



T.C.
ŞİRAN KAYMAKAMLIĞI
İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü
Yunus Emre Ortaokulu

Sayı : E-17061208-952.1.1-55665434

23.08.2022

Konu : Göreviniz

Sayın: Yurtcan AYDİNŞAKİR

İlgi: Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu

İlgi Kılavuz gereği Okul/Kurumumuzda “Salgın Acil Durum Sorumlusu” olarak görevlendirildiniz.

Gereğini rica ederim.

Ömer KARA
Okul Müdürü

Bilgi Edindim

Adı Soyadı :Yurtcan AYDİNŞAKİR

İmzası :

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Adres :

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/meb-ebys>

Telefon No :

Bilgi için:

E-Posta:

Unvan : Müdür Yardımcısı

Kep Adresi : meb@hs01.kep.tr

İnternet Adresi: Faks:

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 32d5-f036-3ce6-8b61-6565 kodu ile teyit edilebilir.





TC.
GÜMÜŞHANE VALİLİĞİ
YUNUS EMRE ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ
VELİ BİLGİLENDİRME VE TAAHHÜTNAME FORMU

Döküman No	13
Sayfa No	1 / 1
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	.././.....
Yayın Tarihi	24/08/2022
Kurum Kodu	721805

ÖĞRENCİNİN	
ADI SOYADI	
SINIF / OKUL NO	
ÖĞRENCİ VELİSİNİN	
ADI SOYADI	
YAKINLIĞI	
BİLGİLENDİRME KONULARI	BİLGİ EDİNDİM
1-Çeşitli salgın hastalık semptomları gösteren öğrencilerin okula gönderilmemesi, okul bilgi verilmesi ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi	<input type="checkbox"/>
2-Aile içerisinde salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtisi ya da tanısı olan, temaslı olan kişi bulunması durumunda okula ivedilikle bilgi verilmesi ve öğrencinin okula gönderilmemesi	<input type="checkbox"/>
3-Öğrencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine uyması	<input type="checkbox"/>
4-Mümkünse her gün aynı velinin öğrenciyi alması ve bırakması	<input type="checkbox"/>
5-Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan (büyükanne/büyükbaba gibi 65 yaş üstü kişiler veya altta yatan hastalığı olanlar vb.) kişilerin öğrencileri bırakıp almaması	<input type="checkbox"/>
6-Kuruluşa giriş/çıkış saatlerinde öğrencilerin veliler tarafından kuruluş dışında teslim alınıp bırakılması	<input type="checkbox"/>
7-Belirlenen yöntem ve ortaya konan şartların uygulamaların sürekliliği, kontrol altına alınması	<input type="checkbox"/>
<p>Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Veli/Öğrenci Bilgilendirme Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itınayı göstereceğimi taahhüt ederim.</p> <p>ADI SOYADI : İMZASI :</p> <p style="text-align: center;">Ömer KARA Okul Müdürü</p>	



KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD) ZİMMET FORMU

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

İşyerinde, görev yaparken kullanılmak üzere tarafıma teslim edilen aşağıdaki listede belirtilen kişisel koruyucu donanımları kullanılır ve sağlam vaziyette teslim aldım.

S.N.	MALZEMENİN ADI	MALZEMENİN ÖZELLİKLERİ VE DETAYLARI	TESLİM TARİHİ	İMZA
1	<input checked="" type="checkbox"/> İş Elbisesi		08.01.2022	
2	<input checked="" type="checkbox"/> Tıbbi Maske		08.01.2022	
3	<input type="checkbox"/> Siperlik			
4	<input type="checkbox"/> Toz Maskesi			
5	<input checked="" type="checkbox"/> Eldiven		08.01.2022	
6	<input type="checkbox"/> Diğer			

Tarıfıma teslim edilen kişisel koruyucu donanımları;

- Nasıl ve ne şekilde kullanılacağınaın uygulamalı olarak eğitimini aldım,
- Kullanmadığım zaman karşılaşıcağım sağlık risklerini, tehlikeleri ve yaptırımlar konusunda, amir ve İSG yetkililerinden gerekli eğitimi, bilgileri ve yönlendirici ikazları aldım.
- İş sahasında, iş başlangıcından sonuna kadar kullanacağımı,
- Kullanmadığım takdirde kendime, üçüncü şahıslara ve işletmeye vereceğim zarardan ve bu nedenle meydana gelebilecek kazalardan tümüyle sorumlu olacağımı,
- Her türlü hukuki sorumluluğun kendime ait olduğunu,
- Kişisel Koruyucu Donanımlara kasıtlı olarak zarar vermem halinde rayiç bedelini ödeyeceğime,
- Kişisel koruyucu donanımları gösterilen yerde muhafaza edeceğimi,
- Kendi kusurum nedeniyle hasar görmesi durumunda da derhal amirimden veya yenisi ile değiştirilmek üzere KKD deposundan temin edeceğimi,
- Gerektiğinde (eskidiğinde, kullanılmaz hale geldiğinde) değiştirmek üzere depoya eskisini getirerek müracaat edeceğimi

Kabul, beyan ve taahhüt ederim.

07/01/2022

Teslim Alan

Adı ve Soyadı : Serda POYAT
Görevi : İş-Kur. Personeli
İmza :

Teslim Eden

Adı ve Soyadı : Bahar Aygün
Görevi : Mad. Yard. (İSG U.)
İmza :



KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD) ZİMMET FORMU

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

İşyerinde, görev yaparken kullanılmak üzere tarafıma teslim edilen aşağıdaki listede belirtilen kişisel koruyucu donanımları kullanılır ve sağlam vaziyette teslim aldım.

S.N.	MALZEMENİN ADI	MALZEMENİN ÖZELLİKLERİ VE DETAYLARI	TESLİM TARİHİ	İMZA
1	<input checked="" type="checkbox"/> İş Elbisesi		08.01.2022	
2	<input checked="" type="checkbox"/> Tıbbi Maske		08.02.2022	
3	<input type="checkbox"/> Siperlik			
4	<input type="checkbox"/> Toz Maskesi			
5	<input checked="" type="checkbox"/> Eldiven		08.02.2022	
6	<input type="checkbox"/> Diğer			

Tarafıma teslim edilen kişisel koruyucu donanımları;

- Nasıl ve ne şekilde kullanılacağına uygulamalı olarak eğitimini aldım,
- Kullanmadığım zaman karşılaşacağım sağlık risklerini, tehlikeleri ve yaptırımlar konusunda, amir ve İSG yetkililerinden gerekli eğitimi, bilgileri ve yönlendirici ikazları aldım.
- İş sahasında, iş başlangıcından sonuna kadar kullanacağımı,
- Kullanmadığım takdirde kendime, üçüncü şahıslara ve işletmeye vereceğim zarardan ve bu nedenle meydana gelebilecek kazalardan tümüyle sorumlu olacağımı,
- Her türlü hukuki sorumluluğun kendime ait olduğunu,
- Kişisel Koruyucu Donanımlara kasıtlı olarak zarar vermem halinde rayiç bedelini ödeyeceğimi,
- Kişisel koruyucu donanımları gösterilen yerde muhafaza edeceğimi,
- Kendi kusurum nedeniyle hasar görmesi durumunda da derhal amirimden veya yenisi ile değiştirilmek üzere KKD deposundan temin edeceğimi,
- Gerektiğinde (eskidiğinde, kullanılmaz hale geldiğinde) değiştirmek üzere depoya eskisini getirerek müracaat edeceğimi

Kabul, beyan ve taahhüt ederim.

07.06/2022

Teslim Alan

Adı ve Soyadı : Mehmet Kaya
Görevi : İşyeri Sorumlusu
İmza : [Signature]

Teslim Eden

Adı ve Soyadı : Beha Hanım Aygün
Görevi : Müdür Yard. (İşyeri V.)
İmza : [Signature]

	TC. GÜMÜŞHANE VALİLİĞİ YUNUS EMRE ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ SALGIN ACİL DURUM İLETİŞİM FORMU	Döküman No	6
		Sayfa No	1 / 1
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Yayın Tarihi	24/08/2022
		Kurum Kodu	721805

Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı gibi salgın hastalık belirtileri olan veya temaslı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanların tespit edilmesi durumunda zaman geçirmeksizin, sıralı olarak aranması gereken kişiler.

Adı- Soyadı	Görevi	Telefonu
Yurtcan AYDİNŞAKİR	Kurum Acil Durum Sorumlusu	5065856154
Ömer KARA	Kurum Amiri	5054517569
Şiran İlçe Sağlık Müd.	Sağlık Kuruluşu	4565117549

Not: Bu çizelge bütün çalışan ve öğrencilerin görebileceği uygun yerlere asılmalıdır



**TEK KULLANIMLIK MASKE, ELDİVEN GİBİ
KİŞİSEL HİJYEN MALZEME ATIKLARININ
YÖNETİMİNDE COVID-19 TEDBİRLERİ VE
TALİMATLARI**

Doküman No	19
Yayın Tarihi	24/08/2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Kurum ve kuruluşların bina girişlerine gri etiketli olarak “maske, eldiven ve diğer kişisel atık” yazan kapaklı ve torba içeren biriktirme ekipmanı koyulmalıdır.
2. Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızları sıkı bir şekilde kapatılarak ikinci bir torbaya alınmalı ve geçici depolama alanına götürülmelidir.
3. Geçici depolama alanı insan kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olmalıdır.
4. Geçici depolama alanındaki atıklar 72 saat bekletilmeli ve evsel atık kapsamında (diğer atık) belediyeye teslim edilmelidir.
5. Belediyelerin bu konudaki duyuru ve talimatlarına uyulmalıdır.
6. Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliği/hijyeni sağlanmalıdır. bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
7. Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülmeve/veya sızıntı suyuna yönelik tedbir alınmalı, kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzey dezenfekte edilmelidir. yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanılmalıdır.
8. Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertarafı ile görevlendirilen personelin çalışma sırasında eldiven ve maske gibi kişisel koruyucu malzeme kullanılması, atıkla temas etmemeye dikkat etmesi, toplama ve taşıma işlemleri sırasında özel iş elbisesi giymesi sağlanmalıdır.
9. Görevli personelin kullanılan ekipmanları ve kişisel malzemelerini dezenfekte ederek hijyeninin sağlanması sağlanmalıdır.

Ömer KARA
Okul Müdürü



YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI

Doküman No	21
Yayımlı Tarihi	22/08/2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

Genel Hususlar

- 1) Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır.
- 2) Yemekhane ve kantin giriş holünde veya dış cephesinde ve öğrenci ve öğretmenlerin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken bulaşıcı hastalık tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmelidir.
- 3) Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği “Yemekhane ve Kantin Temizlik Talimatına” uygun olarak düzenli olarak yapılmalı, gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele sağlanmalıdır.

Misafir Kabulü

- 1) Yemekhane girişlerinde el antiseptiği bulundurulmalı, misafirlerin el antiseptiği veya sabunla kurallara uygun el temizliği yapıldıktan sonra yemekhaneye girişleri sağlanmalıdır.

Yemekhane ve Genel Kullanım Alanları

- 1) Gıda İşletmesi giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dâhil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmelidir. Yemekhane ve kantin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesi yapılmalıdır.
- 2) Yemekhane ve kantin masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir.
- 3) Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilmelidir.
- 4) Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm’den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.
- 5) Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanmalıdır.
- 6) Sosyal mesafe sağlanmadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılmalıdır.
- 7) Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.
- 8) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
- 9) Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
- 10) Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenmeli, (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilmelidir.

- 11) Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.
- 12) Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılmalıdır.
- 13) Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
- 14) Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- 15) Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilmelidir.
- 16) Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 17) Yemek tepsisi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılmalıdır.
- 18) Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulmalıdır.
- 19) Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulmalıdır.
- 20) Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22.000 gıda güvenliği yönetim sistemi veya TS 13811 hijyen ve sanitasyon yönetim sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerine denetim gerçekleştirilebilir.

Personel

- 1) Yemekhane personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
- 2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesi sağlanmalıdır.
- 3) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 4) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.
- 5) Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
- 6) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenmelidir.
- 7) Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanmalıdır.

Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

- 1) Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmalıdır.
- 2) Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılmalıdır.

- 3) Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanmalıdır.
- 4) Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
- 5) Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılmalıdır.
- 6) Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanmalıdır.
- 7) Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır.
- 8) Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girememelidir.
- 9) Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklanmalıdır.
- 10) Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemelidir.
- 11) Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmalıdır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
- 12) Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmamalıdır.
- 13) Servis malzemeleri (*tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb*) bulaşık makinasında en az 60°C'de yıkanmalıdır. Mutfak personeli, çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanmalı, ellerini düzenli olarak yıkamalıdır.
- 14) Mutfak personeline, uyulması gerekli kurallar ile iyi hijyen uygulamaları hakkında görsel/yazılı bilgilendirme yapılmalıdır.
- 15) Yemek taşıma araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak ve sürekli maske kullanımı sağlanmalıdır. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanmalıdır.
- 16) Aracın el teması sağlanan yüzeyleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.

Lavabo ve Tuvaletler

- 1) Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilmelidir. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
- 2) Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- 3) Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
- 4) Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (*eldiven ve maske vb.*) kullanmalı, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 5) Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.

Genel Temizlik ve Bakım

- 1) Yemekhane temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılmalı, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.
- 2) Yemekhanenin tamamında; kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, vb. el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenmeli, 1/100 sulandırılmış hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonu sağlanmalı, klor bileşiklerinin zarar verdiği telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.
- 3) Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanmalıdır.
- 4) Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilmelidir. Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılmalıdır. Vantilatörler ise kullanılmamalıdır. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenmeli ve sık sık doğal havalandırma yapılmalıdır.
- 5) Klima kullanımı konusunda T.C. Sağlık Bakanlığının yayınladığı/ yayınlayacağı "Toplumda Klimaların Kullanımı" rehberine uyulmalıdır
- 6) Klima ve genel havalandırma sistemleri yukarıda belirtilen hususlara uygunluğu sağlanmadığında kullanılmamalıdır.
- 7) Yemekhanedeki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır.
- 8) Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanmalıdır.
- 9) Yemekhanede çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılmalıdır.
- 10) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımlarına özen göstermesi sağlanmalıdır.

Ömer KARA
Okul Müdürü



OKUL/KURUM GİRİŞ TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	24 / 08 / 2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Girişlerde el dezenfektanı kullanılmalıdır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
2. Ziyaretçi kartları verilmeli ve kullanımı sonrasında temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
3. Ziyaretçiler ve tedarikçiler binaya girmeden önce salgın hastalıkları önlemeye yönelik alınan bu kılavuzda bahsedilen ve kurumca hazırlanmış olan tedbirler, uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmeli ve bu kurallara uyacağını dair ziyaretçiden ve tedarikçiden **“ZİYARETÇİ/TEDARİKÇİ BİLGİLENDİRME VE TAAHHÜTNAME FORMU”** ile taahhüt alınmalıdır.
4. Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır.
5. Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanmalıdır.

Hazırlayan

Yurtcan AYDINŞAKİR

Salgın Acil Durum Sorumlusu

Onaylayan

Ömer KARA

Okul/Kurum Müdürü



ATELYE VE LABORATUVARLAR KULLANIM TALİMATI

Doküman No	25
Yayın Tarihi	24/08/2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri çalışma tezgahları deney masaları laboratuvar malzemeleri ve en aletleri için ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır .
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalı temiz hava debisi atılmalıdır.
3. Atölye ve laboratuvarlarda panolarda ekranlara ve ortak olanları bir ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler atılmalıdır.
4. Mola alanlarındaki yoğunluğu önlemek amacıyla zaman çizelgesi yeniden oluşturulmalıdır
5. Kullanıcılar ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarını mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte etmelidir.
6. Atölye ve laboratuvarların çalışma alanı içerisinde yer alan ve bu ve evyeler kişisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır

Ömer KARA
Okul Müdürü



ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI

Doküman No	26
Yayın Tarihi	24/08/2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Odanın yerleşimi sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir.
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Odaların havalandırma tesisatı nasıl litre temizliği bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır.
4. Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap kalem silgi ve benzeri malzeme ve ekipmanı mümkün olduğunca ortak kullanılmaması sağlanmalıdır.
5. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfektasyonu temizlik dezenfektasyon plan programlarına uygun olarak yapılmalıdır.
6. Öğretmenler odasına misafir ve ziyaretçi kabul edilmemelidir.
7. Odada alkol bazlı El antiseptiği elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedallı sensörlü ve benzeri atık kumbaraları bulundurulmalıdır.
8. Genel hijyen kurallarına uyulmalıdır.

Ömer KARA
Okul Müdürü



DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI

Doküman No	27
Yayın Tarihi	24/08/2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Derslikler ve idare odalarda temizlik dezenfektasyon filan programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
2. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır.
3. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak yazı efekti edilmelidir.
4. Dersliklerde ve idari odalarda yer alan ortak temas yüzeyleri bilgisayarlar dolaplar makineler aletler ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
5. Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmalıdır.
6. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedallı, sensörlü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.

Ömer KARA
Okul Müdürü



TUVALET VE LAVABO KULLANMA TALİMATI

Doküman No	30
Yayın Tarihi	24/08/2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Kapılar ve kapı kolları dar tüm yüzeyler uygun deterjan dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir.
2. Kurulışta salgın hastalığı olduğu belirlenen kişi olmadığı takdirde banyo klozet ve lavabo kapı yüzeyleri dahil tüm yüzeylerin su ve uygun deterjanla sık temizlenmesi yeterlidir.
3. Banyo klozet ve tuvaletler her gün en az 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit ile dezenfekte edilmelidir.
4. El teması önlemek için öğrenci personel lavabolarında mümkün ise el teması olmayan bataryalar temassız dispenserler olmalıdır.
5. Kuruluş genelindeki yoga ve gider bağlantılarının ve deve boylarının S şeklinde olması sağlanmalıdır.
6. Mümkünse her tuvalet lavabo girişinde ideal olarak hem iç hem dış kısma el antiseptiği cihazları konulmalıdır.
7. Öğrencilere ve personele her seferinde en az saniye boyunca sabun ve su ile ellerini yıkamaları hatırlatmak için afiş, poster, uyarı levhası konulmalıdır.
8. Personel ve öğrencilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışa yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleştirilmelidir.
9. Varsa el kurutucu cihazlarının kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır.
10. Tuvaletlerin havalandırma sisteminin temiz hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olmalıdır.

Ömer KARA
Okul Müdürü



EĞİTİM KURUMLARINDA HİJYEN
ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE
ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL
EĞİTİMİ FORMU
(ÖĞRETMEN/ÖĞRENCİ)

Doküman No	
Yayımlı Tarihi	24/08/2021
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	.../.../...
Sayfa No	2/1

EĞİTİME KATILANLARIN

SIRA NO	ADI SOYADI	T.C. KİMLİK NO/OKUL NO	BRANŞI/SINIFI	İMZASI
1	Emre ATES			
2	Umit Kıbrıs KORKMAL	26068803010	Matematik	
3	Görsel İKİT	28159746686	Fen Bilim	
4	Fahret DİMLER	34669492586	Fen Bilimleri	
5	Mehmet BENCİOĞLU	10522950172	Dkab	
6	Lolman MAKAR	17123706344	OKAS	
7	Yazın AN	2992171198	Türkçe	
8	Birce DEKAR	19441342266	Beden Eğitimi	
9	Kıbrıs ERTÜRK	31378636850	Türkçe	
10	Yazın SİMSEK	25264835106	8. Sınıf Bilimler	
11	Selime SİRİCİ	534586 09684	Görsel Sanatlar	
12	Melika YILMAZ	1672128480	Türkçe	
13	Elif SAĞLAR	26843427354	Sanat Bil.	
14	Hacer S. KAYA	26680123266	İngilizce	
15	Sarıca KANAL			
16	Mehmet S. KAMUKU	27013145542	İngilizce	
17	Gökçe LAŞIN	31534986324	Matematik	
18	Serpil YÖNÜCÜ	27358136742	Teknoloji ve Tasarım	
19	Mehmet BENCİOĞLU	10522950172	Dkab	
20	Kıbrıs ERTÜRK	31378636850	Türkçe	

Hazırlayan

Bahadır PALGİN

Salgın Acil Durum Sorumlusu

Onaylayan

Yurtcan AYDINŞAKIR

Okul/Kurum Müdürü