

 <p>1994 Oflu Nenehatun Okul ve Temizlik Hizmetleri Birliği</p>	AÇIK ALAN KULLANIM TALİMATI	Doküman No	
		Yayımlanma Tarihi	21.09.2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

1. Kişisel koruyucu donanım, güvenlik- uyarı ve temizlik araçlarını kullanınız.


					
İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Temizlik Fırça ve Faraşı

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı

- Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- Kimyasal temizleyiciler kullanırken eldiven giyiniz ve maske takınız.
- Sert zeminlerde hafif nemli temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız, yüzeyi hazırlanan temizlik sıvısı ile paspaslayınız.
- Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
- Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
- Çiçeklerin yapraklarını temizleyiniz, solmuş yaprakları toplayınız.
- Bahçede bulunan kaba çöpleri toplayınız, çöp kutularını atık yönetimi prosedürüne uygun olarak boşaltınız,
- Bankları nemli bezle temizleyiniz.
- Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
- Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız ve günlük bakımlarını yapıldıktan sonra depolara yerleştiriniz.
- Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
- Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.

 <p>Oltu Nenehatun Mesleki ve Teknik Periyodik Lisesi</p>	DEPO KULLANIM TALİMATI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	21.09.2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

1. Depolarda 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. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak yazı efekti edilmelidir.
4. Depolarda yer alan ortak temas yüzeyleri ,malzemeler için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
5. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı sensörü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.

 <p>Oflu Nenehatun Okulda ve Toplumda Herkesin İçinde</p>	İZOLASYON ODASI KULLANIM TALİMATI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	21.09.2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

1. Odanın temizliği günlük olarak yapılmalıdır.
2. Özel durumlar dışında temizlik için su ve deterjan yeterlidir.
3. Acil durumlarda Okul Acil durum Salgın Sorumlusuna haber verilir. Okul Acil durum Salgın Sorumlusu da önce 112'ye sonra aileye haber verir.
4. Her yüksek ateşin Covid-19 olmayacağı konusunda psikolojik destek verilmelidir.
5. Ailede Covid-19 hikayesi olan kimsenin olup olmadığı mutlaka sorulmalıdır.
6. Odada temiz hava akımı sağlanmalıdır.
7. Odaya Acil Durum iletişim formu asılmalıdır.
8. Odaya afişler (Maske kullanımı,Dezenfektan kullanımı vb) asılmalıdır.
9. Yüksek ateşi olan kişiye temastan sonra tüm kişisel korunma malzemeleri çevrede kontaminasyona neden olmayacak şekilde uygun olarak ortamdaki uzaklaştırılmalıdır.
10. Ateşi olan kişi sağlık kurumuna sevk edildikten sonra oda 24 saat kapalı tutulduktan sonra temizlenip dezenfekte edilmelidir.
11. Ateşi olan kişi sağlık kurumuna sevk edildikten sonra oda havalandırılmalı ve odadaki tüm eşyalar 1/10 oranındaki Sodyum Hipoklorit çözeltisi ile temizlenip dezenfekte edilmelidir.

	MESCİT KULLANIM TALİMATI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	21.09.2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

1. Mescit içerisinde bulunan klima ve havalandırmalar çalıştırılmayacak, kapı ve camlar açık tutularak mescitlerin sürekli havalandırılması sağlanacak.
2. Temizlik işlemlerinde kapı kolları gibi el temasının yoğun olduğu yerler özellikle dezenfektan maddelerle silinecek.
3. Cemaatle öğle, ikindi ve cuma namazı kılacak herkesin tıbbi bez maske kullanması zorunlu olacak. Maskesi olmayan kişi/kişilerin cemaatle namaz kılmasına müsaade edilmeyecek.
4. Mescit içinde bireysel namaz kılacakların da maske takması zorunlu olacak.
5. Mescitlerde genellikle ortak olarak kullanılan ve salgın/bulaş riskini artırabileceği değerlendirilen tesbih, rahle, ayakkabı çekeceği ve benzeri malzemelerin bulundurulmasına müsaade edilmeyecek.
6. Mescitlere gelecek kişilerin yanlarında şahsi seccadelerini getirmeleri sağlanacaktır.
7. Mescit girişlerinde ve ibadet alanı olarak belirlenen yerlere girecek herkesin ellerini mutlaka dezenfekte etmesi sağlanacak.
8. Mescit içerisinde fiziksel temastan kaçınması (el sıkışma, musafaha, kucaklaşma gibi) ve sosyal mesafe kuralına uyması yönünde gerekli uyarılar sıklıkla tekrarlanacak.
9. Fiziksel mesafenin sağlanmasını temin mescitlerin kapalı alanlarında namaz kılmak için belirlenecek diğer alanlarda, bir kişinin en az 60x110 santimetrelilik bir alanı (seccadenin kaplayacağı alan) kullanacağı göz önünde bulundurularak, her namaz kılınacak alanın en uç noktalarından her yönden birer metre (1 metre) mesafe olacak şekilde zeminde işaretleme yapılacak.
10. Mescitlerin kapasiteleri, herkes tarafından görülebilecek bir şekilde anılan alanların girişine asılacak. İçerideki kişi sayısı yeterli noktaya ulaştığında ise bu durum giriş için bekleyen cemaate uygun şekilde duyurulacak.
11. Mescitler günlük dezenfekte edilecektir.

 <p>1994 Oltu Nenehatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi</p>	NÖBETÇİ ÖĞRETMEN TALİMATI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	21.09.2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

COVID-19 NEDENİYLE OKUL İÇERİSİNDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

1. Velilerin zorunlu hâller dışında okul bahçesine alınmamasını sağlar.
2. Velilerin çocuklarını bırakırken ve alırken fiziksel mesafeye uymaları amacı ile okul girişine konulan belirleyici işaretlerin uygunluğunu kontrol eder.
3. Öğrencilerin okula ve sınıflara fiziksel mesafe kurallarına uygun olarak girmelerini sağlar.
4. Ders araları ve okul çıkışlarında öğrencilerin fiziksel mesafe kurallarına uymalarını sağlar. Kapı, koridor ve diğer alanlarda yığılmaları önler. Sınıf, çalışma salonları, kantin gibi toplu kullanım alanlarında kişilerin sosyal mesafeye uymalarını sağlar.
5. Okula girişte salgın hastalık belirtisi gösteren öğrencileri ve personeli öncelikle belirlenen boş bir odada izole eder ve ivedilikle ilgili idareciye haber verir.
6. Nöbet alanının planlanan çerçevede periyodik olarak dezenfekte edilip edilmediğinin kontrolünü sağlar.
7. Öğrencilerin, okul bahçesinde fiziksel mesafeye uyup uymadığını denetler.
8. Eğitim ortamlarında havalandırma/iklimlendirme sistemi varsa bu sistemin sadece dışarıdan temiz hava verecek şekilde ayarlanması aksi hâllerde doğal havalandırma yapılmasını sağlar.
9. Lavaboların yakınında hijyen uygulamalarını açıklayan afiş, levha vb. bulunup bulunmadığı kontrol eder.
10. Tuvaletlerde eksik temizlik malzemesi olup olmadığını kontrol eder.

Kantin

1. Kantin işletmecisi öğrencilerin el hijyeni önlemlerini almasını sağlar.
2. Sosyal mesafe ile ilgili işaretlemeleri kontrol eder.
3. Kantinden alışveriş yapanları kontrol eder, sosyal mesafeye göre düzenler.
4. Kantin çalışanlarının KKD (Kişisel koruyucu donanımı) kullanmalarını sağlar.
5. Kantin personelinin getirilecek ek tedbirlere uymasını sağlar.
6. Bardak, tabak vb. malzemelerin tek kullanımlık olup olmadığını kontrol eder.
7. Kantin alanlarına görevliler haricî kişilerin girmesini engeller.
8. Kantinde el antiseptiği olup olmadığını kontrol eder.

Genel Hususlar

1. Kullanılmış KKD'lerin atılması için her koridorda ve uygun alanlarda atık kumbaralarının olup olmadığını kontrol eder.
2. WC lavabolardaki zemin, kapı kolları, musluklar vb. alanların uygun temizlik malzemesi ile sık sık temizlenmesi ve dezenfekte edilmesini sağlar. Yapılan temizlik ve dezenfekte işlemlerinin günlük ve saatlik çizelge ile kayıt altına alınıp alınmadığını kontrol eder.
3. Temizlik görevlilerinin her temizlik esnasında KKD kullanmasını ve temizlik sonrası KKD'lerin uygun biçimde imha edilmesini sağlar.
4. Rahatsızlanan bir öğrenci için mutlaka sağlık birimleri ile irtibata geçilir. Salgın hastalık belirtisi gösteren öğrenciler öncelikle belirlenen boş bir odada/alanda izole edilir. Gerekli birimlere ve ailesine ivedilikle haber verilir.



REVİR TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

1. Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmeli.
2. Her kullanım sonrası deterjanlı suyla silinmeli, kapı kolları – pencere pervazlarıvs. Dezenfekte edilmeli.
3. Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişilerin KKD kullanımına yönelik önlemleri alması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmalı.
4. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalı, her kullanım sonrası mutlaka havalandırılmalıdır. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır.
5. Revirde oluşan atıkların kılavuzun atık yönetimi maddesinde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmelidir.

OLTU NENEHATUN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

SALGIN ACİL DURUM İLETİŞİM LİSTESİ

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 aşağıda yer almaktadır. Arama sözlü olarak durumu tespit eden kişi tarafından yapılır. Kurum acil durum sorumlusu koordinasyonunda acil önlemlerin alınması sonrasında durumu tutanağa bağlayarak yazılı olarak aşağıdaki sıralamaya uygun şekilde bildirim de yapılmalıdır.

Adı- Soyadı	Görevi	Telefonu
Nuray TÜRKOĞLU	Kurum Ekip Sorumlusu	05303461554
Figen EFE	Pansiyon Acil Durum Sorumlusu	05067352800
Nuray TÜRKOĞLU	Okul Binası Acil Durum Sorumlusu	05303461554
Ömer AYDIN	İSG ve İletişim Sorumlusu	05315887346
Yunus EFİLOĞLU	Kurum Amiri	05464369546
Acil Çağrı Merkezi	Sağlık Kuruluşu	112
ÖMER ZENGİN	İlçe MEM	0442 816 13 91



SOYUNMA ODASI KULLANMA TALİMATI

Doküman No
Yayın Tarihi 21.09.2020
Revizyon No
Revizyon Tarihi
Sayfa No 1/1

- 1- Soyunma odaları, aynı anda kullanacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilmelidir.
- 2- Soyunma odalarında kişi başına minimum 4 m2 alan sağlanacak ve sosyal mesafe kuralına uygun şekilde kullanım planlanmalıdır.
- 3- Oda girişlerine alkol bazlı el antiseptiği konulmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmeli, her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır.
- 4- Ortamların havalandırma koşulları yeterli olmalıdır. El temasını önlemek için lavabolarda mümkünse el teması olmayan bataryalar kullanılmalıdır.
- 5- Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmalıdır



Oltu Nenehatun
Mesleki ve Teknik Anadolululu Lisesi

SPOR SALONLARI VE OYUN ALANLARI KULLANMA TALİMATI

Doküman No
Yayın Tarihi 21.09.2020
Revizyon No
Revizyon Tarihi
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 açılmış 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 götürülmelidir.
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.

 <p>1994 Oflu Nenehatun Mevcut ve Temiz İçme Suyu Üreteci</p>	SU DEPOSU KULLANIM TALİMATI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	21.09.2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

1. Yeni su depolarının temininde satın alma kriterlerinin TS EN 1508, TSE K 304 Standartlarına uygunluğun sağlanmalı
2. Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliliğini sağlamak için güncel yasal şartlara uygunluk sağlanmalı.
3. Su depolarının altı ayda bir temizliği yaptırılmalı
4. Depo içindeki suyun içilebilirlik ölçümleri ilgili kuruluşlara yaptırılmalı.



ŞÜPHELİ VAKA TRANSFER TAAHHÜTNAMESİ

Doküman No
Yayın Tarihi 21.09.2020
Revizyon No
Revizyon Tarihi
Sayfa No 1/1

Şüpheli COVID-19 Vakasının Tahliyesi/Transferi Diğer kişilerin etkilenmesini ve bulaş riskini en aza indirmek için semptomatik kişinin kuruluş yönetimi ve yerel sağlık otoritesinin talimatlarına göre kuruluştan ayrılması gerekir. Sağlık otoritesininin değerlendirmesi sonucu, tavsiyeler dikkate alınarak şüpheli vaka en uygun sağlık kuruluşuna yönlendirilmelidir. Hasta kişinin olası temaslarının saptanması ve yönetimi, sağlık otoritesinin talimatlarına uygun olarak yapılmalıdır. Kuruluş, hasta kişi tarafından kullanılan alanın temizlik ve dezenfeksiyonu için Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planına uygun olarak, temizlik ve dezenfeksiyon programlarını uygulamalıdır. Kuruluş bünyesinde derhal ambulans yani 112 aranarak Sağlık Bakanlığı COVID-19 Rehberinde yer alan kurallar uygulanmalıdır.

Bu kapsam da açıklanan sebeplerden ötürü Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından belirlenen iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri ile Sağlık Bakanlığı Koronavirüs Bilim Kurulu tarafından açıklanan kararlara, tavsiye ve önerilere tam ve eksiksiz olarak uymayı taahhüt ederim. / / 20..

Taahhüt Eden İşveren

Adı Soyadı : Yunus EFİLOĞLU (Kaşe - İmza - Tarih)

Görevi : Okul Müdürü

İmza



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

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

1. Okulun 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 dökülmeye/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.



EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

1. Tüm öğrenci, personel, öğrenci, veli, ziyaretçilere girişte ve mümkün olan uygun noktalarda eller yıkanmalıdır.
2. El yıkanmasının 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 dispensenleri çalışma alanı içinde en yakın noktaya konumlandırılmalı bunun mümkün olmadığı durumlarda cep antiseptikleri kullanılmalıdır.
4. Eller yıkanmadan önce kollar dirseklere 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 kurulmalıdır.



YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
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 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 kalktıklarında 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 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 sağlanamadığı 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) Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 4) Personele çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (*tıbbi maske, yüz koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlanmalı ve kullanımı izlenmelidir.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.

- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.
- 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 belirlenerek uygulanması izlenmelidir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalıdır.
- 9) Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurması 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'luk, 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.



KKD KULLANIM TALİMATI

Doküman No
Yayıml Tarihi 21.09.2020
Revizyon No
Revizyon Tarihi
Sayfa No 1/1

Maske Kullanım Talimatı:

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapmalıdır.
2. Maskeye dokunmadan önce, ellerinizi su ve sabun ile temizleyin, su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanılmalıdır.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığını incelenmelidir.
4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır. Maskenin doğru tarafının dışarıya baktığından emin olunmalıdır.
5. Maskeyi yüzünüze yerleştirin. Maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnunuzun şekline göre kalıplayın. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekerek ağzı ve çene kapatılmalıdır.
6. Maskenin üzerini ellerimizle kapatarak nefes aldığımızda kenarlardan hava sızıntısı olmadığına emin olunmalıdır.
7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturmasını sağlayın.
8. Kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılmalıdır.
9. Söz konusu atık kutuları Bakanlıkça yayımlanan genelgeye uygun olarak toplanmalı ve en az 72 saat bekletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atılmalıdır.
10. İki kişinin birbirine sosyal mesafeyi sağlamayacak şekilde yakın çalışması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılmalıdır.
11. Tüm çalışanlar maskeli olarak çalışmalı, maskeler günde en az 2 kez değiştirilmeli, kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılmalıdır.

Eldiven kullanım talimatı:

1. Eldiveni el yıkama yerine kullanmayın.
2. Eldiven giymeden önce ve eldiven çıkardıktan sonra eller mutlaka yıkanmalı.
3. Eldiven giyilmesinin ellerin kontaminasyonuna karşı tam bir koruma sağlamadığı bilin.
4. Eldiven giyme sebebi ortadan kalkar kalkmaz eldivenler çıkarılmalı.
5. Eldivenli eller yıkanmamalı veya üzerine alkol bazlı el dezenfektanı uygulanmamalı.
6. Enfeksiyon bulaşma riskinin fazla olduğu durumlarda çift kat eldiven (iki eldiven üst üste) giyilmeli.
7. Aynı eldivenle asla iki farklı girişimde veya kullanımda bulunulmamalı.
8. Eldivenler tekrar yıkanmamalı ve yeniden kullanılmamalıdır.
9. Eldivenleri ters çıkararak atık kabına atınız.



Oltu Nenehatun
Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi

TEMİZLİK PERSONELİ TEMİZLİK VE DEZENFEKTE YAPMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

Okulda COVID-19 vakaları tespit edilmemiş olsa bile hijyen ve sanitasyon mutlak surette sağlanmalıdır. Genel önleyici tedbirler açısından COVID-19 salgını boyunca ortak alanlarda (tuvaletler, salonlar, koridorlar, asansörler, derslikler ve atölyeler vb.) temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin uygulanmasına özel dikkat gösterilmelidir. Kulplar, asansör düğmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan yüzeyler daha sık ve daha özenli temizlenmelidir. Temizlik personeline bu konuda talimat verilmelidir.

1. Okul/Kurumun eylem planı kapsamında, COVID-19 şüphelisi veya tanısı koyulmuş kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılmalıdır.
2. Temizlik personeli için çamaşır suyu başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, uygulanması ve depolanması konusunda ek eğitim verilmelidir.
3. Çamaşır suyu kullanımı uygun olmadığında, örneğin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için %70 alkol ile temizlenebilir.
4. Kullanıldığı takdirde tekstil, çarşaf, masa örtüsü, giysiler vb. toz ve aerosol oluşturarak çevreyi diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına konulmalıdır. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla 90°C sıcaklıkta yıkanmalıdır.
5. Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanmalıdır.
6. Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanmalıdır.

Temizlik:

1. Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizlenmelidir
2. Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgahlar, kulplar, telefonlar, klavyeler,
3. Tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliği sıklıkla yapılmalıdır.
4. Deterjan üzerinde yazılı talimat göz önüne alarak kullanılmalıdır.
5. Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direk kullanılmalıdır.
6. Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde silinmelidir.
7. Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atılmalıdır.
8. 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.
9. 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.

10. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
11. 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.
12. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.

Dezenfekte:

1. Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizlenmeli; daha sonra dezenfektan kullanılmalıdır.
2. Onaylı dezenfektanlar kullanılmalıdır.
3. Yüzey uygunsuz seyreltilmiş ev tipi çamaşır suyu çözeltileri de kullanılmalıdır.
4. Çamaşır suyunuzun dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edilmeli ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunmalıdır.
5. Çamaşır suyu, uygun şekilde seyreltildiğinde korona virüslere karşı etkili olacaktır. Çözeltiyi yüzeyde en az 1 dakika bekletilerek, en az %70 alkol içeren alkol çözeltileri de kullanılabilir. Sadece işverenler tarafından sağlanan temizlik (deterjan) ve dezenfektan ürünleri kullanılmalıdır.
6. Sık dokunulan yüzeylerin temizlik sonrası dezenfeksiyonu için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım çay bardağı) çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No:7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikler yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu kullanılmalıdır.
7. Ürünler üreticinin talimatlarına göre hazırlanmalı ve kullanılmalıdır. Önerilen ürün "temas sürelerine uyulmalıdır. Alternatif temizlik maddeleri/dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanlar kullanılmalıdır.



DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
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 efektiedilmelidir.
5. 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.
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.



GENEL TALİMATNAME

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.
2. Tüm çalışan ve ziyaretçilerin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır.
3. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanmalı/ kullanılmalıdır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
5. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi sağlanmalıdır.
6. Fiziki mesafenin korunması konusunda gerekli tedbirler alınmalı ve uyarılar yapılmalıdır.
7. Uygun kişisel koruyucu donanım kullanması (maske takılması) sağlanmalı ve belli aralıklarla kontrol edilmelidir.
8. Uygun temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinin yapılması sağlanmalıdır.
9. Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulması sağlanmalıdır.
10. Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılmalıdır. Mendil en yakın atık kumbarasına elle temas edilmeden (açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb.) atılmalıdır.
11. Ziyaretçi prosedürünün uygulanması sağlanmalıdır.
12. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlamalı ve katılım kayıtları muhafaza etmelidir.
13. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.
14. Merkezi havalandırma sistemi varsa içeriden alınan havanın tekrar dolaşıma verilmesi %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemi seçilmelidir.
15. Asansör varsa kullanıcı sayısı girişinde belirtilmeli, içinde öksürük/hapşırık adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasını sağlanmalı, içinde durulması gereken yerler belirlenmelidir.
16. Mümkünse ara dinlenmelerde, mümkün değilse hafta sonları çalışma olmadığı zamanlarda tüm alanlar dezenfekte edilmelidir.
17. İş okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır, mümkün olan her fırsatta 60°- 90° sıcaklıkta deterjan ile yıkanmalıdır.
18. Kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığı artırılmalı, tek kullanımlık su kapları veya bireysel su mataraları ile kullanılmalıdır.
19. Üretim alanlarına ait WC'lerde tümmanuel musluklar fotoselli hale getirilmelidir.
20. Atölye havalandırmaları ile taze hava girişinin artırılması optimizasyonu sağlanmalıdır.
21. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır.



ATÖLYE VE LABORATUVARLAR KULLANIM TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
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 de ve bu ve evyeler kişisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır.



TOPLANTI, KONFERANS SALONU VE ÇOK AMAÇLI SALONLARIN KULLANIM TALİMATLARI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

1. Salonda 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 kullanılmalıdır.
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 kalemlerini kullanmalı ve kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır.
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 uygulama İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü yetkililerinin temasları izlemeleri ne yardımcı olacaktır.
10. Eğer toplantı bulunan biri tutan sonra salgın hastalık tanısı alırsa temaslı değerlendirilmesi yapılırken pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temasları değerlendirme alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir.
11. Bu süre içinde algın 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.



GIDA DEPOLARI KULLANMA TALİMATI

Doküman No
Yayım Tarihi 21.09.2020
Revizyon No
Revizyon Tarihi
Sayfa No 1/1

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



TUVALET VE LAVABO KULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

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



SPOR SALONLARI VE OYUN ALANLARI KULLANMA TALİMATI

Doküman No
Yayın Tarihi 21.09.2020
Revizyon No
Revizyon Tarihi
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 açılmış 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 götürülmelidir.
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.



MİSAFİRHANE YURT VE PANSİYONLARIN KULLANMA TALİMATI

Yayımlanma Tarihi 21.09.2020
Revizyon No
Revizyon Tarihi
Sayfa No 1/1

1. Yurtlar ve pansiyonlarda kalacak kişi sayısı oda yüz ölçümüne göresınırlandırılmalıdır.
2. Yatak araları sosyal mesafe kuralına uygun şekilde düzenlenmelidir.
3. Her alanda sosyal mesafe konulmalıdır yerleşim planları bu kurallar dikkate alınarak oluşturulmalıdır.
4. Girişlerde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır odalarda ve kişisel dolaplardan yiyecek ve içecek bulundurulmamalıdır.
5. Mümkün olan durumlarda yan yana olan yatakların bir baş bir ayak ucu olacak şekilde konumlandırılması sağlanmalıdır.
6. Odalarda yeterli havalandırma iklimlendirme koşulları bulunmalıdır klima bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmalıdır gerekli haller hariç oda veya yatak değişikliğinde müsaade edilmemelidir.
7. Odaların kişisel dolapların kullanılan tekstil malzemelerinin ve genel alanların temizlik ve dezenfektan planı belirlenmeli ve uygulanmalıdır.
8. Yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır yönetim izni olmadandışarıdan ziyaretçi kabul edilmemelidir.
9. Bakım tedarik vb işlemler için giriş yapan dış kaynaklı hizmet sağlayıcılar da salgın hastalıklar ve genel hijyen kuralları kapsamında uygulanan önlemlere uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemlerini almalıdırlar.



OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

1. Servisşoförleri v erehberlik 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 ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. olanların maske takması sağlanmalı belirti 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 kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendi ayrılmış sabit koltukta seyahat edilmelidir.
6. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunan zarının dışında kişi kabul edilmemelidir.
7. Servis içinde konuşulmamalı doğru olmamalıdır servis bir mecburiyet olmadıkça dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
8. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin 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 kullanılabilir 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	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

1. Kuruluşa 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 çıkışı 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.



Oltu Nenehatun
Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi

ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI

Doküman No
Yayın Tarihi 21.09.2020
Revizyon No
Revizyon Tarihi
Sayfa No 1/1

1. Tüm ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.
2. Tüm ziyaretçilerin ve tedarikçilerin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır.
3. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanmalı/ kullanılmalıdır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
5. Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon filan programları doğrusunu dezenfekte edilmelidir.
6. Vardiya değişimlerinde güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan trafik telefon gibi malzemelerin teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
7. Güvenlik danışma personeli için gerekli KKD ler sağlanmalı ve alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.
8. Ziyaretçiler ve tedarikçiler kuruluşa girmeden önce salgın hastalıkları önlemeye yönelik alınan bu kılavuzda bahsedilen ve kuruluşça hazırlanmış olan tedbirler uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmeli ve bu kurallara uyacağını dair ziyaretçiden ve tedarikçiden taahhüt alınmalıdır kuruluşa her türlü bu kontrolsüz giriş engellenmelidir.
9. Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır.
10. Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanmalıdır.



TEMİZLİK ODALARI KULLANIM TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

1. Temizlik odasında 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. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak yazı efekti edilmelidir.
4. Temizlik odasında yer alan ortak temas yüzeyleri ,malzemeler için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
5. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı sensörü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.



Oflu Nenehatun
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

TEMİZLİK VE DEZENFEKTE PLANI

Doküman No	
Yayın Tarihi	21.09.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

YER/MEKAN	TEMİZLEME PERİYODU	TEMİZLİKTE KULLANILACAK MALZEME (DEZENFEKTAN)	TEMİZLEME YÖNTEMİ
TUVALETLER	Günde en az iki kez,gerektiğinde daha sık	Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan (1 litre suya bir çay bardağı sodyum hipoklorit (çamaşır suyu))	Fırçalama, Oturma yerleri (klozet için) silinme, WC fırçaları kurutulmalıdır.
LAVABOLAR	Günde en az iki kez,gerektiğinde daha sık	Çamaşır Suyu (1/100) ve deterjan (toz veya likit)	Fırçalama, Ovma (WC ve lavabolar için ayrı fırça olmalı)
DUVARLAR VE CAMLAR	Camlar ayda bir kez Duvarlar ayda bir(Ancak hasta çıktısı, kan, balgam vb. kirlenme varsa derhal çamaşır suyu ile)	Çamaşır Suyu (1/100) ve deterjan 1/100 (5 litreye yarım çay bardağı çamaşır suyu)	Camlar yukarıdan aşağı, duvarlar tavandan aşağı silinir. Kurulanır.
KAPI VE KAPI KOLLARI	WC Kapıları ve kapı kolları günde en az iki kez,gerektiğinde daha sık	Su, deterjan	Silerek temizleme
PASPASLAR	Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık	Çamaşır Suyu (1/100) ve deterjanlı su	Deterjanlı sıcak suda yıka1/100 oranında çamaşır suyunda 20dk.beklet,durula,sık ve kurutulmalı.
YERLER ZEMİN	Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık	Deterjanlı su, zemin hasta çıktısı, kan, balgam vb. kirlenmiş ise çamaşır suyu.	Kirliliğe göre ıslak süpürge ile süpürülüp silinmeli ,kuru süpürme yapılmamalı,kan, tükürük vb.ifrazat varsa önce kağıt mendille alınıp çamaşır suyu ile silinmeli
ÇALIŞMA MASALARI	Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık	Deterjanlı su, yüzey kan, balgam vb. kirlenmiş ise çamaşır suyu.	Silerek temizleme

GEREKLİ MALZEMELER


Plastik kova, leğen, ölçü kabı, %5'lik klor içeren çamaşır suyu, su, deterjan, eldiven, atık kovası

Uygulama:

- %0,5 klor solüsyonu hazırlayınız: Plastik bir kovaya 1 ölçü % 5'lik Klor+9 ölçü su koyunuz.
- Normal temizlik yapılırken; deterjanın üzerinde yazılı talimat göz önüne alınarak sulandırınız ve durulamayınız. Eğer yoğun kirlenme söz konusu ise sulandırılmadan direkt kullanınız ve sonra da durulayınız.
- Dezenfeksiyon yapılırken; farklı dezenfektanlar ve bunların sulandırılma oranları vardır. Eğer dezenfeksiyon için çamaşır suyu kullanılacaksa, normal dezenfeksiyon için 1/100(5 litre suya yarım çay bardağı çamaşır suyu) oranında,
- kan ve vücut salgılarından kontamine olmuş yüzeye 1/10 (1 litre suya 1 bardak çamaşır suyu)oranında sulandırılarak kullanınız.
- Daha az kirli olan yüzeyden kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde siliniz.

Güvenlik tedbirleri:

- Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atınız.
- Eldivenlerin dış yüzlerini de kontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atınız.
- Ellerinizi yıkayıp kurulayınız.
- Günlük hijyen kontrol çizelgesini imzalayınız.

 1994 Oltu Nenehatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	VAKA BİLDİRİM FORMU	Doküman No	
		Yayın Tarihi	21.09.2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

Bu form Bakanlığımız Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğünün 26.08.2020 tarihli ve 4301423-136.E.11385132 sayılı yazısı doğrultusunda hazırlanmıştır.

OKUL/KURUM ADI	OLTU NENEHATUN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	
COVIT-19 POZİTİF <input type="checkbox"/>	TEMASLI (karantinada) <input type="checkbox"/>	
ADI SOYADI		
T.C.NO		
TELEFON		
COVIT-19 TEST SONUÇ TARİHİ		
RAPOR BİTİŞ TARİHİ		
COVIT-19 POZİTİF ÇALIŞAN/ÖĞRENCİNİN KURUM İÇİ TEMASLILARI		
ADI SOYADI	GÖREVİ	TELEFON NO'SU
1-		
2-		
3-		
4-		
5-		

KONTROL BASAMAKLARI

NO	İŞLEM	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Covid-19 Belirtileri Olan Çalışanın diğer çalışanlardan İzolasyonu sağlandı mı?(Bkz. Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kılavuzu)			
2	Enfekte çalışanın temas ettiği diğer çalışanlar tespit edildi mi?			
3	Sağlık Bakanlığı İletişim Merkezi 184 aranarak bilgilendirildi ve yetkilinin talimatları doğrultusunda iş ve işlemler gerçekleştirildi mi?			
4	Enfekte olduğu doğrulanmış çalışanın işyerinde çalıştığı ve temas ettiği alanların dezenfeksiyon işlemi 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit ile yapıldı mı?			
5	Çalışan, sağlık kuruluşları tarafından verilen raporları okul yönetimine uzaktan iletme araçları ile bildirdi mi?			

DİĞER: Belirtmek istediğiniz durum varsa bu bölüme yazınız.

*İzolasyon kuralları ve hastalığın yayılmaması için, "**Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kılavuzu**"nda belirtilen şartlar yerine getirilmelidir

*Çalışan, sağlık kuruluşu tarafından işe başlamasında sakınca bulunmadığına dair (işe dönüş) rapor ile işvereni bilgilendirerek işine devam eder.