

## TEMİZLİK VE DEZENFEKTASYON PLANLAMASI

Okulumuzda 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.

- Okul 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.
- Temizlik personeli için çamaşır suyu başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, elleçlenmesi, uygulanması ve depolanması konusunda ek eğitim verilmelidir.
- Çamaşır suyu kullanımı uygun olmadığında, örneğin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için %70 alkol ile temizlenebilir.
- 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.
- Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanmalıdır.
- Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanmalıdır.

### Temizlik:

- Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizlenmelidir
- Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgâhlar, kulplar, telefonlar, klavyeler,
- Tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliği sıklıkla yapılmalıdır.
- Deterjan üzerinde yazılı talimat göz önüne alarak kullanılmalıdır.
- Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direk kullanılmalıdır.
- Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde silinmelidir.

- Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atılmalıdır.
- 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.
- 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.
- Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
- 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.
- Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.


## Dezenfekte:

- Alanı veya ögeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizlenmeli; daha sonra dezenfektan kullanılmalıdır.
- Onaylı dezenfektanlar kullanılmalıdır.
- Yüzey uygunsa seyreltilmiş ev tipi çamaşır suyu çözeltileri de kullanılmalıdır.
- Çamaşır suyunuzun dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edinmeli ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunmalıdır.
- 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.
- 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 bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler

için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu kullanılmalıdır.


- Ürünler üreticinin talimatlarına göre hazırlanmalı ve kullanılmalıdır. Önerilen ürün “temas süreleri”ne uyulmalıdır. Alternatif temizlik maddeleri/dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanlar kullanılmalıdır.

**MUSTAFA ÖZÇELİK**  
**OKUL MÜDÜRÜ**

	<b>TEK KULLANIMLIK MASKE, ELDİVEN GİBİ KİŞİSEL HİJYEN MALZEME ATIKLARININ YÖNETİMİNDE COVID-19 TEDBİRLERİ VE TALİMATLARI</b>	Doküman No	1
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		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.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ</b>	Doküman No	2
		Yayımlanma Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		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 dispenserleri 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.

Mustafa ÖZÇELİK  
Okul Müdürü

	<b>YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI</b>	Doküman No	3
		Yayımlanma Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

### **Genel Hususlar**

- 1) Kurum 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<sup>0</sup>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 kantinait 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 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'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) Merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenmeli ve sık sık doğal havalandırma yapılmalıdır.
- 5) Yemekhanedeki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır.
- 6) Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanmalıdır.
- 7) Yemekhanede çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılmalıdır.
- 8) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımlarına özen göstermesi sağlanmalıdır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>KKD KULLANIM TALİMATI</b>	Doküman No	4
		Yayımlanma Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		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 incelemelidir.
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 ağız ve çene kapatılmalıdır.
6. Maskenin üzerini ellerimizle kapatarak nefes aldığımızdaki kenarlardan havasız ortamı almaya 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 yayınlanan genelgeye uygun olarak toplanmalı ve en az **72 saat bekletildikten sonra normalevelatık statüsünde atılmalıdır.**
10. **İki kişinin birbirini sosyal mesafeye 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 endikasyonu 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. Eldivenlerin dış yüzeylerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atınız.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>TEMİZLİK PERSONELİ TEMİZLİK VE DEZENFEKTE YAPMA TALİMATI</b>	Doküman No	5
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

Okulumuzda COVID-19 vakaları tespit edilmemiş olsa bile hijyen ve sanitasyon mutlak surette sağlanacaktır. 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 gösterilecektir. Kulplar, asansör düğmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan yüzeyler daha sık ve daha özenli temizlenecektir. Temizlik personeline bu konuda talimatlar verilmektedir.

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

### **Temizlik:**

- Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizlenecektir.
- Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgâhlar, kulplar, telefonlar, klavyeler, tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliği sıklıkla yapılacaktır.
- Deterjan üzerinde yazılı talimat göz önüne alarak kullanılacaktır.
- Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direk kullanılacaktır.
- Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde silinecektir.
- Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atılacaktır.
- Tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenecektir.
- Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlip dezenfekte edilecektir.
- Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilecek ve temizlik saatleri görünür şekilde asılacaktır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.
- Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske vb.) kullanacak, 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 sağlanacaktır.

### **Dezenfekte:**

- Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizlenmeli; daha sonra dezenfektan kullanılacaktır.
- Onaylı dezenfektanlar kullanılacaktır.

- Yüzey uygunsu seyreltilmiş ev tipi çamaşır suyu çözeltileri de kullanılacaktır.
- Çamaşır suyunuzun dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edinmeli ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunmalıdır.
- 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 kullanılacaktır.
- 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 bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu kullanılacaktır.
- Ürünler üreticinin talimatlarına göre hazırlanmalı ve kullanılacaktır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI</b>	Doküman No	6
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		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.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>GENEL TALİMATNAME</b>	Doküman No	7
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		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/ kullandırılmalıdır. 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 tüm manuel musluklar fotoselli hale getirilmelidir.
20. Atölye havalandırmaları ile taze hava girişinin artırılması optimizasyonu sağlanmalıdır.
21. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>ATÖLYE KULLANIM TALİMATI</b>	Doküman No	8
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri çalışma tezgahları deney masaları aletleri ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır

Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalı temiz hava debisi atılmalıdır

Atölye ve laboratuvarlarda panolarda farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır

Kullanıcılar ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarını mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte etmelidir

Öğrencilerin boya kalem boya vb . eşyaları kişisel olacaktır. Ortak kullanılmayacaktır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI</b>	Doküman No	9
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		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.
9. Odanın eklentilerinde çay ocağı ve mutfak bulunması durumunda tek kullanımlık bardak bir kişiye özel bardaklar kullanılmalıdır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK



	<b>TOPLANTI, KONFERANS SALONU VE ÇOK AMAÇLI SALONLARIN KULLANIM TALİMATLARI</b>	Doküman No	<b>10</b>
		Yayın Tarihi	<b>25.08.2020</b>
		Revizyon No	<b>00</b>
		Revizyon Tarihi	... / ... / <b>20...</b>
		Sayfa No	<b>1/1</b>

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.


OKUL MÜDÜRÜ

MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>TUVALET VE LAVOBO KULLANMA TALİMATI</b>	Doküman No	11
		Yayın Tarihi	20.08.2020
		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. 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 20 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.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>SPOR SALONLARI VE OYUN ALANLARI KULLANMA TALİMATI</b>	Doküman No	12
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		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.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>GIYINME VE SOYUNMA ODASI KULLANIM TALİMATNAMESİ</b>	Doküman No	13
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

1. Soyunma odalarında salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanımı (fiziki mesafe, kişi başına minimum alan kurallarına uygun vb.) belirlenmiş ve sırayla tek kişi olacak şekilde giriş sağlanacaktır.
2. Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanacaktır.
3. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmıştır.
4. Soyunma odalarında el antiseptikleri mevcuttur ve uygun şekilde kullanımı sağlanacaktır.
5. Kirlili ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınarak kirlili ve temiz kıyafet alanları belirlenmiştir.
6. Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.), uygun KKD (maske vb.) kullanılmasına yönelik düzenlemeler yapılarak soyunma ve giyinme odasına maskesiz giriş yasaklanmıştır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI</b>	Doküman No	14
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

1. Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir.
2. Öğrenciler servise biniş ve inişlerinde KKD kullanımı ile ilgili yeterli eğitim almış hostesler tarafından sosyal mesafe kuralına uygun olacak şekilde eşlik edilecektir.
3. Kullanılan KKD ekipmanları (eldiven maske) atık yönetimi talimatlarına uygun şekilde bertaraf edilecektir.
4. Sosyal mesafe kuralının 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 yönlendirmelidir.
5. Koltuklara numara verilmeli evden alınma sırasına göre her öğrencinin ve personelin hangi koltuğu kullanacağı sabit hale getirilmelidir.
6. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalı liste serviste görünür şekilde asılmalı ve her öğrenci ve personel kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendine ayrılmış sabit koltukta seyahat etmelidir.
7. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunanların dışında kişi kabul edilmemelidir.
8. Servis içinde konuşulmamalı serviste bir mecburiyet olmadıkça içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
9. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç havasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
10. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokunulan 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.

Mustafa ÖZÇELİK

Okul Müdürü

	<b>GÜVENLİK TALİMATI</b>	Doküman No	15
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		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 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.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI</b>	Doküman No	<b>16</b>
		Yayın Tarihi	<b>25.08.2020</b>
		Revizyon No	<b>00</b>
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	<b>1/1</b>

1. Derslikler ve idare odalarda temizlik dezenfektasyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır.
4. Ortak olan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.
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. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedallı, sensörlü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.
7. Sınıflar her 4 m2 ye 1 öğrenci düşecek şekilde ayarlanmalıdır.
8. Öğrencilere maske kullanımı dezenfektan kullanımı el yıkama sosyal mesafe konusunda bilgilendirme çalışmaları yapılmalıdır.
9. Lavaboya giden öğrenciler için hijyen takibi yapılmalıdır.
10. Öğrenciler derste kendileri için belirlenmiş sıralara oturmalıdır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>ASANSÖR KULLANIM TALİMATI</b>	Doküman No	17
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

1. Asansörün temizlik dezenfektasyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır .
2. Yoğunluk sağlanmaması için sadece yürümede engeli olan merdiven çıkamayan öğrenciler tarafından kullanılacaktır.
3. Her iniş ve çıkışta bir öğrenci bir personel olacak şekilde sınırlandırılacaktır.
4. Özellikle sık dokunulan yüzeyler 1/100 oranında hipoklorit ile her gün dezenfekte edilecektir.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK



	<b>MESCİT KULLANIM TALİMATI</b>	Doküman No	<b>18</b>
		Yayın Tarihi	<b>25.08.2020</b>
		Revizyon No	<b>00</b>
		Revizyon Tarihi	... / ... / <b>20...</b>
		Sayfa No	<b>1/1</b>

1. Mescitin temizlik dezenfektasyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedallı sensörlü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.
4. Herkes kendi seccadesini getirecek ve sosyal mesafeye uygun aralıklarla namaz kılınacaktır.
5. Mescitte tesbih etek eşarp vb. ortak kullanılan malzemeler bulunmayacaktır.
6. Mescitin günlük dezenfektasyon işlemine göre temizliği sağlanacaktır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>REVİR VE REHBERLİK SERVİSİ KULLANMA TALİMATNAMESİ</b>	Doküman No	16
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	.... / .... / 20...
		Sayfa No	1/1

1. Revir ve rehberlik servisinde temizlik dezenfektasyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
2. Revir ve rehberlik servisindeki 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 dezenfekte edilmelidir.
4. Revir ve rehberlik servisinde 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.
7. Revir ve rehberlik servisine girişlerde sosyal mesafeye uyulmalıdır.
8. Tıbbi atıklar atık yönetimine uygun olarak bertaraf edilmelidir.
9. Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişilerin KKD kullanımına yönelik önlemleri alması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanacaktır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>UYGULAMA ODASI KULLANIM TALİMATI</b>	Doküman No	20
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

1. Uygulama odası temizlik dezenfektasyon filan programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı sensörü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.
4. Uygulama odasında yemek yapımı hazırlanması ve yenilmesi yasaklanacaktır.
5. Ders anlatım için oturma düzeni sosyal mesafe kurallarına uygun şekilde olacaktır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>MASKE KULLANIM TALİMATI</b>	Doküman No	<b>021</b>
		Yayın Tarihi	<b>25/08/2020</b>
		Revizyon No	<b>00</b>
		Revizyon Tarihi	<b>... / ... / 20</b>
		Sayfa No	<b>1/1</b>


## MASKE KULLANIM TALİMATI

( **NOT:** Maskeler;

- İlgili standartlara/ kriterlere uygun (TS EN 14683, TS EN 149 veya TSE K 599) olmalıdır.
- Kullanım için gerekli olana kadar temiz/kuru bir alanda kirlenmesi önlenmiş şekilde (son kullanma tarihlerine uygun) muhafaza edilmelidir. Ulusal/ uluslararası sağlık otoritelerinin tavsiyelerine uygun maske kullanılmalıdır. )

1. Tüm çalışanlar, öğrenci ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapacaktır.
2. Maskeye dokunmadan önce, ellerini su ve sabun ile temizleyip, su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanacaktır.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığı kontrol edilecektir.
4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır. Maskenin doğru tarafının dışarıya baktığından emin olunacaktır.
5. Maskeyi yüzüne yerleştirip, maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnunun şekline göre kalıplayacaktır.
6. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekerek ağız ve çene kapatılacaktır.
7. Maskenin üzerini ellerimizle kapatarak nefes aldığımızda kenarlardan hava sızıntısı olmadığına emin olunacaktır.
8. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturması sağlanacaktır.
9. Kullanımı biten maskeler uygun/belirlenmiş atık kutularına atılacaktır.
10. Söz konusu atık kutuları Bakanlıkça yayınlanan genelgeye uygun olarak toplanacak ve en az 72 saat bekletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atılacaktır.
11. İki kişinin birbirine sosyal mesafeyi sağlamayacak şekilde yakın çalışması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılacaktır.
12. Tüm çalışanlar maskeli olarak çalışacak, maskeler günde en az 2 kez değiştirilecektir.
13. Kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılacaktır.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>İZOLASYON ODASI TALİMATNAMESİ</b>	Doküman No	TL22
		Yayın Tarihi	
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

1. İzolasyon odası ;hastayı bina içinde dolaştırmayacak şekilde zemin katta çıkış kapısına yakın bir yerde seçilmelidir.
2. İzolasyon odasında doğal havalandırmayı sağlayabilecek yeterli sayıda açılır pencere olmalıdır.
3. İzolasyon odasında kullanılmak üzere tam kapalı göz koruyucu veya yüz koruyucu, koruyucu kıyafet, ventilsiz maske ve eldiven bulundurulması sağlanmalıdır .
4. İzolasyon odası hasta ile acil durum sorumlusu arasında sosyal mesafeyi koruyacak büyüklükte olmalıdır.
5. İzolasyon odasında covid-19 atıkları için pedallı siyah atık kutusu kullanılmalıdır.
6. İzolasyon odasında kullanılan tüm malzemeler kişiye özel tek kullanımlık olmalıdır.
7. İzolasyon odası hastanın sağlık kuruluşuna sevk edilmesinden sonraki 24 saat kimsenin giremeyeceği şekilde kapalı tutularak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Bunun mümkün olmadığı durumlarda olabildiği kadar kapalı tutulmalıdır.
8. Acil 112 aranarak hasta en yakın sağlık kuruluşuna sevk edilmelidir.
9. İzolasyon odasında bekleyen hastanın ;Acil 112 sağlık görevlileri gelinceye kadar kimseyle temaslı irtibat kurmasına izin verilmemelidir.

OKUL MÜDÜRÜ  
MUSTAFA ÖZÇELİK

	<b>ÖZEL POLİTİKA GEREKTİREN RİSK GRUPLARI TALİMATI</b>	Doküman No	23
		Yayın Tarihi	25.08.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

## Engelli /Sağlık Problemi Olan Öğrenciler İçin İş Sağlığı ve Güvenliği Tedbirleri

1. Okula kayıt aşamasında öğrencilerin durumu Kurum rehber Öğretmeni okul hemşiresi ve Okul İdaresi tarafından değerlendirilir. Aile bireylerinden eşlik gerekip gerekmediği belirlenir.
2. Aile bireyi eşliğinde öğrencisinin temel ihtiyaçları eşlik eden aile bireyi tarafından karşılanır.
3. Aile bireyi eşliği olmayan öğrenciye öğretmenler tarafından yardımcı olunur.
4. Sağlık problemi olan öğrenciler (nöbet geçirme ihtimali olan, şeker akciğer vb. problemi olan) hakkında okul hemşiresine rehberlik birimine ve sınıf öğretmenine okul idaresince bilgi verilir. Şeker hastası öğrenci için insülin iğnesinin buzdolabında muhafazası sağlanır.
5. Kurumda fiziki engeli olan öğrenciler için okula giriş çıkışı kolaylaştıran rampa ve engelli tuvaleti bulunmaktadır.
6. Acil durumlarda fiziki engelli öğrencilere yardımcı olmak üzere görevlendirme Acil Durum Ekibi İletişim Listesi ile yapılmıştır.

## Hamile/Emziren Personel İçin İş Sağlığı ve Güvenliği Tedbirleri

1. Kimyasal malzeme kullanarak temizlik yaptırılmaz.
2. Ağır kaldırmaya ve taşıma yapmasına neden olacak görevler verilmez.
3. Öğretmen ise hamileliğinin 6. Ayından sonra nöbet tutmaz.
4. Hamile personel yalnız başına çalıştırılmaz.

Mustafa ÖZÇELİK  
Okul Müdürü