


HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
OKUL HİJYEN VE SANİTASYON PLANI
 (Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı)


| NO | BÖLGE | TEMİZLENECEK / DEZENFEKTE EDİLECEK YÜZEY | KULLANILACAK KİMYASAL | KİMYASAL DOZAJI | TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON SIKLIĞI | UYGULAMA ŞEKLİ | UYGULAMA SORUMLUSU | KONTROL EDEN | İZLEME VE KAYIT | DOĞRULAMA |
|----|---------------------------|--|---|--|-------------------------------------|--|--------------------|------------------|---|-----------|
| 1 | SINIFLAR VE GENEL ALANLAR | Tuvaletler | Okul yönetimi tarafından temin edilen deterjan ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9) | Deterjan üreticinin talimatlarına göre hazırlanır ve kullanılır.Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 oranında sulandırılmış (1 litre suya bir çay bardağı) sodyum hipoklorit (ev tipi çamaşır suyu) kullanılmalıdır. | HER TENEFÜS SONRASI | Ağır kirler için kullanılan temizlik ürünü kirli yüzeyin üzerine kullanma talimatına uygun olarak dökülerek bir fırça yardımıyla ovularak temizlik işlemi sağlanır. Dezenfeksiyon için hazırlanan çamaşır suyu çözeltisi tuvalet kenarlarındaki kıvrımların iç kısmına gelecek şekilde sıkılır.Çözelti yüzeyde en az 1 dakika bekletilir. Sonra tuvalet sifonu çekilir. Aşırı kirli tuvaletlerde sıttıktan sonra uzun süre beklemek ve bir fırça yardımıyla ovmak gerekir. | Temizlik Personeli | Nöbetçi Öğretmen | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | Gözlem |
| 2 | | Musluk ve batarya başlıkları | Biyosidal Ürün Ruhsatlı Yüzey Dezenfektanı ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9) | Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu | HER TENEFÜS SONRASI | Temizliği yapılacak yüzeye direk püskürtülür ya da dökülür. Renk tanımlaması yapılmış bez ya da sünger yardımıyla ovulur. Birkaç dakika sonra bol su ile durulanır. Dezenfeksiyon için hazırlanan çamaşır suyu çözeltisi yüzeye dökülerek bekletildikten sonra durulanır. | Temizlik Personeli | Nöbetçi Öğretmen | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | Gözlem |
| 3 | | Klor bileşiklerinin uygun olmadığı Bilgisayar klavyeleri, Telefon ve diğer cihaz yüzeyleri | %70'lik alkol | yüzeye direkt yada kullanım alanına göre tanımlanmış renkli beze dökülerek | HER TENEFÜS SONRASI | Temizlenecek cihazın üreticisi tarafından belirlenmiş başka bir temizlik talimatı yok ise yüzeye püskürtülerek bez ile silinir ve hemen kurulanır. | Temizlik Personeli | Nöbetçi Öğretmen | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | Gözlem |
| 4 | | Halı, koltuk gibi yüzeyler | Su ve Deterjan | üreticinin talimatları doğrultusunda | GÜNLÜK | Kullanım alanına göre tanımlanmış renkli beze kullanım talimatına uygun şekilde dökülerek silinir yada toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanır yada sıcak buhar uygulanır. | Temizlik Personeli | Nöbetçi Öğretmen | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | Gözlem |
| 5 | | Lavobalar | Okul yönetimi tarafından temin edilen deterjan ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9) | Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu | HER TENEFÜS SONRASI | Yüzeye ürünün kullanma talimatına uygun şekilde dökülerek bir sünger yardımıyla ovulur. | Temizlik Personeli | Nöbetçi Öğretmen | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | Gözlem |
| 6 | | Koridorlar, Sınıfların, Odaların Zemini | Okul yönetimi tarafından temin edilen deterjan ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9) | Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu | HER TENEFÜS SONRASI | Mop/bez yardımıyla ürün uygulaması yapılır yada toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile silinir. | Temizlik Personeli | Nöbetçi Öğretmen | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | Gözlem |
| 7 | | Camlar | Okul yönetimi tarafından temin edilen cam silme temizlik ürünü | yüzeye direkt yada kullanım alanına göre tanımlanmış renkli beze ürünün üzerindeki kullanma talimatına göre dökülerek | AYDA BİR | Yüzeye püskürtülür ve tanımlanmış renkli bez ile silinir. | Temizlik Personeli | Nöbetçi Öğretmen | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | Gözlem |
| 8 | | Sık kullanılan yüzeyler, kapı kolları, masa yüzeyleri vs. | Biyosidal Ürün Ruhsatlı Yüzey Dezenfektanı ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9) | Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu | HER TENEFÜS SONRASI | Temizliği yapılacak yüzeye direk püskürtülür ya da dökülür. Renk tanımlaması yapılmış bez ya da sünger yardımıyla ovulur. Birkaç dakika sonra bol su ile durulanır. Dezenfeksiyon için hazırlanan çamaşır suyu çözeltisi yüzeye dökülerek bekletildikten sonra durulanır. | Temizlik Personeli | Nöbetçi Öğretmen | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | Gözlem |
| 9 | | Kantin | Biyosidal Ürün Ruhsatlı Yüzey Dezenfektanı ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9) | Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu | HER YEMEK SERVİSİ ÖNCESİ VE SONRASI | Temizliği yapılacak yüzeye direk püskürtülür ya da dökülür. Renk tanımlaması yapılmış bez ya da sünger yardımıyla ovulur. Birkaç dakika sonra bol su ile durulanır. Dezenfeksiyon için hazırlanan çamaşır suyu çözeltisi yüzeye dökülerek bekletildikten sonra durulanır. | Kantin Personeli | İlgili İdareci | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | |
| 10 | | Atölyeler | Biyosidal Ürün Ruhsatlı Yüzey Dezenfektanı ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9) | Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu | HER TENEFÜS SONRASI | Temizliği yapılacak yüzeye direk püskürtülür ya da dökülür. Renk tanımlaması yapılmış bez ya da sünger yardımıyla ovulur. Birkaç dakika sonra bol su ile durulanır. Dezenfeksiyon için hazırlanan çamaşır suyu çözeltisi yüzeye dökülerek bekletildikten sonra durulanır. | Temizlik Personeli | Okul Müdürü | Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | ELHİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK.1 |
| | | Sayfa Sayısı | 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 ovularak20-30 saniye süre ile temizlenmesi sağlanmalıdır.
3. Tüm personel ve öğrenciler için antiseptik dispenseleri 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 kâğıt havlu ile kurulmalıdır.

Kadir YALÇIN

Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK.2 |
| | | Sayfa Sayısı | 1 / 4 |

Genel Hususlar

- 1) Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır.
- 2) Yemekhane ve kantin giriş holünde veya dış cephesinde ve öğrenci ve öğretmenlerin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken bulaşıcı hastalık tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmelidir.
- 3) Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği “Yemekhane ve Kantin Temizlik Talimatına” uygun olarak düzenli olarak yapılmalı, gıda güvenliği ile 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 sağlanmadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılmalıdır.
- 7) Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.
- 8) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
- 9) Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
- 10) Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenmeli, (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilmelidir.
- 11) Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.
- 12) Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılmalıdır.
- 13) Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
- 14) Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- 15) Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilmelidir.
- 16) Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 17) Yemek tepsisi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılmalıdır.
- 18) Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulmalıdır.
- 19) Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulmalıdır.
- 20) Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22.000 gıda güvenliği yönetim sistemi veya TS 13811 hijyen ve sanitasyon yönetim sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerine denetim gerçekleştirilebilir.

Personel

- 1) Yemekhane personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
- 2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesi sağlanmalıdır.
- 3) 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'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- 3) Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
- 4) Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (*eldiven ve maske vb.*) kullanmalı, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 5) Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.

Genel Temizlik ve Bakım

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

Kadir YALÇIN

Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | KKD KULLANIM TALİMATI | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK 3 |
| Sayfa Sayısı | | 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 ağız 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 yayınlanan 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 giylmesinin 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.

Kadir YALÇIN
Okul Müdürü

| | | | |
|---|---|-----------------|------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | TEMİZLİK PERSONELİ TEMİZLİK VE DEZENFEKTE YAPMA TALİMATI | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK 4 |
| | | Sayfa Sayısı | 1 / 1 |

Okul/Kurumlarda 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 atelyeler 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, elleçlenmesi, 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'luk, 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 uygunsu 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 bileşikleri 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 süreleri"ne uyulmalıdır. Alternatif temizlik maddeleri/dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanlar kullanılmalıdır.


Kadir YALÇIN

Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|--------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK 5 |
| | | Sayfa Sayısı | 1 / 1 |


1. Derslikler ve idare odalarda temizlik dezenfektasyon Plan programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır hep temiz hava debisi artırılmalıdır.
3. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır.
4. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak yazı efekti edilmelidir.
5. Dersliklerde ve idari odalarda yer alan ortak temas yüzeyleri bilgisayarlar dolaplar makineler aletler ve benzeri için kullanım 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 sensörlü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.
8. Teneffüsler mümkün olduğunca farklı saatlerde yapılacaktır
9. Öğrencilerin günlük grup etkinliklerinde hep aynı grupta etkinlik yapması, grupların bir biri ile karışmaması sağlanacaktır
10. Öğrencilerin gün boyu aynı sınıfta ders görmesi sağlanacak, değişim zorunlu ise sınıfların her değişiminde havalandırılması sağlanacaktır
11. Kitap kalem ve diğer araç gereçler kişiye özel olacak bunların değişimi sınırlandırılacaktır.
12. Sınıf içinde yüksek sesle yapılan etkinlikler sınırlandırılacaktır.
13. Kapasite kullanımı salgın bulaşı riskini minimum düzeyde kullanacak şekilde planlanacaktır
14. Temaslı takibi açısından aynı öğrencinin aynı sırada oturması sağlanacaktır.
15. Oturma düzeni yüzyüze olamayacak şekilde çapraz oturma şeklinde olacaktır.

Kadir YALÇIN
Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK 6 |
| | | Sayfa Sayısı | 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 kuruluş 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.


Kadir YALÇIN
Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | GENEL TALİMATNAME | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK 7 |
| | | Sayfa Sayısı | 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. Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliliğini sağlamak için güncel yasal şartlara uygunluk sağlanmalıdır.
18. İş okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır, mümkün olan her fırsatta 60°- 90° sıcaklıkta deterjan ile yıkanmalıdır.
19. Kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığı artırılmalı, tek kullanımlık su kapları veya bireysel su mataraları ile kullanılmalıdır.
20. Üretim alanlarına ait WC'lerde tüm manuel musluklar fotoselli hale getirilmelidir.
21. Atölye havalandırmaları ile taze hava girişinin artırılması optimizasyonu sağlanmalıdır.
22. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır.

Kadir YALÇIN


Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|--------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | ATELYE VE LABORATUVAR KULLANIM TALİMATI | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| Revizyon No | | 00 | |
| Doküman No | | DK 8 | |
| | | Sayfa Sayısı | 1 / 1 |

1. Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri çalışma tezgâhları 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 tezgahların ve atölye temizlik ekipmanlarının dezenfekte edildikten sonra kullanılması sağlanmalıdır.


Kadir YALÇIN

Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|--------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK 9 |
| | | Sayfa Sayısı | 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 dahi çay makinesi ve kahve makinesi kullanılmamalıdır, su ihtiyacı için pet şişe ve tek kullanımlık bardaklar kullanılmalıdır.
10. Öğretmenlerin kişisel eşyaları özel dolaplarında bulundurulmalıdır.
11. Öğretmenler odasında beslenme faaliyeti yapılmamalıdır.

Kadir YALÇIN
Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| TUVALET VE LAVOBO KULLANMA TALİMATI | Revizyon No | 00 | |
| | Doküman No | DK 12 | |
| | Sayfa Sayısı | 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.


Kadir YALÇIN
Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK 14 |
| | | Sayfa Sayısı | 1 / 1 |

1. Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir.
2. Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır.
3. Sosyal mesafe kuralını bozulmaması için önlemler alınmalıdır salgın hastalık belirtileri ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. olanların maske takması sağlanmalı belirti gösteren öğrenci ise öğrencinin velisi bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirmelidir.
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.

Kadir YALÇIN


Okul Müdürü

| | | | |
|---|--|-----------------|--------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | GÜVENLİK TALİMATI | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK 15 |
| | | Sayfa Sayısı | 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.

Kadir YALÇIN

Okul Müdürü

| | | | |
|---|---|-----------------|-------|
|  | TC. ÇAYIROVA KAYMAKAMLIĞI HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ TEK KULLANIMLIK MASKE, ELĐVEN GİBİ KİŞİSEL HİJYEN MALZEME ATIKLARININ YÖNETİMİNDE COVID-19 TEDBİRLERİ VE TALİMATLARI | Döküman No | DK-16 |
| | | Sayfa No | 1 / 1 |
| | | Revizyon No | |
| | | Revizyon Tarihi | |
| | | Yayın Tarihi | |
| | | Kurum Kodu | |

1. Kurum ve kuruluşların bina girişlerine gri etiketli “maske, eldiven ve diğer kişisel atık” yazan kapaklı ve torba içeren özel ekipmanlı çöp kutuları konulmuştur.
2. Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızları sıkı bir şekilde kapatılarak ikinci bir torbaya alınacak ve geçici depolama alanına götürülecektir.
3. Geçici depolama alanı insan kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olacaktır.
4. Geçici depolama alanındaki atıklar 72 saat bekletilecek ve evsel atık kapsamında (diğer atık) belediyeye teslim edilecektir.
5. Belediyelerin bu konudaki duyuru ve talimatlarına uyulacaktır.
6. Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliği/hijyeni sağlanacaktır. Bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılacaktır.
7. Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülme veya sızıntı suyuna yönelik tedbir alınacak, kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzey dezenfekte edilecektir. Yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanılacaktır.
8. Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertaraf 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 sağlanacaktır.
9. Görevli personelce kullanılan ekipmanların ve kişisel malzemelerin dezenfekte edilerek hijyenik bir ortamda çalışmaları sağlanacaktır

Kadir YALÇIN

Okul MÜDÜRÜ


| | | | |
|---|---|-----------------|-----------------------|
|  | <p style="text-align: center;">ÇAYIROVA KAYMAKAMLIĞI HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ASANSÖR TALİMATI</p> | Doküman No | DK 17 |
| | | Yayın Tarihi | ../.../2020 |
| | | Revizyon No | 00 |
| | | Revizyon Tarihi | ... / ... / 20 |
| | | Sayfa No | 1/1 |

ASANSÖR TALİMATI

- 1.Asansör kapasitesi salgın hastalık dönemlerine özgü önlemlere (en fazla 1/3 ü kadar kişinin kullanması vb.) uygun olarak belirlenerek asansör kapasitesinin kullanıcı sayısı asansör girişinde belirtilecektir.
- 2.Kapasite kullanımı ile ilgili gerekli işaretleme ve tanımlamalar yapılacaktır.
- 3.Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanacaktır.
- 4.Asansör girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulacaktır.
- 5.Asansör içinde öksürük/ hapşırık adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasını sağlamak için afişler/sesli anonslar sağlanacaktır.
- 6.Asansör zeminine her kişinin durması gereken yerler belirlenmelidir.

Kadir YALÇIN

Okul MÜDÜRÜ

| | | | |
|---|--|-----------------|------------|
|  | HATİCE BAYRAKTAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | Yayın Tarihi | 31.08.2020 |
| | | Revizyon Tarihi | YENİ YAYIN |
| | OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI | Revizyon No | 00 |
| | | Doküman No | DK 22 |
| | | Sayfa Sayısı | 1 / 1 |

1. Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir.
2. Öğrenciler ve personel servise binerken ve servisten inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır.
3. Servis içerisinde fiziksel mesafe kuralına uyulmalıdır. İkili koltukların biri boş kalacak şekilde oturma düzeni sağlanmalıdır.
4. Servis görevlilerinin (Servis şoförleri ve rehber personeli vb.) genel hijyen kuralları ve salgın durumlarına özgü önlemlere (maske vb.) uymaları sağlanmalıdır.
5. Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, servis aracında bulunan öğretmen, öğrenci ve diğer kişilerin sağlık otoritelerince belirlenen KKD (maske takılması vb.) kullanımı için gerekli önlemler (maskesi olmayanlar için araçlarda maske bulundurulması vb.) alması sağlanmalıdır.
6. COVID-19 salgın hastalık belirtileri; ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. gösteren öğrenci için gerekli tedbirler alınarak velisi bilgilendirilmeli ve sağlık merkezine yönlendirmelidir.
7. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalıdır. Oturma listesi serviste görünür şekilde açılmalıdır. Her öğrenci veya personel kuruma gidiş-dönüşlerde her gün kendisi için belirlenmiş sabit koltukta seyahat etmelidir.
8. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunanların dışında yolcu veya misafir kabul edilmemelidir.
9. Servis içinde acil veya gerekli bir durum olmadığı sürece konuşulmamalıdır.
10. Servis içerisinde yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
11. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır. Servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır. Her fırsatta servis camları açılarak içerisi havalandırılmalıdır.
12. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyleri, kapı kolları, kolçaklar, cam açma düğmeleri, araç içi tutamakları ve emniyet kemeri tokaları 1/49 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya % 70 lik alkol ile dezenfekte edilmelidir. Bu amaçla Sağlık Bakanlığı ruhsatlı dezenfektanlar kullanılmalıdır. Temizlik yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve sonrasında en az 1 dakika beklenip içerisi havalandırılmalıdır. Servis hizmeti farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfektasyonun yapıldığı belgelendirilmelidir.
13. Gün sonunda da mutlaka araç içi temizliği ve dezenfektasyon yapılmalıdır.

Kadir YALÇIN
Okul Müdürü