석하였다. 설문지 총 138부를 분석하여 문항에 따라 빈도와 백분율 또는 평균값과 표준편차를 구하였다. 한편 설문지에 응답한 음식점과 응답하지 않은 음식점의 업종, 지역 등 일반적인 특성에는 유의한 차이가 없었다. 조사내용 중 생산관리와 위생관리 수행도의 응답은 각 항목을 점수화하여 계산하였다. ‘매우 그렇다’, ‘다소 그렇다’, ‘어느 쪽도 아니다’, ‘다소 그렇지 않다’, ‘매우 그렇지 않다’에 대해 각각 5, 4, 3, 2, 1점을 부여하였고, 일부 항목은 필요에 따라 역

코딩하였다. 카이제곱 검정 또는 일원배치 분산분석, 던칸 사후검정을 통해 집단 간의 응답분포와 평균값의 차이를 분석하였다.

결 과

1. 일반사항

전체 응답자의 약 68%가 5년 이상의 근무경력을 갖고 있었으며, 대부분이 업주였다(83.3%). 음식점의 2/3 이상(65.3%)이 66 m² 미만의 전용면적을 사용하고 있었고, 자격증을 소지한 조리종사자를 고용하지 않은 음식점이 1/2 이상(57.2%)이었다. 과반수의 음식점에서는 5명 미만의 종사

2. 아동급식사업의 참여 현황

음식점의 아동급식사업 참여 현황을 비교한 결과를 Table 2에 제시하였다. 하루 평균 음식점을 이용하는 꿈나무카드 이용 아동의 수는 약 13명이었다. 꿈나무카드 이용 아동은 음식점에 직접 와서 식사(84.1%)를 주로 하는 것으로 나타났다. 집에서 식사를 배달시키는 경우(63.0%)도 많았는데, 이는 특히 중식당(94.1%)이 분식점(36.7%)과 한식당(23.8%)보다 높은 경향을 보였다. 반면, 분식점은 꿈나무카드 이용 아동이 음식점에 와서 식사를 포장해가는 경우가 많

Table 1. General characteristics of the respondents and the restaurants participating in the government-funded children's meal program

Characteristics	Classification	Total (n = 138)	Chinese restaurant (n = 68)	Bunsik restaurant ¹⁾ (n = 49)	Korean restaurant (n = 21)
Respondents	Gender				
	Male	63 (45.7) ²⁾	39 (57.4)	16 (32.7)	8 (38.1)
	Female	75 (54.3)	29 (42.6)	33 (67.3)	13 (61.9)
	Age (years)				
	20 – 29	4 (2.9)	2 (2.9)	2 (4.1)	0 (0.0)
	30 – 39	18 (13.0)	7 (10.3)	6 (12.3)	5 (23.8)
	40 – 49	50 (36.3)	27 (39.7)	18 (36.7)	5 (23.8)
	≥ 50	66 (47.8)	32 (47.1)	23 (46.9)	11 (52.4)
	Career (years)				
	< 1	7 (5.1)	5 (7.4)	1 (2.1)	1 (4.8)
	1 – 2	17 (12.3)	8 (11.7)	5 (10.2)	4 (19.0)
	3 – 4	20 (14.5)	7 (10.3)	11 (22.4)	2 (9.5)
Restaurants	5 – 9	49 (35.5)	16 (23.5)	25 (51.0)	8 (38.1)
	≥ 10	45 (32.6)	32 (47.1)	7 (14.3)	6 (28.6)
	Position				
	Owner	115 (83.3)	54 (79.4)	45 (91.8)	16 (76.2)
	Cook	10 (7.2)	5 (7.4)	2 (4.1)	3 (14.3)
	Others ³⁾	13 (9.5)	9 (13.2)	2 (4.1)	2 (9.5)
	Restaurant size (m ²) ⁴⁾				
	< 33	31 (22.5)	9 (13.2)	17 (34.7)	5 (23.8)
	33 – 66	59 (42.8)	24 (35.3)	25 (51.0)	10 (47.6)
	67 – 99	36 (26.0)	26 (38.3)	7 (14.3)	3 (14.3)
	≥ 100	12 (8.7)	9 (13.2)	0 (0.0)	3 (14.3)
	Certified cook ⁵⁾				
	Employed	59 (42.8)	38 (55.9)	13 (26.5)	8 (38.1)
Restaurants	Years of participation in the government-funded children's meal program by restaurants				
	< 1	24 (17.4)	13 (19.1)	3 (6.1)	8 (38.1)
	1 – 2	54 (39.1)	22 (32.4)	27 (55.2)	5 (23.8)
	3 – 4	37 (26.8)	18 (26.5)	13 (26.5)	6 (28.6)
	≥ 5	23 (16.7)	15 (22.0)	6 (12.2)	2 (9.5)
	No. of cooking staff				
	1	61 (44.2)	30 (44.1)	20 (40.8)	11 (52.3)
	2	59 (42.8)	31 (45.6)	22 (44.9)	6 (28.6)
	3	7 (5.1)	3 (4.4)	3 (6.1)	1 (4.8)
	≥ 4	11 (7.9)	4 (5.9)	4 (8.2)	3 (14.3)
	No. of total employees				
	1	23 (18.8)	11 (16.2)	8 (16.3)	7 (33.3)
	2 – 4	80 (58.0)	38 (55.9)	32 (65.3)	10 (47.6)
	5 – 9	29 (21.0)	16 (23.5)	9 (18.4)	4 (19.1)
	≥ 10	3 (2.2)	3 (4.4)	0 (0.0)	0 (0.0)

1) It was operationalized as a restaurant mainly dealing with gimhap, tteokbokki, ramen, etc.

2) n (%)

3) Others included manager and junior staff

4) Size of exclusively used space (1 pyeong = 3.3058 m²)

5) Certificate is issued by Human Resource Development Service of Korea

았다(93.9%). 분식점(63.3%)과 한식당(66.7%)은 꿈나 무카드 이용 아동의 보호자가 식사를 포장해 가는 경우가 많은 것으로 나타났다.

또한 전체 음식점의 약 63%가 배달서비스를 하고 있었으나, 분식점(63.3%)과 한식당(76.2%)에서는 배달서비스를 하지 않는 경우가 중식당(5.9%)보다 많았다. 소수이기는 하지만 꿈나무카드 이용 아동에게는 배달서비스를 하지 않는다고 응답한 경우도 전체의 약 5%였다. 한편 음식점이 지방 자치단체로부터 식사 한 끼 당 지원받는 금액은 3,500원(60.1%), 4,000원(23.2%), 4,500원(13.0%) 순이었고, 업종별 분포의 차이는 나타나지 않았다.

3. 음식점의 운영관리 실태

1) 메뉴관리

음식점의 메뉴관리 현황에 대한 결과는 Table 3과 같다. 조리시간이 오래 소요되는 메뉴를 조리할 때 분식점(75.5%)이 중식당(47.1%)이나 한식당(14.3%)보다 조리완제품을 많이 사용한 것으로 나타났다. 또한 약 98%의 음식점에서 식사류와 함께 반찬메뉴를 제공하고 있었으나, 이 중 제공할 반찬메뉴를 사전에 계획하는 경우는 약 42%, 반찬의 종류를 주기적으로 바꾸는 음식점은 약 50%였다. 특히, 중식당의 경우, 반찬메뉴를 미리 계획하거나(23.5%), 제공할 반찬의 종류를 바꾸는 경우(10.3%)가 다른 업종에 비해 현저히

Table 2. The current status of the restaurants participating in the government-funded children's meal program

Characteristics	Classification	Total (n = 138)	Chinese restaurant (n = 68)	Bunsik restaurant ¹⁾ (n = 49)	Korean restaurant (n = 21)	p-value
No. of children visiting the restaurants per day	Preschool students	0.4 ± 1.3 ²⁾	0.3 ± 1.0	0.5 ± 1.2	0.5 ± 2.2	0.686 ³⁾
	Elementary school students	6.8 ± 14.1	5.0 ± 4.1	7.9 ± 10.0	9.7 ± 32.3	0.329
	Middle school students	4.2 ± 6.0	3.3 ± 3.3	4.9 ± 6.2	5.3 ± 10.7	0.239
	High school students	1.7 ± 2.7	1.3 ± 1.7	2.2 ± 3.5	1.9 ± 3.1	0.233
	Total	13.1 ± 20.0	10.1 ± 6.9	15.5 ± 16.7	17.5 ± 43.0	0.197
Type of restaurant use ⁴⁾	Dine-in	116 (84.1) ⁵⁾	52 (76.5)	46 (93.9)	18 (85.7)	0.039 ⁶⁾
	Take-out by children	80 (58.0)	22 (32.4)	46 (93.9)	12 (57.1)	< 0.001
	Take-out by guardians	67 (48.6)	22 (32.4)	31 (63.3)	14 (66.7)	0.001
	Home delivery	87 (63.0)	64 (94.1)	18 (36.7)	5 (23.8)	< 0.001
Delivery service	Yes ⁷⁾	87 (63.0)	64 (94.1)	18 (36.7)	5 (23.8)	< 0.001
	No ⁸⁾	51 (37.0)	4 (5.9)	31 (63.3)	16 (76.2)	
Reimbursement rate per meal (won)	3,000	2 (1.4)	2 (2.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	0.363
	3,500	83 (60.1)	41 (60.3)	31 (63.3)	11 (52.4)	
	4,000	32 (23.2)	18 (26.5)	10 (20.4)	4 (19.0)	
	≥ 4,500	21 (15.2)	7 (10.3)	8 (16.3)	6 (28.6)	

1) It was operationalized as a restaurant mainly dealing with gimhap, tteokbokki, ramen, etc., 2) Mean ± SD, 3) by one-way ANOVA test, 4) multiple responses, 5) n (%), 6) by chi-square test, 7) included 'Meals are delivered even if one portion is ordered' and 'Home delivery requires to guarantee a minimum', 8) included 'Home delivery is not available for the children' and 'Home delivery is not available at all'

Table 3. Menu management of the restaurants participating in the government-funded children's meal program

Characteristics	Classification	Total (n = 138)	Chinese restaurant (n = 68)	Bunsik restaurant ¹⁾ (n = 49)	Korean restaurant (n = 21)	p-value ²⁾
Using processed foods ³⁾	Yes	72 (52.2) ⁴⁾	32 (47.1)	37 (75.5)	3 (14.3)	< 0.001
Providing side dishes ⁵⁾	Yes	135 (97.8)	67 (98.5)	48 (98.0)	20 (95.2)	0.662
Planning side dishes in advance	Yes	58 (42.0)	16 (23.5)	33 (67.3)	9 (42.9)	< 0.001
Period of changing of changing side dishes	Every meals	10 (7.2)	3 (4.4)	2 (4.1)	5 (23.8)	< 0.001
	Two times/day	10 (7.2)	0 (0.0)	8 (16.3)	2 (9.5)	
	Every day	43 (31.2)	1 (1.5)	33 (67.3)	9 (42.9)	
	More than a week	3 (2.2)	2 (2.9)	0 (0.0)	1 (4.8)	
	Never	69 (50.0)	61 (89.7)	5 (10.2)	3 (14.3)	

1) It was operationalized as a restaurant mainly dealing with gimhap, tteokbokki, ramen, etc., 2) by chi-square test, 3) when the cooking takes a long time such as yookgaejang, and kalbitang, 4) n (%), 5) when ordering main dishes such as soup, stew, fried rice, and bibimbap

적었다. 꿈나무카드 이용 아동은 중식당에서는 자장면, 짬뽕, 볶음밥 등을, 분식점에서는 돈가스, 김밥, 떡볶이, 라면 등을, 한식당에서는 된장찌개, 순두부찌개, 김치찌개, 제육볶음 등을 주로 주문하였다.

2) 구매관리

음식점의 구매관리 현황을 Table 4에 제시하였다. 전체적으로 식재료전문공급업체를 통해 식재료를 구입하는 경우가 가장 많았으나(60.9%), 업종별로 차이를 보였다($p < 0.001$). 중식당(82.4%)은 식재료전문공급업체를 통해 식

재료를 구입하는 경우가 대부분이었으나, 분식점은 식재료 전문공급업체(42.9%), 본사유통부(30.6%) 순이었고 한식당은 재래시장(52.4%), 식재료전문공급업체(33.3%) 순으로 조사되었다. 또한 대부분의 음식점에서 식재료를 매일 구입하고 있었다(80.4%).

3) 생산관리

음식점의 생산관리 현황을 살펴본 결과는 Table 5와 같다. 전체 음식점 중 약 63%가 레시피를 사용하지 않은 채 조리하는 것으로 나타났는데, 특히 중식당(75.0%)의 경우

Table 4. Food purchasing management of the restaurants participating in the government-funded children's meal program

Characteristics	Classification	Total (n = 138)	Chinese restaurant (n = 68)	Bunsik restaurant ¹⁾ (n = 49)	Korean restaurant (n = 21)	p-value ²⁾
Food purchasing channel	Professional food supplier	84 (60.9) ³⁾	56 (82.4)	21 (42.9)	7 (33.3)	< 0.001
	Traditional market	31 (22.5)	11 (16.2)	9 (18.4)	11 (52.4)	
	Franchise headquarter	16 (11.6)	0 (0.0)	15 (30.6)	1 (4.8)	
	Others ⁴⁾	7 (5.1)	1 (1.5)	4 (8.2)	2 (9.5)	
Period of food of food purchasing	Every day	111 (80.4)	55 (80.9)	41 (83.7)	15 (71.4)	0.603
	Every two or three days	11 (8.0)	5 (7.4)	4 (8.2)	2 (9.5)	
	Weekly	1 (0.7)	0 (0.0)	1 (2.0)	0 (0.0)	
	When needed	15 (10.9)	8 (11.8)	3 (6.1)	4 (19.0)	

1) It was operationalized as a restaurant mainly dealing with gimhap, tteokbokki, ramen, etc., 2) by chi-square test, 3) n (%), 4) others included 'Discount store', 'Grocery store', and 'Privately farm'

Table 5. Food production management of the restaurants participating in the government-funded children's meal program

Characteristics	Classification	Total (n = 138)	Chinese restaurant (n = 68)	Bunsik restaurant ¹⁾ (n = 49)	Korean restaurant (n = 21)	p-value ²⁾
Having recipes in place	Yes, in use	51 (37.0) ³⁾	17 (25.0)	26 (53.1)	8 (38.1)	0.015
	Yes, but not in use	10 (7.2)	4 (5.9)	5 (10.2)	1 (4.8)	
	No	77 (55.8)	47 (69.1)	18 (36.7)	12 (57.1)	
Differentiating serving portions by children's age	Yes	15 (10.9)	4 (5.9)	7 (14.3)	4 (19.0)	0.151
Method of managing food materials left from daily operation	Throw away	54 (39.1)	34 (50.0)	10 (20.4)	10 (47.6)	0.022
	Store in a refrigerator or freezer with cooking date labels	30 (21.7)	13 (19.1)	16 (32.7)	1 (4.8)	
	Store in a refrigerator or freezer without cooking date labels	19 (13.8)	11 (16.2)	5 (10.2)	3 (14.3)	
	Store at a room temperature without cooking date labels	4 (2.9)	1 (1.5)	2 (4.1)	1 (4.8)	
	Use for employee's meal or takeout	6 (4.3)	3 (4.4)	2 (4.1)	1 (4.8)	
	Others ⁴⁾	25 (18.1)	6 (8.8)	14 (28.6)	5 (23.8)	
Method of managing cooked food materials left from daily operation	Throw away	76 (55.1)	39 (57.4)	25 (51.0)	12 (57.1)	0.147
	Store in a refrigerator or freezer with cooking date labels	13 (9.4)	5 (7.4)	6 (12.2)	2 (9.5)	
	Store in a refrigerator or freezer without cooking date labels	16 (11.6)	9 (13.2)	3 (6.1)	4 (19.0)	
	Store at a room temperature without cooking date labels	1 (0.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.8)	
	Use for employee's meal or takeout	9 (6.5)	4 (5.9)	3 (6.1)	2 (9.5)	
	Others ⁵⁾	23 (16.7)	11 (16.2)	12 (24.5)	0 (0.0)	

1) It was operationalized as a restaurant mainly dealing with gimhap, tteokbokki, ramen, etc., 2) by chi-square test, 3) n (%), 4) others included 'No remaining food materials', 'Be at owners' disposal', 'Give away to neighbors', etc., 5) others included 'No left-overs', 'Give away to neighbors', etc.

분식점(46.9%) 및 한식당(61.9%)보다 레시피를 사용하는 경우가 적었다. 꿈나무카드 이용 아동의 연령에 따라 식사 제공량에 차이를 두는 음식점은 약 11% 정도였다. 한편 약 22%의 음식점에서 당일 사용하고 남은 음식을 보관한 후 재사용하는 것으로 나타났다.

4) 위생관리

음식점에서 일하는 종사원이 스스로 평가한 위생관리 수행도를 Table 6에 제시하였다. 위생관리 수행도는 개인위생(4.3점), 식재료위생(4.6점), 시설위생(4.5점)의 모든 부분

이 5점 만점에 4점 이상의 점수를 나타냈다. 개인위생 항목 중에는 ‘조리종사원은 조리 시 위생복, 위생모, 위생화를 착용한다’(3.9점), ‘조리종사원은 화장실 이용 시 조리복을 벗고 간다’(3.9점)의 항목에서 상대적으로 낮은 점수를 나타냈다. 개인위생 수행도에서 전반적으로는 업종별로 차이가 나타나지 않았지만, ‘1년에 1회 건강진단을 받는다’는 항목에서는 한식당(4.3점)이 중식당(4.8점)과 분식점(4.9점)에 비해 낮은 수행도를 나타냈으며 ‘음식 취급 시 위생장갑을 착용한다’는 항목에서는 중식당이 3.4점으로 분식점(4.6점)과 한식당(4.5점)에 비해 수행도가 낮았다.

Table 6. Performance of sanitation management of the restaurants participating in the government-funded children's meal program¹⁾

Characteristics	Total (n = 138)	Chinese restaurant (n = 68)	Bunsik restaurant ²⁾ (n = 49)	Korean restaurant (n = 21)	p-value ³⁾
Personal hygiene					
Cooks wash hands before and after handling food	4.9 ± 0.6 ⁴⁾	4.8 ± 0.6	4.9 ± 0.3	4.8 ± 0.9	0.490
Cooks take a health checkup every year	4.8 ± 0.7	4.8 ± 0.7 ^b	4.9 ± 0.3 ^b	4.3 ± 1.2 ^a	0.012
Cooks with injured hands or diarrhea are not permitted to work	4.3 ± 1.1	4.3 ± 1.2	4.4 ± 0.9	4.0 ± 1.3	0.396
Cooks wear plastic gloves when handling foods	4.0 ± 1.3	3.4 ± 1.5 ^a	4.6 ± 0.7 ^b	4.5 ± 1.0 ^b	< 0.001
Cooks wear a clean uniform, a hat and shoes	3.9 ± 1.2	4.1 ± 1.2	3.8 ± 1.1	3.4 ± 1.2	0.073
Cooks take off a uniform when going to toilet	3.9 ± 1.4	3.8 ± 1.5	4.0 ± 1.3	4.0 ± 1.5	0.613
Subtotal	4.3 ± 0.7	4.2 ± 0.7	4.4 ± 0.5	4.2 ± 0.9	0.135
Food hygiene					
Leftovers from customers' tables are not served again	4.8 ± 0.8	4.8 ± 0.8	4.9 ± 0.3	4.5 ± 1.2	0.147
Non-authorized or illegal foods are not used	4.8 ± 0.8	4.8 ± 0.8	5.0 ± 0.0	4.6 ± 1.2	0.120
Food ingredients after expiration date are not used	4.8 ± 0.8	4.8 ± 0.9	4.9 ± 0.2	4.6 ± 1.2	0.249
Fish are kept separate from meat	4.7 ± 0.8	4.8 ± 0.6 ^b	4.7 ± 0.7 ^b	4.3 ± 1.3 ^a	0.048
All foods are kept off the floor	4.6 ± 1.0	4.5 ± 1.1 ^{ab}	4.9 ± 0.4 ^b	4.3 ± 1.4 ^a	0.034
Beef, pork, chicken, rice and kimchi are kept separate with their origins marked	4.5 ± 1.1	4.6 ± 0.9	4.6 ± 0.9	4.0 ± 1.5	0.074
Once opened, canned products are moved into clean containers with an expiration date and origin marked	4.3 ± 1.1	4.3 ± 1.0 ^b	4.6 ± 0.8 ^b	3.5 ± 1.4 ^a	0.001
Kitchen knives and cutting boards are used separately for vegetables and meat	4.1 ± 1.2	3.9 ± 1.2	4.4 ± 1.0	4.0 ± 1.2	0.099
Subtotal	4.6 ± 0.7	4.6 ± 0.6 ^b	4.7 ± 0.4 ^b	4.2 ± 1.1 ^a	0.016
Facilities hygiene					
Foods are stored in a refrigerator (around 5°C) or a freezer (under -18°C)	4.8 ± 0.7	4.8 ± 0.6	4.9 ± 0.4	4.5 ± 1.2	0.082
Kitchen floors drain well	4.7 ± 0.8	4.9 ± 0.5 ^b	4.7 ± 0.6 ^b	4.3 ± 1.4 ^a	0.012
A kitchen is well-ventilated	4.7 ± 0.8	4.8 ± 0.7	4.8 ± 0.6	4.4 ± 1.2	0.089
Kitchen tools such as knives, cutting boards and dishcloth are thoroughly sanitized	4.5 ± 0.9	4.4 ± 1.0	4.7 ± 0.6	4.3 ± 1.2	0.067
Refrigerators are cleaned at least once a week	4.4 ± 1.0	4.4 ± 1.0	4.6 ± 0.7	4.2 ± 1.3	0.323
Ventilation fans and exhaust gas hoods are dust- and grease-free	3.8 ± 1.2	3.8 ± 1.2	4.0 ± 1.0	3.6 ± 1.5	0.400
Subtotal	4.5 ± 0.7	4.5 ± 0.7	4.6 ± 0.5	4.2 ± 1.2	0.096

1) Likert scale: 1 point for strongly disagree, 2 points for disagree, 3 points for neutral, 4 points for agree, and 5 points for strongly agree

2) It was operationalized as a restaurant mainly dealing with gimbab, tteokbokki, ramen, etc.

3) By one-way ANOVA test

4) Mean ± SD

a, b: Different superscripts mean significant differences at alpha = 0.05 by Duncan's multiple range test

Table 7. Respondents' opinions on the government-funded children's meal program

Classification		Total (n = 138)	Chinese restaurant (n = 68)	Bunsik restaurant ¹⁾ (n = 49)	Korean restaurant (n = 21)	p-value ²⁾
Appropriate reimbursement rate per meal	3,500 won	7 (5.1) ³⁾	4 (5.9)	0 (0.0)	3 (14.3)	< 0.001
	4,000 won	45 (32.6)	16 (23.5)	26 (53.1)	3 (14.3)	
	4,500 won	37 (26.8)	13 (19.1)	16 (32.7)	8 (38.1)	
	≥ 5,000 won	49 (35.5)	35 (51.5)	7 (14.3)	7 (33.3)	
Positive impact of restaurants' meal service to the children on their nutritional status ⁴⁾		3.51 ± 1.48 ⁵⁾	3.87 ± 1.29 ⁶⁾	3.14 ± 1.57 ^{a)}	3.19 ± 1.63 ^{a)}	0.018 ⁶⁾

1) It was operationalized as a restaurant mainly dealing with gimbap, tteokbokki, ramen, etc.

2) By chi-square test

3) n (%)

4) Likert scale: 1 point for strongly disagree, 2 points for disagree, 3 points for neutral, 4 points for agree, and 5 points for strongly agree

5) Mean ± SD

6) By one-way ANOVA test

a, b: Different superscripts mean significant differences at alpha = 0.05 by Duncan's multiple range test

식재료위생 수행도는 모두 4점 이상이었다. ‘식재료를 바닥에 두지 않는다’, ‘식재료 보관 시 육류, 생선류, 채소류를 분리하여 보관한다’, ‘개봉한 통조림 제품은 깨끗한 용기에 담아 유통기한, 원산지 등을 표시하여 보관한다’의 항목에서는 업종별로 차이가 나타났다. 특히 ‘개봉한 통조림 제품은 깨끗한 용기에 담아 유통기한, 원산지 등을 표시하여 보관한다’의 항목에서 한식당(3.5점)의 수행도가 중식당(4.3점)이나 분식점(4.6점)보다 낮았다. 시설위생 수행도에서도 ‘환풍기·배기후드 주변에 묵은 먼지와 기름때가 없다’(3.8점)의 문항을 제외하고 수행도가 모두 4.4점 이상으로 조사되었다.

4. 아동급식사업에 대한 음식점 종사원의 의견

Table 7에 아동급식사업에 대한 음식점 종사원의 의견을 제시하였다. 꿈나무카드 이용 아동에게 양질의 식사를 제공하기 위한 적정 가격에 대한 응답의 분포는 업종별로 차이가 있었다($p < 0.001$). 중식당의 경우 5,000원 이상(47.1%), 4,000원(23.5%), 4,500원(19.1%) 순이었고, 분식점은 4,000원(53.1%), 4,500원(32.7%), 5,000원 이상(14.3%) 순이었다. 한식당은 4,500원(38.1%), 5,000원(33.3%) 이상, 4,000원(32.6%)의 순으로 답하였다. 가장 많은 수의 식당(60.1%)이 지원받고 있는 금액인 3,500원을 적정 가격으로 응답한 음식점은 약 5% 정도였다.

한편 음식점에서 꿈나무카드 이용 아동에게 식사를 제공하는 것이 아동의 영양상태에 긍정적인 영향을 미치는지에 대한 의견을 조사하여 이를 5점 만점으로 평가한 결과, 전체 음식점에서 약 3.5점이었다.

고 찰

본 연구는 취약계층 아동을 위한 아동급식사업에 참여하는 음식점의 운영관리 개선을 위한 기초연구로서, 아동급식사업에 참여하는 서울시의 중식당, 분식점, 한식당을 대상으로 급식 운영관리를 조사하였다. 연구결과, 전체의 약 57%에 해당하는 음식점의 조리종사원이 조리사 자격증을 소지하지 않은 것으로 나타났다. 식품위생법 시행령에 의하면, 집단급식소에서는 면허를 받은 조리사를 반드시 고용해야 하지만(MHW 2011c) 음식점의 경우 조리사의 고용과 관련된 특별한 규정이 없다. 조리사 자격증을 소지한 조리종사원은 메뉴 및 식재료를 관리하고, 적절한 조리기구를 사용해 조리작업을 수행하며 음식을 제공하는 장소의 시설을 위생적으로 관리하는 전문인력(Human Resources Development Service of Korea 2011)이라는 점에서, 음식점에 종사하는 인적자원의 질을 판단하는 기준이 될 수 있다(Park & Moon 2010). 따라서 1/2 이상의 음식점이 조리사 자격증을 소지하지 않은 조리종사원을 고용하고 있다는 점은 해당 음식점에서 메뉴 및 식재료 관리, 생산관리, 위생관리 등 전반적인 운영관리가 전문적으로 이루어지고 있지 않을 수 있음을 보여준다.

취약계층 아동이 음식점을 이용하는 형태는 음식점에서 식사를 하는 경우(84.1%)가 가장 많았으나, 집에서 배달시키는 경우(63.0%)도 적지 않았다. 특히 중식당의 경우 식사를 배달시키는 비율(94.1%)이 가장 높았다. 반면 분식점을 이용하는 취약계층 아동은 식사를 직접 포장해 가져나(93.9%) 보호자가 식사를 포장해 가는(63.3%) 등 중식당

에 비해 식사를 포장해 가는 경우가 많았다. 한식당의 경우도 중식당에 비해 음식을 포장해 가는 경우가 많았다. 이러한 경향은 배달서비스의 제공 여부 때문인 것으로 생각된다. 대부분의 중식당이 1인분의 식사라도 배달하는 반면 (94.1%), 분식점과 한식당은 배달서비스를 하지 않는 비율이 각각 약 63%와 76%에 달했다.

취약계층 아동에게는 배달서비스를 하지 않는다고 응답한 경우도 있었는데 (5.1%), 해당하는 일곱 곳의 음식점 중 여섯 곳이 분식점이었다. 음식점에서 식사를 제공받는 취약계층 아동들은 급식전자카드를 이용해 음식을 구매한다. 급식전자카드는 종이 식권의 여러 가지 불편함을 해소하기 위해 도입된 제도로 종이 식권을 제출할 때 아동의 낙인감 (stigma)이 문제가 되었다 (MHW 2009a). 본 연구에서는 해당 경우가 비록 많지는 않았지만, 급식전자카드를 이용하는 취약계층 아동에게는 배달서비스를 하지 않는다는 음식점이 있다는 것은 급식전자카드의 사용에서도 낙인감 (stigma)이 문제가 될 수 있음을 보여준다.

한편 음식의 배달은 취약계층 아동에게 편의성을 줄 수 있으나, 배달과정 중 자칫 음식의 관능적인 요소 외에도 미생물적인 요소에 부정적인 영향이 있을 수 있기 때문에 음식의 배달시간을 관리하여 음식의 품질을 적절하게 유지하는 일은 중요하다고 볼 수 있다. 따라서 배달이 많았던 중식당의 경우 배달 음식에 대한 철저한 위생관리가 필요할 것으로 생각된다.

음식점의 메뉴관리 현황을 살펴보면, 갈비탕, 육개장 등 조리시간이 오래 소요되는 메뉴의 경우 조리완제품을 이용하는 음식점이 약 52%였는데, 특히 분식점 (75.5%)의 경우 조리시간이 오래 소요되는 메뉴를 조리할 때 중식당 (47.1%)과 한식당 (14.3%)보다 조리완제품을 많이 사용하는 것으로 나타났다. 조리완제품을 이용하면 음식의 조리시간을 단축시켜 인건비를 절감할 수 있고, 재고관리의 부담이 적은 이점이 있기 때문에 중식당과 한식당에 비해 식단가가 낮아 상대적으로 원가 부담이 있는 분식점에서 조리완제품을 보다 많이 사용하는 것으로 사료된다.

약 98%의 음식점에서 식사류와 함께 반찬메뉴를 제공하고 있었지만, 이 중 약 42%만이 반찬메뉴를 사전에 계획하고 있었고 반찬의 종류를 주기적으로 바꾸는 음식점은 절반 수준이었다. 이러한 결과는 음식점에서의 반찬메뉴 관리가 적절히 이루어지고 있지 않음을 보여준다. 특히, 중식당의 경우 반찬메뉴를 미리 계획하거나 (23.5%) 제공할 반찬의 종류를 바꾸는 경우 (0.3%)가 다른 업종에 비해 현저히 낮아 특히 취약계층 아동을 위한 메뉴관리를 보완해야 할 필요성이 있는 것으로 생각된다. 제공되는 반찬의 종류가 한정될 시

취약계층 아동이 섭취하게 되는 식품의 가짓수가 적어져 식사의 질이 낮아질 수 있다. 아동·청소년기는 신체적, 정신적 측면에서 역동적 변화를 겪는 시기로 신장과 체중의 신체적 성장 및 체형의 변화가 일어나 성적 성숙을 이루는 중요한 시기이다 (Weaver 2002; Li 등 2004). 또한 아동의 신체적 성장발달, 인지능력, 학업성취, 성격 형성 등의 아동 발달 측면은 아동의 식생활 및 영양섭취와 연관성이 높다 (Park & Ahn 2003). 이러한 점에서 취약계층 아동을 위한 올바른 식습관 및 균형 잡힌 영양섭취를 관리하는 일은 매우 중요하다고 할 수 있다. 그러므로 취약계층 아동에게 영양적으로 균형 잡힌 식사를 제공하기 위해서는 체계적인 메뉴관리 시스템이 필요할 것으로 보인다.

보건복지부의 아동급식사업 안내에는 아동급식사업에 참여하는 식사제공 기관은 영양사의 자문을 통해 메뉴를 작성하도록 제시되어 있다 (MHW 2011a). 그러나 아동급식사업에 참여하는 음식점이 전문인력을 통해 메뉴관리를 지원받는 것이 현실적으로 불가능하다. 또한 지난 2007년부터 식품의약품안전청과 교육과학기술부가 협의를 통해 장기적으로 모든 아동급식에 적용 가능한 체계적인 영양기준 마련을 계획한 보건복지부가 2011년도 아동급식사업 안내에 여전히 영양기준을 마련 중 (MHW 2011a)에 있다고 하여 영양관리에 대한 체계적인 지침이 조속히 마련되어야 할 것으로 생각된다. 현재 보건복지부는 현행 학교급식의 영양관리 기준 (Ministry of Education, Science and Technology [MEST] 2007)을 준용하여 지역 여건에 따라 영양기준을 마련하도록 권고하고 있다. 그러나 음식점의 종사원들은 전문적인 영양교육을 받지 못했을 가능성이 있으므로, 영양기준이 마련된다고 해도 이를 효과적으로 활용하기 어려울 것이다. 따라서 음식점의 실정에 맞는 영양기준과 이를 쉽게 활용할 수 있는 메뉴관리 지침이 마련되어야 할 것이며, 이를 지속적으로 관리하고 평가할 수 있는 지원체계가 필요할 것으로 사료된다.

본 조사결과, 식재료전문공급업체를 통해 식재료를 구입하는 음식점이 많은 만큼 식재료전문 공급업체에서 원산지가 분명한 식재료를 사용하여 식품을 제조하도록 권고하는 등의 안전한 식재료 사용을 위한 관리·감독이 필요할 것으로 사료된다. 또한 제조된 식품이 위생적인 상태로 음식점에 운송, 납품될 수 있도록 식재료전문 공급업체가 유통과정 중 준수할 사항에 대한 안내사항도 마련되어야 할 것으로 생각된다.

음식점의 생산관리 현황을 살펴보면, 전체 음식점의 약 63%가 레시피를 사용하지 않고 조리를 하는 것으로 나타났으며, 이 중 레시피를 음식점에 구비조차 해놓지 않은 음식점이 약 89%에 달하였다. 또한 약 11%에 해당되는 음식점

에서만 아동의 연령에 따라 식사 제공량에 차이를 두는 것으로 나타나, 1인 식사 제공량의 적절성에 문제가 있을 것으로 사료된다. 학교 급식의 경우 학교 급식법의 영양관리기준 (MEST 2007)에 따라 학생들에게 공급해야 하는 영양소 및 열량이 연령에 따라 규정되어 있지만, 아동급식사업의 경우 이에 대한 규정이 마련되어 있지 않아 자칫 아동들의 영양섭취가 적절하지 않을 가능성이 있다. 따라서 향후 아동의 연령을 고려한 식사계획을 통해 급식지원이 이루어질 수 있도록 체계적인 기준을 마련해야 할 것으로 생각된다.

위생관리 수행도에서는 개인위생, 식재료위생, 시설위생에 관한 전반적인 문항에서 5점 만점에 4점 이상의 비교적 높은 점수가 나타났다. 그러나 개인위생 항목 중에 ‘조리 시 위생복, 위생모, 위생화의 착용’, ‘화장실 이용 시 조리복 탈의’ 등은 수행도가 타 항목에 비해 낮았으며, ‘음식 취급 시 위생장갑 착용’의 항목에서는 중식당이 분식점과 한식당에 비해 수행도가 낮아 개선이 필요할 것으로 보인다. 대구·경북지역에 위치한 200개소 음식점의 위생관리에 대한 조사 결과, ‘조리 시 위생모 착용’이 5점 만점에 2.1점으로 개인위생의 타 항목에 비해 낮은 것으로 나타나 (Park & Lee 2007) 음식점에서 개인위생 관리 중 특히 위생모 착용 등 복장 위생관리의 개선이 필요한 것으로 여겨진다.

또한 식재료위생 수행도에서는 ‘개봉한 통조림 제품은 깨끗한 용기에 담아 유통기한, 원산지 등을 표시하여 보관’ 항목에서 한식당의 수행도가 중식당이나 분식점보다 낮았다. 이처럼 몇몇 항목의 위생관리 수행도에서 업종별로 차이를 보인 것은 향후 위생관리에 있어 업종별로 차별화하여 중점 관리할 필요가 있음을 보여 준다.

한편 식품접객업소 280곳의 위생실태를 조사한 연구 (Lee 등 2001)에서 조리 및 해동 시에 온도관리가 미비하고 기기와 설비 취급 시 손 세척, 도마 소독, 작업장 바닥의 소독 등이 제대로 실시되지 않은 것으로 나타나는 등 음식점의 위생 상태가 안전하게 관리되지 않은 사례가 보고되고 있다. 이는 본 연구에서 음식점 종사원들이 자각하는 위생관리 수행도는 높은 반면, 실제로 실천하는 정도는 낮은 가능성이 있음을 시사한다. 따라서 음식점의 위생상태에 대한 보다 정확한 점검 및 대책 마련이 필요할 것으로 생각된다.

우리나라에서는 식품위생법 시행규칙에 의해 식품접객업소에 근무하는 종업원은 매년 1회 6시간씩 식품위생, 개인위생, 식품위생시책, 식품의 품질관리 등에 관한 ‘식품위생 교육’을 받아야 한다 (MHW 2009b). 그러나 1년에 6시간의 교육은 위생관리의 내용을 체계적으로 교육시키기에는 부족하다. 위생교육의 주기와 실천도의 상관성 연구에 의하면, ‘주간 및 월간’ 교육을 실시하는 급식소에서 ‘분기’ 단위로 실

시하는 급식소보다 개인위생 항목의 실천 수준이 높은 것으로 나타났다 (Um 2010). 또한 위생교육을 지속적으로 받으면 위생적으로 식품을 취급하는 실행도 수준이 유의적으로 높아졌다고 보고되었다 (Lim & Kwak 2006; Park 등 2006). 따라서 음식점 종사원들을 대상으로 한 위생교육 횟수 및 교육시간을 늘려야 할 것으로 사료되며, 내용 면에서도 개인위생 뿐 아니라, 식재료납품업체의 선정, 조리기구 및 시설 관리 등 전반적인 위생영역을 포함시켜 음식점의 종사원들이 다양한 상황에 대처할 수 있도록 교육시켜야 할 것으로 생각된다.

약 93%에 해당되는 음식점에서 취약계층 아동에게 양질의 식사를 제공하기 위한 적정 한 끼 식사가격을 4,000~5,000원 사이로 응답하였다. 가장 많은 수의 식당 (60.1%)이 지원받고 있는 금액인 3,500원을 적정 가격으로 대답한 음식점은 약 5% 정도에 그쳤다. 응답자가 생각하는 적정 한 끼 가격은 업종별로 차이가 있었는데, 중식당은 5,000원, 한식당은 4,500원, 분식점은 4,000원이라고 응답한 음식점이 가장 많았다. 따라서 아동급식사업에 참여하는 음식점의 업종별로 상이한 식사 단가를 고려하여 이에 맞는 식사 지원금이 책정되어야 할 것으로 생각된다.

요약 및 결론

본 연구에서는 여름방학 중 꿈나무카드 이용 아동에게 식사를 제공하는 서울시 음식점의 급식 운영관리 실태를 파악하였다. 주요 결과는 다음과 같다.

- 1) 응답자의 대부분이 업주였고 (83.3%), 조리사 자격증을 소지한 조리종사원을 고용하지 않은 음식점은 약 57%였다.
- 2) 하루 평균 약 13명의 꿈나무카드 이용 아동이 음식점을 이용하였다. 꿈나무카드 이용 아동이 음식점에 와서 식사를 하는 경우 (84.1%)가 가장 많았으나, 중식당 (94.1%)의 경우 꿈나무카드 이용 아동이 식사를 집에서 배달시켜 먹는 경우 (63.0%)가 많았고, 분식점과 한식당에서는 꿈나무카드 이용 아동 또는 아동의 보호자가 음식점에 와서 식사를 포장해 간다는 응답이 많았다. 또한 약 63%의 음식점이 배달 서비스를 제공하고 있었으나, 분식점 (63.3%)과 한식당 (76.2%)에서는 배달서비스를 하지 않는 경우가 중식당 (5.9%)보다 많았다. 꿈나무카드 이용 아동에게는 배달서비스를 하지 않는다고 응답한 음식점은 전체의 약 5%였다.
- 3) 분식점 (75.5%)은 중식당 (47.1%)과 한식당 (14.3%)보다 조리완제품을 많이 사용하는 것으로 나타났다. 또한 약 98%에 달하는 음식점에서 식사류를 주문 시 반찬메뉴가 함께 제공되었으나, 이 중 반찬메뉴를 미리 계획하거나 (42.0%)

반찬의 종류를 주기적으로 바꾸는(50.5%) 음식점은 약 1/2 정도였다. 특히, 중식당의 경우 제공할 반찬의 종류를 바꾸는 경우(10.3%)가 분식점과 한식당에 비해 상대적으로 적었다.

4) 음식점은 식재료전문공급업체를 통해 식재료를 구입하는 경우가 가장 많았다(60.9%).

5) 음식점의 63%가 레시피를 사용하지 않고 조리하는 것으로 나타났는데, 특히 중식당의 경우 분식점과 한식당에 비해 레시피를 구비해 놓은 경우가 적었다. 또한 꿈나무카드 이용 아동의 연령에 따라 식사 제공량에 차이를 두는 음식점은 전체의 약 11%였으며, 약 22%의 음식점에서 당일 사용하고 남은 음식을 보관한 후 다음 번에 재사용하는 것으로 나타났다.

6) 응답자가 스스로 평가한 위생관리 수행도는 전반적인 문항에서 5점 만점에 4점 이상인 양호한 점수를 나타냈으나 개인위생 부분에서 점수가 상대적으로 낮았다.

7) 음식점의 업종에 따라 꿈나무카드 이용 아동에게 양질의 식사를 제공하기 위한 적정한 한 끼 식사가격에 대한 응답은 차이를 보였으며, 중식당이 분식점과 한식당에 비해 5,000원 이상으로 응답한 경향이 높았다.

본 연구결과 음식점의 운영관리 중 메뉴관리와 생산관리에서 가장 문제점이 큰 것으로 파악되었으며, 특히 중식당에서 이러한 경향이 높았다. 따라서 향후 아동급식사업에 참여하는 음식점 지정 시 중식당의 포함여부에 대해 신중한 재검토가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

조사대상의 음식점에서 조리종사원이 조리사 자격증을 소지하지 않은 경향이 높았다. 그러나 지방자치단체가 아동급식사업에 참여할 음식점을 확보하는 것에 대해 어려움을 겪고 있는 것이 현 실정인 상황에서 아동급식사업에 참여하는 모든 음식점에 대해 조리사 자격증을 소지한 조리종사원을 고용하도록 하는 것은 현실적으로 어려움이 클 것으로 여겨진다. 따라서 아동급식사업에 참여하는 음식점의 조리종사원을 대상으로 한 교육시스템을 마련할 수 있도록 정부차원에서 제도적인 검토와 지속적인 지원이 필요하다고 사료된다. 또한 아동급식사업에 참여하는 모든 음식점에서 급식 전문인력을 통해 운영관리의 지원을 받는 것이 현실적으로 어려운 점을 감안하여, 어린이급식관리지원센터 등의 관련전문기구와 연계하여 각 자치구의 실정에 맞는 음식점 종사원을 위한 교육 및 관리 방안이 마련되어야 한다고 생각된다.

취약계층 아동에게 양질의 식사를 제공하기 위한 적정 가격에 대한 의견은 조사대상의 음식점에서 업종별로 상이하게 나타났다. 그러므로 음식점의 업종별 식사단가와 운영관리비 등을 반영한 객관적인 기준을 바탕으로 한 차별화된 식

사 지원금을 설정해야 할 것으로 사료된다.

아동급식사업에 참여하는 음식점의 운영관리 개선에 앞서 우선적으로 용어의 명확한 사용이 필요하다. 보건복지부의 ‘아동급식사업’ 관련 통계에서는 편의점, 중식당, 분식점, 한식당 등의 다양한 업종이 ‘일반음식점 급식’으로 분류되어 있다. 서울시의 경우, ‘일반음식점 급식’으로 분류된 업종은 편의점, 중식당, 분식점, 한식당 등이 있는데, 식품위생법 시행령에 의하면 아동급식사업에 참여한 음식점 중 중식당, 한식당, 일식당만이 ‘일반음식점’에 해당되고, 분식점과 편의점은 각각 ‘휴게음식점’과 ‘기타 식품판매업’으로 분류된다(MHW 2011c). 따라서 현재 아동급식사업 안내에 사용되고 있는 ‘일반음식점’이란 용어는 아동급식사업에 참여하고 있는 음식점 전부를 포괄할 수 없으므로, 아동급식사업의 정책을 수행하는 데 혼선이 발생하지 않도록 용어 사용의 명확화가 필요할 것으로 기대된다.

본 연구는 아동급식사업에 참여한 음식점 중 서울시에 위치한 중식당, 분식점, 한식당만을 대상으로 하여 아동급식사업에 참여한 음식점의 전반적인 실태를 파악하기에는 제한적이지만, 꿈나무카드를 이용하는 아동에게 식사를 제공하는 음식점의 운영관리를 구체적으로 조사한 첫 번째 연구였다는 점에 의의가 있다. 또한 본 연구에서 조사한 음식점의 수가 적기는 하지만 이전에 실시된 아동급식사업의 주요 식사 지원방법인 지역아동센터와 도시락 배달기관과는 달리 조사대상의 접근성이 낮다는 점을 감안하면 본 연구의 의의가 더 클 것으로 여겨진다. 본 연구의 결과는 아동급식사업에 참여하는 음식점의 운영을 효과적으로 관리하기 위한 기초자료로 활용될 수 있을 것으로 생각된다.

참 고 문 헌

- Bae EJ, Kwon JH, Yoon HJ, Lee SK (2001): Nutritional status of school lunch supported students in an elementary school. *J Korean Diet Assoc* 7(4): 349-360
- Brooks-Gunn J, Duncan GJ (1997): The effects of poverty on children. *Future Children* 7(2): 55-71
- Choi HL (2010): Government-funded meal through convenience stores: current status and nutritional quality of available meal items. Master thesis, Seoul National University, p.21
- Choi HL, Kwon S, Yoon J (2011): Government-funded meal support program for low-income children through convenience stores : current status and nutritional quality of available meal items in Seoul. *Korean J Community Nutr* 16(2): 253-264
- Chosunilbo (2008): The concerns about China-made food. Available from http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2008/09/29/2008092901795.html [cited 2011 December 21]
- Dillman DA (2007): Mail and internet surveys: the tailored design method (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc., New York

- Human Resources Development Service of Korea (2011): Information about certified cook. Available from <http://www.q-net.or.kr> [cited 2011 December 21]
- Kim ES (2007a): A study on improving the efficiency of the free feeding system for poorly-fed children in Gangwon province. Gangwon Development Research Institute, Gangwon, pp.180-184
- Kim MS (2007b): Status on foodservice program for low-income children. National Human Rights Commission of Korea
- Korea Food and Drug Administration (2011): Outbreak of food borne diseases in 2010, Seoul, Korea. Available from <http://e-stat.kfda.go.kr> [cited 2011 December 23]
- Korea National Statistical Office (2011): A survey on the current status of children. Available from <http://www.kosis.kr> [cited 2011 December 17]
- Korean Standard Industrial Classification (2010): Korean Standard Industrial Classification Available from <http://kostat.go.kr> [cited 2010 August 21]
- Kwon S (2011): Development and evaluation of the support model for foodservice management of community child centers in Korea. Dissertation, Seoul National University, pp. 25-57
- Lee HH (2006): A study on support policies for undernourished children during vacation. *J Adolescent Welfare* 8(2): 159-176
- Lee HW (1999): An evaluation of the lunch programs for the children in need: comparison of the parents' program satisfaction among the three types of institutions. *Korean Soc Child Welfare* 8:79-102
- Lee KH, Lyu ES, Lee KY (2001): A study on the sanitary status at various types of restaurants in Changwon city. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 30: 747-759
- Li S, Paik HY, Hong KE, Joung HJ (2004): Comparison of dietary intakes and body composition by Tanner stages in Korean girls. *Korean J Nutr* 37(7): 566-575
- Lim YH, Kwak HO (2006): A study on the sanitary management practices of institutional foodservice employees in Daejeon and Chungnam area. *Korean J Food Culture* 21(4): 381-387
- Ministry of Education, Science and Technology[MEST] (2007): Enforcement rule of the school meals act. Available from <http://likms.assembly.go.kr> [cited 2011 December 23]
- Ministry of Health and Welfare[MHW] (2009a): Eat absent-mindedly? No! Healthy food is a privilege for the children. Available from <http://www.mw.go.kr> [cited 2012 January 25]
- Ministry of Health and Welfare[MHW] (2009b): Enforcement rule of food sanitation act. Available from <http://likms.assembly.go.kr> [cited 2011 December 23]
- Ministry of Health and Welfare[MHW] (2010): July, 2010 Statistics about child foodservice program. Unpublished raw data
- Ministry of Health and Welfare[MHW] (2011a): 2011 The child foodservice program guide. pp.33-46
- Ministry of Health and Welfare[MHW] (2011b): 2011 The child foodservice program guide. pp.59-61
- Ministry of Health and Welfare[MHW] (2011c): Enforcement decree of food sanitation act. Available from <http://likms.assembly.go.kr> [cited 2011 December 23]
- Park HS, Ahn SH (2003): Eating habits and social behavior in Korean preschool children. *Korean J Nutr* 36(3): 298-305
- Park JJ, Moon GP (2010): An empirical study on the effects of national technology certificate of cook on the self-efficacy and career development lifelong study performance: in the context of food industry. *Korea Academic Soc. Tourism Manage.* 25(5): 409-433
- Park JY, Ahn SS, Park HH (2006): A study on differences food hygiene knowledge and practice between housewives and the contract foodservice employees. *Korean J Food Nutr* 19(3): 301-310
- Park ND (2008): Analysis of the status of foodservice program for children from low-income families in Daejeon and improvement plan for the support system. Daejeon Development Institute, Daejeon, pp.39-107
- Park YH, Lee YK (2007): Analysis of sanitation management practices through field assessment of large restaurants by restaurant style in Daegu and Gyeongbuk province. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 36(7): 944-954
- Seoul Metropolitan Government (2011): 2011-2012 Measures of the supporting to the child foodservice program
- Shim JE, Yoon J, Lee K, Kwon S (2009): Evaluation of dietary intake of Korean school-aged children from low-income families by comparing with the Korean food guide: Analysis of the data from the 2001 National Health and Nutrition Survey. *J Korean Diet Assoc* 42(8): 691-701
- SPSS Inc (2009): PASW Statistics 18.0 [Predictive analytics software]
- Sung SJ, Kwon SJ (2010): Effect of eating with family or alone on the self-rated mental or physical health: the elementary school children in Daejeon area. *Korean J Community Nutr* 15(2): 206-226
- Um YH (2010): A study on actual sanitary management conditions and education plan of school foodservice employees. *J Korean Culinary Res.* 16(3): 237-249
- Weaver CM (2002): Adolescence: The period of dramatic bone growth. *Endocrine* 17(1): 43-48
- Yoon B (2009): Operation and menu evaluation of organizations delivering meal boxes for children from low-income families during summer vacation in Korea. Master thesis, Seoul National University, pp.92-111
- Yoon B, Yoon J, Shim JE, Kwon S (2009): The current of meal box service management for children from low-income families during summer vacation. *Korean J Community Nutr* 14(2): 206-215