

				EL HİYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ		
Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No	1/1	
		01	09/09/2022			

1. Tüm öğrenci, personel, öğrenci, veli, ziyaretçilere girişte ve mümkün olan uygun noktalarda eller yıkanmalıdır.
2. El yıkamasının mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda eller %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovularak 20-30 saniye süre ile temizlenmesi sağlanmalıdır.
3. Tüm personel ve öğrenciler için antiseptik dispenserleri çalışma alanı içinde en yakın noktaya konumlandırılmalı bunun mümkün olmadığı durumlarda cep antiseptikleri kullanılmalıdır.
4. Eller yıkanmadan önce kollar dirseklerle kadar sıvanmalıdır, bilezik, yüzük ve takılar çıkarılmalıdır.
5. Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik, vb. yerlerin su geçirmez bir tampon ile mutlaka kapatılmalıdır.
6. Eller su ve sabunla temizlenirken virüsü etkisiz hale getirmek için en az 20 saniye yıkanmalıdır.
7. Eller yıkandıktan sonra mutlaka tek kullanımlık kağıt havlu ile kurulamalıdır.



KORGAN YATILI BÖLGE ORTAOKULU
MÜDÜRLÜĞÜ
GÜNLÜK TEMİZLİK TALİMATI GİZELGESİ

BÖLÜM ADI :

ONAY

Tarih:...../...../2022

SINIFLAR

Sınıfların havalandırması yapılmış mı?

Sınıfın zemini temiz mi?

Çöp kovaları temiz mi?

Kovalarda çöp poşeti var mı?

Öğrenci sıra altlarında yiyecek atığı, kâğıt vb. çöp var mı?

Sınıflarda tebeşir var mı?

Sınıf dolaplarının altları, üstleri içi temiz ve düzenli mi?

Sınıf perdeleri temiz ve düzenli mi?

Sınıfın camları,duvarları ve kapıları temiz mi?

ÖĞRETMENLER ODASI

Oda temiz mi?

Çay bölümü temiz ve düzenli mi?

Bigisayar masasının altı ve üstü temiz mi?

Çöp kovalarında çöp poşetleri var mı?

Öğretmen dolaplarının üzerinde eşya var mı?

Öğretmenlere ait masanın üzerinde yiyecek, kâğıt vb atık var mı?

KORİDORLAR

Zemin ve koridorlar temiz mi?

Koridor panoları temiz ve düzenli mi?

Koridorda bulunmaması gereken malzeme var mı?

TÜM İDARİ ODALAR

Müdür müdür yardımcılar odaları temiz mi?

Çöp kovaları temiz ve çöp poşetleri var mı?

Odalar havalandırıldı mı?

TUVALETLER

Tuvaletlerde su var mı?

Tuvaletler temiz mi?

Sabunluklarda sabun var mı?

Tuvalet camları, kapıları ile lavabo ve aynaları temiz mi?

Çöp kovaları temiz ve çöp poşetleri var mı?

ÇOK AMAÇLI SALON

Salon içerisinde eşya var mı?

Salonun temizliği yapılmış mı?

Sahne üzerinde eşya varmı ?

Sahne ve pencere perdeleri düzenli mi?

KÜTÜPHANE

Kütüphane temiz mi?

Masa ve sandalyelerin yerleşimi düzgün mü?

Çöp kovaları temiz ve çöp poşetleri var mı?

Kitaplıklar ve dolaplar düzenli mi?

MUTFAK

Mutfak dolapları temiz ve düzenli mi?





Ertuğrul KÜÇÜK
Md. Yrd.

Not: Kontrolörler nöbetin başladığı saat içerisinde ve günlük olarak yapılır, eksiklikler mutlaka listede (X) belirtilir. Eksikliklerin Hizmetli tarafından düzeltilmesi sağlanır. Kontrol listesi tüm nöbetçi öğretmenler tarafından imzalanarak müdür yardımcısına teslim edilir.

Kontrol eden nöbetçi öğretmenler:

İmzalar

Kullanım sonrası dezenfekte edilmiş mi?			
ÇATI			
Dolaplar ve Zemin temizlenmiş mi?			
ARŞİV			
Merdivenler temiz mi?			
Merdivenlerde eşya var mı?			
YANGIN MERDİVENLERİ			
Çöp Kontenirleri boşaltılmış mı?			
Çöp bidonları boşaltılmış mı?			
Yerlerdeki çöpler alınmış mı?			
OKUL BAHÇESİ			
Çöp kovaları temiz ve çöp poşetleri var mı?			
Tuvalette kağıt havlu var mı?			
Sabunluklarda sabun var mı?			
Anasınıfı lavabo ve klozetleri temiz mi?			
ANASINIFI BÖLÜMÜ			
Çöp kovaları temiz ve çöp poşetleri var mı?			
Kantin temiz mi?			
KANTİN (Kooperatif)	EYET	HAYIR	AÇIKLAMA
BÖLÜMÜN ADI:			
Çöp kovaları temiz ve çöp poşetleri var mı?			
Lavabo ve tezgah temiz mi?			

KORGAN YATILI BÖLGE ORTAOKULU
MÜDÜRLÜĞÜ PANSİYON
GÜNLÜK TEMİZLİK TALİMATI ÇİZELGESİ

BÖLÜM ADI :	ONAY	Tarih:...../...../2022
PANSİYON GİRİŞİ	Evet	Hayır
Zeminlerin temizliği yapılmış mı?		
Pansiyona girişte el antiseptiği mevcut mu?		
BİLGİSAYAR ODASI		
Bilgisayar odasının temizliği yapılmış mı?		
Bilgisayar odası havalandırılmış mı?		
BELLETMEN ODALARI		
Belleitmen odaları temiz mi?		
Çöp kovaları temiz ve çöp poşetleri var mı?		
Odanın havalandırması yapılmış mı?		
Belleitmen öğretmen tuvalet ve banyoları temiz mi?		
Yataklar sosyal mesafeye uygun mu?		
KORİDORLAR		
Zemin ve koridorlar temiz mi?		
Koridor panoları temiz ve düzenli mi?		
Koridorda bulunmaması gereken malzeme var mı?		
ÖĞRENCİ YATAKHANELERİ		
Odaların havalandırması yapılmış mı?		
Odaların zemini temiz mi?		
Çöp kovaları temiz mi?		
Yataklar sosyal mesafeye uygun mu?		
Elbise dolaplarının altları, üstleri içi temiz ve düzenli mi?		
Odaların camları, duvarları ve kapıları temiz mi?		
ETÜT SALONLARI		
Etüt salonu temiz mi?		
Çalışma masaları sosyal mesafeye uygun mu?		
Öğrenci çalışma masalarının altı ve üstü temiz mi?		
Çöp kovalarında çöp poşetleri var mı?		
Etüt salonunun havalandırması yapılmış mı?		
DİNLENME SALONU		
Salonun temizliği yapılmış mı?		
Salonun havalandırması yapılmış mı?		
TUVALETLER		
Tuvaletler temiz mi?		
Sabunluklarda sabun var mı?		
Tuvalet camları, kapıları ile lavabo ve aynaları temiz mi?		
Çöp kovaları temiz ve çöp poşetleri var mı?		
Musluk Başlık ve Bataryaları Temiz mi?		
El hijyeni talimatları uygun yerlere asılmış mı?		
ÖĞRENCİ BANYOLARI		
Banyoların zemin vs temizliği yapılmış mı?		
Musluk Başlık ve Bataryaları Temiz mi?		
Temizlik talimatları uygun yerlere asılmış mı?		





- ❖ Kontrol listesi tüm nöbetçi öğretmenler tarafından imzalanarak müdür yardımcısına teslim edilir.
- ❖ Eksikliklerin hizmetli tarafından düzeltilmesi sağlanır.
- ❖ Kontroler nöbetin başladığı saat içerisinde ve günlük olarak yapılır, eksiklikler mutlaka listede (X) belirtilir.

Not:

Beden Eğitimi Öğretmeni

Handwritten signature and name: Fikret Dikici

Kontrol eden öğretmenler:

BÖLÜM ADI :		ONAY		Tarih: .../.../2022
KORGAN YATILI BÖLGE ORTAOKULU				
MÜDÜRLÜĞÜ SPOR SALONU				
GÜNLÜK TEMİZLİK TALİMATI ÇİZELGESİ				
SPOR SALONU GİRİŞ BÖLÜMÜ		Evet	Hayır	AÇIKLAMA
Spor salonu giriş kısmında el antiseptiği mevcut mu?				
Zeminler temizlenmiş mi?				
Pandemi ile ilgili gerekli uyarı ve talimatlar asılmış mı?				
SALON İÇİ (SAHA)				
Salon zeminini temizlenmiş mi?				
Salonun havalandırılması yapılmış mı?				
Salon içinde kullanılmayan malzeme var mı?				
Etkinlik alanlarında gerekli talimatlar duvarlara asılmış mı?				
TRİBÜNLER				
Tribünlerin temizliği periyodik olarak yapılmış mı?				
Pandemi ile ilgili bilgilendirme yazıları mevcut mu?				
TUVALETLER				
Tuvaletler temiz mi?				
Sabunluklarda sabun var mı?				
Tuvalet camları, kapıları ile lavabo ve aynaları temiz mi?				
Çöp kovaları temiz ve çöp poşetleri var mı?				
Musluk Başlık ve Bataryaları Temiz mi?				
Ei hijyenli talimatları uygun yerlere asılmış mı?				
DUŞLAR				
Duşların zemin vs temizliği yapılmış mı?				
Musluk Başlık ve Bataryaları Temiz mi?				
Temizlik talimatları uygun yerlere asılmış mı?				
SOYUNMA KABİNERİ				
Kabinlerin temizliği yapılmış mı?				
Kabinler sosyal mesafe kuralına uygun mu?				
Pandemi ile ilgili bilgilendirme yazıları mevcut mu?				



1. Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik

2. Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakakabılar giyiniz.
3. Kimyasal temizleyiciler kullanırken uygun renkte eldiven giyiniz ve maske takınız.
4. Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
5. Temizliği temizden kirliye doğru yapınız.
6. İlk su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız. Temizlik solüsyonunu temizlenen bölgenin risk durumuna göre hazırlayınız.
7. Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faras kullanarak kaba temizlik yapınız.
8. Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla yıkayınız.
9. Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
10. Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini uygun dezenfektanlarla gerçekleştiriniz.
11. Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
12. Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
13. Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
14. Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
15. Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanılarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
16. Temizlenen alanları havalandırınız.
17. Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
18. Lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
19. Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
20. Giderleri temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
21. Fayansları yıkadıktan sonra kuru bezle siliniz.
22. Klozet, lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz. Kullanacak dezenfektanların saklama koşullarına ve son kullanma tarihlerine dikkat
23. Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
24. Tuvalet fırçalarını haftalık periyodlar halinde özel ilaçlarda bekletilerek dezenfekte ediniz.
25. Atık kovaları riskli enfeksiyöz materyalle kontamine olduyorsa dezenfektan ile dezenfekte ediniz.
26. Dökülen her şeyi anında temizleyiniz, her seferinde temiz su kullanınız ve iş biter bitmez kırıtlı suyu dökünüz.
27. Kesinlikle dezenfektan solüsyonları deterjanla karıştırmayınız.
28. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
29. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri temizliğine uygun olarak toplayınız, uygun şekilde yıkayıp kurutunuz ve günlük bakımlarını yapıldıktan sonra depolara yerleştiriniz.
30. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
31. Güvenlik riskleri ortadan kalktığı anda temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.

		TALİMATI TUVALET VE LAVABO TEMİZLEME			
Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No	I/I
		01	09.09.2022		



TUVALET VE LAVABO TEMİZLEME KULLANIM TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	09.09.2022
Sayfa No	1/1

1. Kapılar ve kapı kolları dar tüm yüzeyler uygun deterjan dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir.
2. Kuruluşa 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.





YEMEKGANE VE KANTİN TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	09.09.2022
Sayfa No	1/4

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 hasere ve zararlılarla mücadele sağlanmalıdır.

Misafir Kabulü

- 1) Yemekhane ve kantin girişinde misafirlere termal kamera veya temassız ateş ölçüm cihazı ile anlık ateş ölçümü uygulanmalıdır. 38°C'den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir Yemekhane ve kantine alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanmalıdır.
- 2) Yemekhane girişlerinde el antiseptiği bulundurulmalı, misafirlerin el antiseptiği veya sabunla kurallara uygun el temizliği yapıldıktan sonra yemekhaneye girişleri sağlanmalıdır.
- 3) Yemekhane ve kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıktan sonra maske takmaları 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 oluşturabilecek 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.





6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.

5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.

4) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır. (İhbi maske, yüz koruyucu vb.) ile el antiseptiği kullanımı izlenmelidir.

3) Personelin girişinde termal kamera veya temasız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği kullanılmalıdır.

2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmeli sağlanmalıdır.

1) Yemekhane personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.

Personel

- 1) Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir. Masalar her kullanımdan sonra hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.
- 2) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
- 3) Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurutma bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
- 4) Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenmeli, (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilmelidir.
- 5) Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.
- 6) Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılmalıdır.
- 7) Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
- 8) Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımdan sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- 9) Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamalarına geçilmelidir.
- 10) Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 11) Yemek tepsiyi üzerinde gatal, kaşık, bıçak, poşetli ekme, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılmalıdır.
- 12) Ekme, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketlenmiş olarak sunulmalıdır.
- 13) Yemek yiyeceklerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulmalıdır.
- 14) 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.



- 7) 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.
- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirtenerek uygulanması izlenmelidir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kurallı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalıdır.
- 9) 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 yıkaması sağlanmalıdır.
- 4) Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
- 5) Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkartılmalıdır.
- 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) bulasık makinasında en az 60°C'de yıkanmalıdır. Mutfak personeli, çalışırken 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 kullanılması 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 kullanılmamalıdır.

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, gamasir makinesi, buharlı 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 doluşumunu 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) Yemekhane'deki 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) Yemekhane'de 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.



		DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI		Doküman No Yayın Tarihi Revizyon No Revizyon Tarihi 01 09.09.2022 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. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır hep temiz hava debisi artırılmalıdır.
3. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır.
4. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak yazı efekti edilmelidir.
5. Dersliklerde ve idari odalarda yer alan ortak temas yüzeyleri bilgisayarlar dolaplar makineler aletler ve benzeri için kullanım sıklığı kullanımı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
6. Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmalıdır.
7. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı sensörü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.





BAHÇE ve KAPALI OYUN ALANLARI KULLANIM TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	09.09.2022
Sayfa No	1/1

1. Kuruluş bahçesi ve açık oyun alanlarında zemin hijyen riski oluşturabilecek (atık su, çeşitli kimyasallar vb.) birikintilere izin verilmeyecek nitelikte OLAMLI.
2. Bahçe ve açık oyun alanlarında bulunan oturma üniteleri salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerine özgü önlemlere (fiziki mesafe düzenlemeleri vb.) göre düzenlenmiş ve kontrolü sağlanmalı.
3. Nöbetçi Öğretmenler tarafından sık sık uyarılarla sosyal mesafe hatırlatması yapılmalı.
4. Bahçe içinde gürup oyunlarına izin verilmemeli ve maske mutlaka kullanılmalı.
5. Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmalı
6. Bahçe ve açık oyun alanlarında uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabella, uyarı işaretleri vb. asılmalı)





**TOPLANTI, KONGRESAN SALONU
VE ÇOK AMAÇLI SALONLARIN
KULLANIM TALİMATLARI**

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	09.09.2022
Sayfa No	1/1

1. Salonlarda oturma düzeni sosyal mesafe kurallarına otoritelerce belirlenmiş güncel şartlara uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.
2. Masa üzerindeki kitap dergi vb malzemeler kaldırılmalı, toplantı öncesi ve toplantı sonrası masa varsa teknik donanımlar mikrofon ve benzeri temizlik dezenfektasyon yapılmalıdır.
3. Toplantı sırasında ikramlar belirlenmiş hijyen kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.
4. Toplantı süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalı toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak doğal ortam havalandırılması sağlanmalıdır.
5. Toplantı sıvama girişinde el antiseptiği bulunmalı kişiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanmalıdır.
6. Mümkün oldukça dergi ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sıra ile sosyal mesafe gözetilerek evrak imzalanmalıdır.
7. Kişiler evrakları imzalarken şahsi kalemlemini kullanmalı ve kalemler ortaklaşa kullanılmalıdır.
8. Toplantıdan sonra tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri ilgili mevzuata uygun süre saklanmalıdır.
9. Bir ya da daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki günler içerisinde salgın hastalık belirtileri gösterdiğinde bu uygulamaya İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü yetkililerinin temastarı izlemeleri ne yardımcı olacaktır.
10. Eğer toplantı bulunan biri tutan sonra salgın hastalık tanısı alırsa temastarı değerlendirilmesi yapılırken pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temastarı değerlendirilme alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir.
11. Bu süre içinde salgın hastalık belirtileri gösterenler İl/İlçe Sağlık Müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığınca hazırlanan rehberine göre yönetilmelidir.
12. Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.

Yüksel AKBERE
Okul Müdürü

		GIDA DEPOLARI KULLANMA TALİMATI		Doküman No Yayın Tarihi Revizyon No Revizyon Tarihi 01 09.09.2022 Sayfa No I/1
---	--	--	--	---

1. Kuruluşlarda hammadde ve veya gıdanı depolanması ve muhafazası ile yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmalıdır.
2. Liste dönemlerinde diğer otoriteler tarafından belirlenen ilave kurallar MEB talimatı ile uygulanmalıdır.





SPOR SALONLARI VE OYUN ALANLARI KULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	09.09.2022
Sayfa No	1/1

1. Spor salonlarının ve oyun alanlarının girişine salgın hastalık önlemleri ile ilgili afişler el yıkama ve spor salonunun içinde uyulması gereken kurallar asılmalıdır.
2. Spor salonlarının ve oyun alanlarının girişinde içeride el antiseptiği bulundurulmalıdır spor salonlarının giriş ve çıkışına pedallı ve kapaklı atık kumbaraları konulmalı ve düzenli olarak boşaltılmalıdır.
3. Öğrencilerin kullandığı egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmalıdır.
4. Spor salonunda ve oyun alanlarının su ve sabuna erişimi kolay olmalı ve burada tek kullanımlık kağıt havluları bulunması sağlanmalıdır.
5. İçeriye girilirken görünür bir yere ağırlı olan içeride uyulması eklenen kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmalıdır.
6. Spor salonuna girerken kişisel havlu ve mat vb malzemeler götürülmemelidir.
7. Havluların kuruluş tarafından veriliyorsa poşette olması ve görevli personel tarafından verilmesi mat türü malzeme ve oyuncaklar da her kullanıcıdan sonra dezenfektasyonun sağlanması gerekmektedir.
8. Görevli personel salgın hastalıkların bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
9. Spor salonlarında ve oyun alanlarında her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlik yapılmalıdır.
10. Sık kullanılan alanlar ve malzemeler daha sık temizlenmelidir.
11. Merkezi havalandırma sistemleri bundan spor salonları ya da kapalı oyun alanları havalandırması temiz hava sirkülasyonu sağlayacak şekilde düzenlenmeli havalandırma sisteminin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır.
12. Spor salonları ve kapalı oyun alanları sık sık havalandırılmalıdır.





OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	09.09.2022
Sayfa No	I/I

1. Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir.
2. Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır.
3. Sosyal mesafe kuralını bozulmaması için önlemler alınmalıdır salgın hastalık belirtileri ates, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. olanların maske takması sağlanmalı belirtili gösteren öğrenci ise öğrencinin velisi bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirilmelidir.
4. Koltuklara numara verilmeli evden alınma sırasına göre her öğrencinin personelin hangi koltuğu kullanacağı sabit hale getirilmelidir.
5. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalı liste serviste görünür şekilde açılmalı ve her öğrenci personel kuruluşu gidiş ve dönüşlerde her gün kendi ayrılmış sabit koltukta seyahat etmelidir.
6. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunan zarfın dışında kişi kabul edilmemelidir.
7. Servis içinde konuşulmaması doğru olmamalıdır servis bir mecburiyet olmadıkça dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
8. Klimanın iç hava sirkülasyon düşmesi kapalı olmalıdır servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır servislerde pencere her fırsatı açılarak servis iç halasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
9. Servisin işi temizleyin gün sonu da süt deterjan ile yapılması gerekmektedir.
10. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyler, kapı kolları, kol dayama, kolçak lar, tutacaklar cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları önce su ve deterjanla bezle silinmeli daha sonra 1/100 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya%70 lik alkol ile dezenfekte edilmelidir.Bu amaçla Sağlık Bakanlığı ruhsatlı dezenfektanlarda kullanılabılır temizlik yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve sonrasında en az 1 dakika bekleyip havalandırılmalıdır servis hizmeti kuruluş dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfektasyonun yapıldığı güvence altına alınmalıdır.





GÜVENLİK TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	09.09.2022
Sayfa No	I/1

1. Kuruluş giriş kuralları salgın hastalık covid-19 vb. durumlara özgü belirlenmeli ve uygulanmalıdır.
2. Güvenlik personeli kuruluş ve salgın hastalık durumlarında özgü giriş kuralları hakkında bilgiye sahip olmalı ve bu konuda eğitim almış olmalıdır.
3. Güvenlik personeline salgın hastalık durumlarına özgü kuruluşa giriş yöntemini belirlenmiş önlemlere fiziksel mesafenin kurulması korunması ve uyulması sağlanmalıdır.
4. Güvenlik personeli ne salgın hastalık durumlarında özgü kişisel koruyucu önlemler için gerekli kişiye özel maske yüz koruyucu siperlik KKD temin edilmiş olmalıdır.
5. Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerine teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
6. Okul/kurum giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarında özgü kurallar belirlenmiş uygulanmalı ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmalıdır.
7. Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir.
8. Güvenlik alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi, güvenlikteki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesi kontrol altına alınmalıdır.

Yüksek Akdere
Okul Müdürü