

울산지역 단체급식소에 대한 실태조사

홍 순 명

식 품 영 양 학 과

(1984. 9. 30 접수)

〈요 약〉

단체급식은 다수의 피급식자에게 일방적인 식사를 제공하므로 그 책임이 믹중하다고 할 수 있다.

울산지역 단체급식소의 실태를 파악하기 위하여 영양사를 고용하고 있는 단체급식소 35개 업체를 임의로 선정하여 업체의 일반적 사항, 피급식자 사항, 급식소의 운영사항, 인사관리, 식단관리, 기호도, 영양교육 등 전반에 관한 설문조사를 실시하였다.

조사의 결과는 다음과 같다. 첫째 조사대상으로는 석유화학 업체가 가장 많았으며 총종사인원에 대한 점심 피급식자의 비율이 매우 높았으며, 둘째, 대부분 피급식자가 중등활동을 하는 20~49세의 남자이었다. 세째, 급식소의 운영형태는 직영이 많았으며 식단 채택방법은 단일식이 가장 많았다. 네째, 급식책임자인 영양사는 1개 업소에 1명인 경우가 대부분이었다. 다섯째, 적극적인 기호도 조사와 영양교육이 미비한 실정이었고, 시설부족, 이해부족, 식품재료비 부족 등이 해결되어야 할 과제이었다.

The survey on the status of group feeding institutions in Ulsan area.

Hong Soon Myung

Dept. of Food and Nutrition

(Received September 30, 1984)

〈Abstract〉

The group feeding is required heavy responsibility on the feeding persons by suppling foods without giving their choice.

The purpose of this survey is to investigate the real conditions of group feeding institutions in Ulsan area through questionnaire during October, 1983.

The total of 35 group feeding institutions with dietitian have been selected at random.

This survey includs general affairs of the institutions, status of the feeding persons, management of the group feeding, personnel management, menu pattern, food preference and nutrition education, etc.

According to the survey results, the number is the highest in the petroleum industry and the ratio of feeding persons in lunch to the total employee in institutions is very high.

Most of the feeding persons are 20~49 aged, male, moderate working persons. Most places of group feeding are managed directly by the enterpriser and adapted set menu system.

Furthermore, most enterprise employes only one dietitian who take charge of all the responsibility in group feeding regardless of the number of the feeding person and there appeared a little lack of food preference study and nutition education.

The things that should be solved were the lack of cooking facilities, general apprehension of the group feeding, cost of the food material, etc.

I. 서 론

최근 우리나라는 여러 나라와의 젖은 교류와 사회적 경제적 발달로 생활양상이 달라짐에 따라 식생활의 형태도 많이 변화되었다. 산업체, 직장, 학교, 군대합숙소 등에서의 단체급식 생활은 단순히 식사만 제공하는 것이 아니라 국가와 사회적으로 국민의 영양문제와 개인항상 및 보건에 중대한 영향을 미치게 된다.

우리나라에서는 1962년 식품위생법이 공포되어¹⁾ 식품위생법 제2조(정의) ⑪항에 단체급식소의 정의에 따라 단체급식소는 일반 공중식당과는 그 목적이 달라 피급식자에게 일방적인 식사를 제공하므로 그 책임이 막중하다고 할 수 있다. 이러한 단체급식소를 운영하는데 있어서 피급식자에게 영양소 오량을 만족시키는 식사 공급과 급식시설의 운영과 관리의 합리화와 전반적인 기구관리, 인사관리, 급식을 위한 과학적이고 효율적인 식단관리등은 중요한 과제이다.²⁾

현재까지 우리나라에서는 지역적으로 단체급식에 관한 실태조사^{3), 4), 5), 6)}와 한국 병원 영양실의 실태와 활동^{7), 8), 9)} 등이 수평 조사되었으나 미비한 상태이다. 특히 울산지역은 1956년 찬양사를 위시하여 46개의 국제적 대규모 단위공장과 87개의 지원기업체 및 계열화 공장 등 총 123개 공장이 입주하였고, 대한식유공사를 비롯하여 국제규모의 화학부문 관련공장이 28개소나 있어 석유화학 공업단지라고 할 정도이며 우리나라에서 중요한 공업단지이다.¹⁰⁾ 이에 본 조사는 울산지역 단체급식소에 대한 보고가 전혀 없어 기초조사로 단체급식소의 실태를 파악하여 울산지역 단체급식소의 발전과 나아가서는 국민 건강 증진과 산업발전에 도움이 되고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상

울산지역에 있는 단체급식소 중 영양사를 고용하고 있는 단체급식소를 임의로 선택하였으며, 본 조

서에 응답한 영양사는 35명으로 1983년 대한영양사협회 울산지부 등록회원 55명¹¹⁾ 중 64%에 달한다.

2. 조사방법 및 기간

예비설문지를 작성하여 1983년 9월 21일부터 16일 까지 조사하여 부족된 것을 수정보완하여 본 설문지를 작성하였다. 본 설문지는 1983년 10월 중에 영양사협회 울산지부를 통해 일부 배부하였고 나머지는 우편으로 배부하여 회수하였다.

3. 조사내용 및 처리방법

조사대상업체의 일반사항, 피급식자사항, 구식소의 운영사항, 인사관리, 식단관리, 기호도 및 영양교육에 대해 조사하였다.

조사내용의 분석은 매크로을 사용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상업체의 일반사항

① 조사대상업체

표 1에서 나타난 바와 같이 석유화학, 청유, 합성수지업체 분야가 28.7%로 가장 많았으며 소립금속, 기계, 장비가 23.0%로 그 다음이었고, 나머지 업체들은 중화학, 섬유, 기계, 자동차, 학교, 미

표 1. 조사대상업체

업체명	업체수	%
석유화학, 청유, 합성수지업체	10	28.7
조립금속, 기계, 장비	8	23.0
중화학	3	8.6
섬유	3	8.6
자동차	2	5.7
학교	2	5.7
비료	2	5.7
시멘트	1	2.8
음식료품	1	2.8
병원	1	2.8
조선	1	2.8
종합목재	1	2.8
계	35	100.0

로 등의 순이었다.

② 단체급식 실시연도

표 2에서와 같이 1976년~1979년에 단체급식 실시업체가 38.0%로 가장 많았고 그 다음이 1980년~1983년으로 31.0%를 나타내었다. 우리나라에서는 단체급식에 관해 1962년 식품위생법을 제정, 공포하였고 1963년에 단체급식소에 영양사를 두게 되었는데, 본 조사에서는 약 10년 뒤인 1976년경에 주로 단체급식이 실시된 것으로 나타났다. 이는 우리나라의 단체급식소의 수가 1977년부터 1981년까지의 증가추세와 산업체 영양사 수가 1977년에 872명에서 1981년 1997명으로 증가될 것¹²⁾과 일치하였다.

표 2. 조사대상 업체의 단체급식실시 연도

설시시기(년)	업체수	%
1968~1971	2	6.9
1972~1975	7	24.1
1976~1979	11	38.0
1980~1983	9	31.0
계	29	100.0

표 3. 조사대상업체의 총 종사인원

인원(명)	업체수	%
0~200	5	14.4
201~400	6	17.1
401~600	7	20.0
601~800	6	17.1
801~1000	2	5.7
1001~2000	7	20.0
2000~이상	2	5.7
계	35	100.0

③ 총 종사 인원수

표 3에 나타난 바와 같이 꼴고루 분포되어 있다.

2. 조사대상업체의 피급식자 사항

① 피급식자수

조사대상업체의 피급식자 수의 분포는 아침, 저녁, 야식, 공휴일에 100명이하가 각각 60.2%, 37.2%, 74.3%, 48.6%로 나타났다. 이는 총 종사인원수에 비해 적은 인원수가 급식을 받고 있음을 나타내 준다. 점심인 경우 피급식자가 표 4와 같이 600명이하가 65.7%로 나타났다. 이는 강¹³⁾ 등의 조사에서

급식 대상자가 600명이하인 경우가 77.8%인 것과 비슷함을 알 수 있었다. 평균 피급식자 수는 점심인 경우 552명에 달하였고, 이¹⁴⁾ 등의 조사에서 피급식자 1일 평균 306명인데 비해 많았으며, 김¹⁵⁾의 조사에서는 100~500명, 501~1000명이 각각 36%에 비해 적은 편이었다.

표 4. 조사대상업체의 1일평균 점심 피급식자

피급식자(명)	업체수	%
50~200	10	28.6
201~400	7	20.0
401~600	6	17.1
601~800	3	8.6
801~1000	4	11.4
1001~1500	5	14.3
계	35	100.0

조사대상업체의 총 종사인원에 대한 점심 피급식자의 백분율을 보면 61~70%, 91~100%에 해당하는 업체가 각각 20.6%로 가장 높았고 50%이상이 84.4%에 달하였다. 이같이 많은 피급식자의 점심식사를 제공해야 하므로 일방적으로 식사를 공급받는 피급식자의 건강에 대한 책임이 미중하여 3끼의 모든 영양섭취에 관한 올바른 지식의 보급과 소통하기 쉬운 점심식단의 개발이 요망된다.¹⁶⁾(표 5 참조)

표 5. 총 종사인원에 대한 점심피급식자의 백분율

피급식자/총인원×100(%)	업체수	%
11~20	1	2.6
21~30	3	8.8
31~40	—	—
41~50	1	2.9
51~60	6	17.7
61~70	7	20.6
71~80	5	14.7
81~90	4	11.8
90~100	7	20.6
계	34	100.0

② 성별과 연령

표 6에 나타난 바와 같이 피급식자의 성별분포는 남자가 79.9%에 해당하였다. 표 7에서의 피급식자 연령분포는 20~49세가 85.6%로 대부분을 차지하

표 6. 조사대상업체의 피급식자의 성별

성 별	%
남 자	79.9
여 자	20.1
계	100.0

였니. 이것으로 보아 단체급식의 석단작성은 열령별 성별을 고려하는 것이 바람직하겠으나 20—49세 남자의 영양 필요량에 기준하는 것도 한 방법이라고 할 수 있다.

표 7. 조사대상업체의 피급식자의 연령

연 령	%
19세 미만	4.6
20—49세	85.6
50—65세	9.5
66세 이상	0.3
계	100.0

③ 노동정도

성인 활동별 에너지 권장량을 고려하기 위하여 활동별 노동정도를 다음과 같은 범위를 정하여 조사하였다. ① 보통 또는 가벼운 활동 예를 들면 사무원, 경원, 가전기구를 사용하는 가사. ⑪ 중등활동, 예를 들면 학생, 교원, 농부, 경공업직공, 토건공, 일번가사. ⑩ 심한 활동, 예를 들면 모십기, 철강공, 광부, 석공. ⑯ 격심한 활동, 예를 들면 철공, 암석굴착공, 여토건공으로 분류하였다.

피급식자의 노동정도를 조사한 결과는 표 8과 같다. 중등활동이 62.9%로 가장 높았으며 그 다음으로 심한정도가 17.1%이었으며 격심한 정도가 14.3%순이었다. (표 8 참조)

표 8. 조사대상업체의 피급식자의 노동 정도

노 동 정 도	업 체 수	%
보통 또는 가벼운 활동	2	5.7
중등 활동	22	62.9
심한 활동	6	17.1
격심한 활동	5	14.3
계	35	100.0

④ 교육수준

피급식자의 교육수준은 고졸이 56.8%로 가장 많

았고, 대졸이상, 중졸 순으로 나타났다.(표 9 참조)

표 9. 조사대상업체의 피급식자의 교육수준

교 육 수 준	%
국 중 고 전문대 대 계	5.1 15.2 56.8 6.9 16.0 100.0

3. 급식소의 운영사항

① 급식소의 운영형태

급식소의 운영형태는 직영이 88.6%로 가장 많았으며, 위탁과 준직영은 각각 5.7%에 불과하였다. 일반적으로 직영은 급식을 통한 이윤을 생기지 않으므로 급식권리, 위생관리와 질적 향상이 양호한 반면 서비스 등에 문제점이 있는 것으로 알려져 있다.¹⁴⁾

② 급식소의 책임부서

표 10에 나타난 바와 같이 급식소의 책임부서는 총무과가 66.9%로 가장 많았고 그 다음이 노무과 12.1%, 영양과 6.0%, 후생과 6.0% 등으로 나타났다. 김¹⁵⁾의 조사에서는 총무과 49% 세마을과 16%, 노무과 13%, 후생과 9% 등으로 비슷한 양상을 나타내었다. 이는 급식소의 소속부서가 일정치 못하고 필요에 따라 적절한 부서에 소속시키고 있는 실정임을 알 수 있다. 따라서 급식에 따르는 문제점이 상부 운영자에게 상달되기 어렵고, 상달된다 해도 이해가 어려운 실경에 놓여있다.¹⁵⁾

표 10. 단체급식소의 책임부서

부 서	수	%
총 무 과	22	66.9
노 무 과	4	12.1
영 양 과	2	6.0
후 생 과	2	6.0
서 무 과	1	3.0
인 사 과	1	3.0
세 마 을 과	1	3.0
계	33	100.0

③ 급식소의 위치

급식소의 위치는 지상 1층이 74.4%로 가장 많았고 지하 1층, 지상 3층 이상은 각각 11.4%이었다. 일반적으로 급식소의 위치가 지하일 경우는 위생적인 면에서 문제시되는 경우가 있고 3층 이상일 경우는 식품의 반입이나 조리식품의 운반등에 어려움이 있으며,¹⁵⁾ 통풍, 채광, 금배수, 잠금등 환경위생과 식품의 구입 배식이 편리한 1층이 가장 양호하다고 하겠다.¹⁶⁾

4. 인사관리

① 영양사

i) 영양사의 수

본 조사에서 영양사의 수는 1개 업소에 폐급식자인원수와 관계없이 1명인 경우가 대부분이었다. 폐급식자의 수가 평균 500~600명인 것으로 볼 때 영양사 1인이 담당하여야 할 폐급식자 수와 상한선에 대한 법적 뒷받침이 시급히 요구된다.

ii) 성별

영양사의 성별을 보면 1명을 제외한 97.2%가 여성이었다. 김⁴⁾의 1979년도 조사에서도 99%가 여성이었는데 몇몇 영양사를 배출하고 있는 대학의 학과에서 남녀공학이 늘고 있는 사실로 미루어 앞으로 남자 영양사의 수적 증가가 예상된다.

iii) 연령

영양사의 연령분포는 25세미만이 64.3%로 대다수를 차지하고 있으며 영양사의 근무경력은 1~2년, 3~4년이 각각 39.4%로 가장 높은 분포를 나타냈는데 79년도 김⁴⁾의 조사에서는 근무경력이 6개월이하가 53%로 가장 높았다. 이러한 변화는 영양사가 한 직업으로서 위치를 확보해가는 현상이라 보겠으며 지도감독청의 척극적인 권장의 영향으로 보여진다.

iv) 업무

영양사가 영양사 단독 업무만 수행하는 경우가 54.3%였고 조리사 업무를 병행하는 경우가 44.7%이었다. 영양사가 조리사의 업무에 대하여 지식을 가지는 것은 권장할만 하다고 하겠으나 과중한 업무량에 비추어 양 업무를 병행하는 것은 바람직하다고는 생각되지 않는다.

v) 교육수준

편의상 영양사가 조리사 업무를 병행하는 영양사를 겸업 영양사로 분리하여 교육수준을 조사하였다. (표 11 참조)

표 11. 영양사의 교육수준

교육정도	영양사		겸업영양사		계	
	인원수	%	인원수	%	인원수	%
전문대졸	10	52.6	14	100.0	24	72.7
대졸	9	47.4	—	—	9	27.3
계	19	100.0	14	100.0	33	100.0

영양사의 52.6%가 전문대졸이었고 47.4%가 대졸이었으며, 겸업 영양사는 100%가 전문대졸이었다. 전체적으로 보면 72.7%가 전문대졸이었고 대졸은 27.3%이었다.

vi) 평균 월급분포

본 조사에 의하면 겸업 영양사의 응답이 적었으며 전체적으로 보면 표 12와 같이 12~30만원 이하가 58.9%이었고 31~45만원 이하가 41.1%로 나타났다.

표 12. 영양사의 평균 월급

월급(만원)	영양사		겸업영양사		계	
	인원수	%	인원수	%	인원수	%
15~20	1	5.9	—	—	1	4.0
21~25	3	17.6	1	12.5	4	16.0
26~30	6	35.4	3	37.5	9	36.0
31~35	3	17.6	4	50.0	7	28.0
36~40	1	5.9	—	—	1	4.0
41~45	3	17.6	—	—	3	12.0
계	17	100.0	8	100.0	25	100.0

② 조리사 및 조리원

조리사가 없는 업체는 전체의 20%이었다. 1979년도 김⁵⁾의 조사 결과에서도 52%보다 적은 것으로 보아 업체의 인식도가 점차 증가하고 있음을 알 수 있다.

i) 성별

조리사는 남자가 84.2%로 많은 반면 조리원은 95.3%가 여자였다. 1979년의 조사결과⁴⁾에서 조리사중 남자가 58%인데 비하면 남자조리사의 증가율이 현저하였다. (표 13 참조)

ii) 연령

조리사는 26~30세가 35.2%로 비교적 많은 편이고 그외는 고른 연령의 분포를 나타내었다. 조리원은 36~40세가 44.1%로 가장 많았으며 41~45세가 22.9%, 31~35세가 17.5%로 그다음을 차지하

표 13. 조리사, 조리원의 성별

성별	조리사		조리원	
	인원수	%	인원수	%
남자	16	84.2	13	4.7
여자	3	15.8	262	95.3
계	19	100.0	275	100.0

표 14. 조리사, 조리원의 연령

연령(세)	조리사		조리원	
	인원수	%	인원수	%
25세 미만	3	17.6	3	1.0
26~30	6	35.2	7	2.4
31~35	2	11.8	52	17.5
36~40	2	11.8	131	44.1
41~45	1	5.9	68	22.9
46~90	1	5.9	26	8.8
51세 이상	1	11.8	10	3.4
계	17	100.0	297	100.0

였다. (표 14 참조)

iii) 교육수준

조리사의 교육수준은 고졸, 중졸, 국졸, 전문대 졸업으로 각각 36.8%, 31.6%, 26.3%와 5.3%이었고 조리원의 경우는 국졸이 66.4%로 가장 많았으며 중졸이 25.4% 무학이 5.9% 고졸이 2.3% 순이었다. (표 15 참조)

표 15. 조리사, 조리원의 교육수준

교육수준	조리사		조리원	
	인원수	%	인원수	%
무학	—	—	18	5.9
국졸	5	26.3	204	66.4
중졸	6	31.6	78	25.4
고졸	7	36.8	7	2.3
전문대 졸	1	5.3	—	—
계	19	100.0	307	100.0

iv) 경력

조리사인 경우 경력이 8년 이상이 41.2%로 가장 많았으며 5~6년, 7~8년의 순이었다. 조리원은 2년 미만이 34.5%, 2~4년이 29.2%, 5~6년이 20.8%

표 16. 조리사 조리원의 경력

경력	조리사		조리원	
	인원수	%	인원수	%
2년 미만	4	43.5	103	34.5
2~4년	1	5.9	87	29.2
5~6년	3	17.6	62	20.8
7~8년	2	11.8	26	8.8
8년 이상	7	41.2	20	6.7
계	17	100.0	293	100.0

로 조리사에 비해 경력이 낮게 나타났다. (표 16 참조)

v) 평균 월급분포

조리사는 평균 월급분포가 21~25만원이 33.3%로 가장 높았고, 16~20만원이 26.7%, 31~35만원과 41~45만원이 각각 13.3%였다. 그리고 조리원은 11~15만원이 24.5%, 5~10만원이 11.5%였다. (표 17 참조)

표 17. 조리사, 조리원의 평균 월급

월급(만원)	조리사		조리원	
	인원수	%	인원수	%
5~10	—	—	32	11.5
11~15	—	—	172	61.9
16~20	4	26.7	68	24.5
21~25	5	33.3	4	1.4
26~30	—	—	2	0.7
31~35	2	13.3	—	—
36~40	1	6.7	—	—
41~45	2	13.3	—	—
46이상	1	6.7	—	—
계	15	100.0	278	100.0

vi) 조리원수

조사대상업체의 조리원 수를 보면 16~20명이 37.1%로 가장 많았고, 6~10명이 28.6%, 1~5명이 22.9%로 나타났다.

조리원 1인당 점심 1끼의 식사를 담당하는 평균 식자수는 31~40명과 71~80명의 점심을 담당하는 경우가 각각 22.6%로 가장 많았고 51~60명이 16.1%, 41~50명이 12.9%였다. West 등¹⁷⁾은 School Food service standards로 평균식자수에 대한 종업원의 비는 100:1로 제안하였는데 본조사

에서는 평균 96:1이었다. 이는 외국의 경우와는 식단의 종류, 식품재료의 가공정도, 주방의 설비등에 큰 차이가 있는 것으로 미루어 많은 수의 급식을 담당하고 있는 것으로 생각된다.

5. 식단관리

① 식단채택 방법

단일식이 85.7%로 가장 많았고 선택식이 14.3%이었다. 단일식이 가장 높은 것은 경제적인 여건과 조리원 부족이 가장 큰 이유로 사료된다.

② 식단사용 방법

식단사용 방법은 매일 바뀐다가 77.1%로 가장 많았고 회전식이 22.9%로 나타났다.

③ 식단작성시 중점두는 순위

식단작성시 가장 중점두는 것을 조사한 결과 각 업체가 다같이 가기, 영양, 기호의 3면을 비슷한 비중으로 식단을 작성하는 것으로 나타났다. (표 18 참조)

표 18. 식단작성시 중점두는 순위

식단작성	첫 째		둘 째		세 째	
	기준	업체수	%	업체수	%	업체수
가격	11	34.4	10	31.2	10	33.3
영양	10	31.2	13	40.7	8	26.7
기호	11	34.4	9	28.1	12	40.0
계	32	100.0	32	100.0	30	100.0

④ 재료비와 단가

식품재료비는 1인 한끼 501~600원이 27.8%로 가장 높았고 301~400원이 13.9%, 201~300원, 401~500원, 601~700원, 701~800원이 각각 11.1%이었다. 단가는 601~700원이 21.7%로 가장 많았고 301~400원, 501~600원이 각각 18.9%이었고 701~800원이 13.5%순이었다. (표 19 참조)

단가에는 식품재료비가 57.0%, 연료비 18.0%, 인건비 19.0% 등이 포함된 것으로 나타났다. 이러한 식품재료비와 단가는 실제 폐급식자의 기호종족에 큰 작용을 하므로 가능한 식품재료비를 높이는 방안이 강구됨으로써 영양사 및 종업원의 고충을 줄이는 반면 폐급식의 기호종족에 보탬이 될 것으로 생각된다. 또한 급식비의 69.4%가 전액 회사 부담으로 나타났다. 급식비용의 불충분은 열량은 만족시킬지 모르나 기호를 충족시키기는 어려우며 설비

표 19. 평균 절실 식품재료비와 단가

가격(원)	식품재료비		단 가	
	업체수	%	업체수	%
201~300	4	11.1	—	—
301~400	5	13.9	7	18.9
401~500	4	11.1	3	8.1
501~600	10	27.8	7	18.9
601~700	4	11.1	8	21.7
701~800	4	11.1	5	13.5
801~900	3	8.3	3	8.1
901~1000	—	—	1	2.7
1001~1100	1	2.8	1	2.7
1101~1200	—	—	—	—
1201~1300	1	2.8	2	5.4
계	36	100.0	37	100.0

와 부품이 따르지 못하고 간단한 요리만 되풀이되거나 쉬우며 조리가 조잡해지고 음식을 남기게 되는 원인이 된다.¹⁸⁾ 이는 또한 영양사의 무능으로 둘리기도 하는 실정에 놓여있다. 식권사용 방식은 회수권식이 80.8%, 기명식 2.9%, 카아드식 2.9%, 기타 14.2%로 나타났다.

⑤ 조리용 용수

상수도가 41.5%, 자가수도 26.8%, 지하수 22.0%이었으며 1979년 부산지역의 조사¹⁹⁾에서는 수도 69%, 자가수도 31%에 비해 대체로 상수도, 자가수도의 사용비율이 낮고 지하수, 우물물을 사용하는 경우가 22.0%, 2.4%에 달하였다.

⑥ 조리용 열원

조리용 열원은 첫번째로 스텀이 64.9%, 가스가 32.4%였고 두번째로 가스 41.6%, 세번째로 전기 80.0%였다. 70년도 강동²⁰⁾의 조사에서는 가스

표 20. 조리용 열원으로 많이 쓰는 순위

열 원	첫 째		둘 째		세 째	
	수	%	수	%	수	%
스 텀	24	64.9	3	25.0	—	—
가 스	12	32.4	5	42.6	—	—
전 기	—	—	2	16.7	4	80.0
석 유	1	2.7	2	16.7	1	20.0
연 탄	—	—	—	—	—	—
계	37	100.0	12	100.0	5	100.0

56.3%, 스텁 32.1%, 연탄 28.6%인데 비해 많은 변화를 보이고 있다. (표 20 참조)

6. 기호도

① 기호도 조사여부

피급식자에 대한 기호도 조사여부를 보면 73.5%가 기호도 조사를 하는 것으로 나타났고 26.5%는 하지 않는 것으로 나타났다. 조사를 하는 경우, 수시로 한다가 36.0%로 가장 많고 1년에 한번 정도가 28.0%, 필요할 때만 한다가 24.0%로 기호도 조사를 계획성 없이 소홀히 취급하는 것으로 생각된다. (표 21 참조)

표 21. 기호도 조사 횟수

횟 수	업 체 수	%
수시로 한다	9	36.0
1년에 한번 정도	7	28.0
필요할 때만 한다	6	24.0
6개월에 한번 정도	3	12.0
계	25	100.0

② 기호도 조사방법

피급식자에 대한 기호도 조사방법은 설문지를 사용하는 경우가 40.0%로 가장 높았으며 설문지와 개인면담 병행이 28.0%, 그다음이 개인면담, 기타순이었다. (표 22 참조) 식품선택에 대한 기호도 조사는 단체급식소의 균형식단 작성시 적용되는 것이 좋으며, 기호와 영양관계를 병행시키는데 어려움이 많으나 두 관계를 함께 고려하는 것이 바람직하다.¹⁹⁾

표 22. 피급식자의 기호도 조사방법

방 법	업체수	%
설 문 지	10	40.0
개 인 면 담	5	20.0
설문지와 개인면담 병행	7	28.0
기 타	3	12.0
계	25	100.0

③ 기호도에 대한 의견처리

피급식자의 기호도를 조사한 후 의견처리를 반영한다가 48.0%로 가장 높았고 약간 반영한다가 36.0%, 참고만 한다가 16.0%이었다.

④ 급식 만족도

영양사가 생각하고 있는 피급식자의 급식에 대한 만족도는 보통이나가 48.5%로 가장 많았고, 약간 만족한다는 28.0%, 약간 불만족하다가 17.5%이었다. 이는 영양사가 생각한 것으로 피급식자에게 질문했을 경우와는 다소 상이점이 있다고 생각된다. (표 23 참조)

피급식자의 기호를 만족시키기 위한 의견을 보면 급식비 인상이 38.0%로 가장 높았다. 이는 급식비가 낮아 고가의 식품재료를 구입할 수 없는 경우가 많은 것으로 사료된다. 그 다음이 조리법 개발로 26.0%, 기호도 조사반영이 19.5%이었고, 영양교육, 기타순으로 나타났다.

표 23. 피급식자의 급식 만족도

만 족 도	수	%
아주 만족한다	3	3.5
약간 만족한다	9	28.0
보통이다	17	48.0
약간 불만족하다	6	17.5
아주 불만족하다	—	—
계	35	100.0

7. 영양교육

① 영양교육 실시 여부

피급식자에게 영양교육 실시 여부는 한다가 57.1%로 나타났다. 이는 김⁴⁾의 조사 결과 21%보다 훨씬 높았으며 충분한 영양교육이 질적으로 개선되는 방안이 모색되어야겠다고 본다.

② 영양교육의 방법

피급식자에게 영양교육 방법은 계시판이용이 71.4%로 가장 많았고 강의(세미나)식이 14.3%로 두 번째이었고, 팜프렛이용, 기타순이었다. (표 24 참조) 옥⁹⁾의 병원영양사에 대한 조사에서도 영양교육의 미

표 24. 영양교육 방법

방 법	수	%
계시판 이용	15	71.4
강의(세미나)	3	14.3
팜프렛 이용	1	4.8
기 타	2	9.5
계	21	100.0

비점이 지적되었으며 단체급식자에 대한 영양교육이 보다 세분화되어져야 할 것이다.²⁰⁾ 영양교육 자료용으로 이²¹⁾의 조사에 나타난 것을 종합 참조하여 영양교육을 수행하는 것은 영양사 업무의 한 분야라고 생각된다.

8. 기타

단체급식 시 영양사의 어려운 점은 표 25에 나타난 바와 같이 시설부족이 22.9%, 이해부족 18.8%, 식품재료비 부족이 16.7% 등의 순이었다. 이로써 좀더 많은 경제적 투자와 이해가 요구됨을 알 수 있었다.

표 25. 단체급식시의 어려운 점

	수	%
시설부족	22	22.9
이해부족	18	18.8
식품재료비 부족	16	16.7
인력부족	13	13.5
피급식자 기호	12	12.5
위생관리 부족	8	8.3
식품구입	6	6.3
기타	1	1.0
계	96	100.0

IV. 결론 및 제언

본 조사에서는 울산지역의 단체급식소에 대한 설문조사를 실시하였으며 조사대상업체의 일반사항, 피급식자 사항, 급식소의 운영, 인사관리, 식단관리, 기호도, 영양교육 등을 조사하였으며 결론은 다음과 같다.

1. 조사대상은 울산지역의 영양사를 고용하고 있는 단체급식소 35업체로 조사대상업체는 석유화학, 정유, 합성수지세제 분야가 28.7%로 가장 많았고, 단체급식실 시 시기는 1976~1979년이 38.0%로 가장 많았고, 총종사인원 분포는 401~600명, 1001~2000명이 각각 20.0%로 가장 많았다.

2. 조사대상업체의 피급식자의 수는 점심이 50~200명이 28.6%로 가장 많았고, 총 인원에 대한 점심 피급식자의 비율은 61~70%, 90~100%가 각각 7개업체씩으로 가장 많았다. 피급식자의 성별은 남자가 79.9%, 연령은 29~49세가 85.6%, 노동정도

는 중등활동 62.9%, 교육수준은 고졸이 56.8%로 가장 많았다.

3. 인사관리에서 영양사의 성별은 여자가 97.2%, 연령은 25세미만이 64.3%로 대부분이었고, 영양사 중 조리사 겸업영양사는 23.6%이었고, 교육수준은 전문대학이 72.7%, 월급은 26~31만원이 36.0%로 가장 높게 나타났다.

조리사의 84.2%가 남자이었고 26~30세가 35.2%, 고졸이 36.8%로 가장 많았으며 경력은 8년이상이 41.2%로 가장 많았고 평균 월급은 21~25만원이 가장 많았다.

조리원은 95.3%가 여자이었고, 36~40세가 44.1%로, 66.4%가 국졸, 경력은 2년미만이 34.5%, 월 평균월급은 11~15만원이 61.9%로 다수를 차지한다.

5. 식단관리에서 식단은 단일식이 85.7%로 가장 많았고, 식단 작성시 가장 중점을 두는 것은 가격, 기호, 영양이 끌고투 분포되었다. 점심의 식품재료비는 501~600원이 27.8%, 단가는 601~700원이 21.7%로 가장 많이 나타났으며, 급식비는 전액회사부담이 69.4%이었으며, 회수권식이 80.0%이었다.

조리용 용수는 상수도가 41.5%, 조리용 열원은 스팀이 64.9%로 가장 많았다.

5. 피급식자와 기호도를 조사하는 경우가 73.5%이었고, 조사횟수로는 수시로 조사한다가 36.0%이며, 조사방법은 설문지 조사가 40.0%로 가장 많았고, 기호도에 대한 의견처리는 반영한다가 48.0%로 가장 높았다. 영양사가 생각하는 피급식자에 대한 급식만족도는 보통이다가 48.5%, 기호 총족을 위해서는 급식비 인상이 38.0%로 가장 높았다. 영양교육실시는 57.1%가 한다로 나타났으며, 계시판 이용이 71.4%이었다.

8. 기타 단체급식 시 어려운 점은 시설부족, 이해부족, 식품재료비 부족순이었다.

이상에서 본 바와 같이 총종사인원에 대한 피급식자의 비율이 매우 높으며 식단체용방법이 단일식이 가장 많은 것으로 보아 피급식자에게 일방적인 식사를 제공하므로 그 중요성이 막중하다고 할 수 있다. 반면 영양사는 피급식자의 수에 관계없이 급식책임을 담당하는 실정이므로 단체급식의 중요성을 인식하여 관련된 분야에서도 많은 이해와 경제적 보완이 시급하다고 할 수 있다.

참 고 문 헌

1. 대한민국 법률 1007호(1962. 1. 20)
2. 문수재, 영양사의 임무와 자격, 영양사와 국민 보건 심포지움, p. 3. (1976)
3. 김상애, 단체급식에 관한 실태조사, —부산지역 단체급식소의 운영관리 시설관리 및 위생관리에 관한 실태조사— 부산여자전문대학 논문집 제2집 pp. 271~279. (1981)
4. 김성애, 단체급식에 관한 실태조사 —부산지역 단체급식소의 급식관리에 관한 실태조사— 부산 여자전문대학 논문집 제 1집 pp. 265~272, (1980)
5. 이영근, 김영희, 서울, 경기 일부지역의 단체급식소에 대한 영양실태조사, 한국영양학회지 Vol. 4 No. 1 pp. 1~8. (1981)
6. 강연숙, 신동숙, 우리나라 단체급식소에 있어서의 영양관리 실태조사보고, 한국영양학회지 Vol. 3 No. 3, 4 pp. 125~128. (1970)
7. 이종미, 병원환자의 당뇨병 식이요법 실태조사, 한국영양학회지 Vol. 20, No. 2, pp. 113~118 (1982)
8. 옥해운, 한국 병원 영양사의 지위 및 업무내용에 관한 실태조사, 대한가정학회지 18:1 pp. 15~22, (1980)
9. 옥해운, 한국 병원 영양실의 환자 영양교육 실 행 현황에 관한 실태조사, 한국영양학회지 Vol. 13. No. 1 pp. 9~14 (1980)
10. 울산공업단지, 한국공단총람, 한국공단연구소, pp. 178~185, (1980)
11. 김성애, 울산지부, 국립영양 1, 2월호(1984)
12. 손대천, 진희정, 지순, 단체급식, 교문사 pp. 35~36, (1980)
13. 이기열, 특수영양학, 선광출판사 (1978)
14. 혼기순, 단체급식, 수학사, p. 34, 205~206, (1982)
15. 박일화, 우리나라 영양사의 현황, 영양사와 국민보건 심포지움, p. 13. (1976)
16. 보건전문대학, 급식관리, 수학사, p. 109 (1982)
17. West, Wood, Harger and Shugart, *Food Service in Institutions*, 4th ed. Wiley, pp. 430. (1977)
18. 조미자, 사업장 근로여자의 영양실태에 관한 연구, 한국영양학회지 Vol. 2, No. 4, pp. 143~153, (1969)
19. 이영미, 지역, 연령, 성별에 따른 한국인의 섭식태도 및 기호도에 관한 실태조사, p. 65, 연세대학교 대학원 석사논문. (1981)
20. 이기열, 대학에 있어 시의 영양교육의 현황과 문제점, 한국영양학회지 Vol. 11, No. 4, (1978)