



**ŞEVKET YARDIMCI
İLKOKULU
TEMİZLİK VE
DEZENFEKSİYON PLANI**

Doküman No	PL-02
Yayımlanma Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / ...
Sayfa No	1/2

YER/MEKAN	TEMİZLEME PERİYODU	TEMİZLİKTE KULLANILACAK MALZEME (DEZENFEKTAN)	TEMİZLEME YÖNTEMİ
TUVALETLER	Günde altı kez	Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan	Fırçalama, Oturma yerleri (klozet için) silinme, WC fırçaları kurutulmalıdır.
LAVABOLAR	Günde en az iki kez	Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan (toz veya likit)	Fırçalama, Ovma (WC ve lavabolar için ayrı fırça olmalı)
DUVARLAR VE CAMLAR	Camlar ayda bir kez Duvarlar ayda bir kez (Ancak hasta çıktısı, kan, balgam vb. kirlenme varsa derhal çamaşır suyu ile)	Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan	Camlar yukarıdan aşağı, duvarlar tavandan aşağı silinir. Kurulanır.
KAPI VE KAPI KOLLARI	WC Kapıları ve kapı kolları her gün	Su, deterjan ,dezenfektan	Silerek temizleme
PASPASLAR	Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık	Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjanlı su	Deterjanlı sıcak suda yıka1/50 oranında çamaşır suyunda 20dk.beklet,durula,sık ve kurutulmalı.
YERLER ZEMİN	Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık	Deterjanlı su, zemin hasta çıktısı, kan, balgam vb. kirlenmiş ise çamaşır suyu.	Kirliliğe göre ıslak süpürge ile süpürülüp silinmeli kan, tükürük vb.ifrazat varsa önce kağıt mendille alınıp çamaşır suyu ile silinmeli
ÇALIŞMA MASALARI	Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık	Deterjanlı su, yüzey kan, balgam vb. kirlenmiş ise çamaşır suyu.	Silerek temizleme

UYGULAMA ESASLARI

Gerekli malzemeler:

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

Uygulama:

1. %0.5 klor solüsyonu hazırlayınız: Plastik bir kovaya 1 ölçü % 5'lik Klor+9 ölçü su koyunuz.
 - Normal temizlik yapılırken; deterjanın üzerinde yazılı talimat göz önüne alınarak sulandırınız ve durulamayınız. Eğer yoğun kirlenme söz konusu ise sulandırılmadan direkt kullanınız ve sonrada durulayınız.
 - Dezenfeksiyon yapılırken; farklı dezenfektanlar ve bunların sulandırılma oranları vardır. Eğer dezenfeksiyon için çamaşır suyu kullanılacaksa, normal dezenfeksiyon için 1/100 oranında,
 - kan ve vücut salgılarından kontamine olmuş yüzeye 1/10 oranında sulandırılarak kullanınız.
2. Daha az kirli olan yüzeyden kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde siliniz.



**ŞEVKET YARDIMCI
İLKOKULU
TEMİZLİK VE
DEZENFEKSİYON PLANI**

Doküman No	PL-02
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / ...
Sayfa No	2/2

3. “Günlük Temizlik Kontrol Çizelgesi” her oda için uygulanacak.

Güvenlik tedbirleri:

1. Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atınız.
2. Eldivenlerin dış yüzlerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atınız.
3. Ellerinizi yıkayıp kurulayınız.
4. Günlük hijyen kontrol çizelgesini imzalayınız.

Meryem ÜLGER

Temizlik Görevlisi

Fatma ER

Temizlik Görevlisi

Nejla ŞENOL

Temizlik Görevlisi

Emine GÜVELİ

Temizlik Görevlisi

Ümit ÇİL

Temizlik Görevlisi

Oğuzhan ÖKSÜZ

Temizlik Görevlisi

İhsan BİRİNCİ

Kontrol Sorumlusu

Haci Ali ÖZTÜRK

Okul Müdürü



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU

GENEL TALİMATNAME


Doküman No	TL.01
Yayımlanma Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1-2

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

Haci Ali ÖZTÜRK

OKUL MÜDÜRÜ


SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

	ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU ELHİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ	Doküman No	TL.002
		Yayımlanma Tarihi	30.10.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1-2

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.

Haci Ali ÖZTÜRK
Okul Müdürü

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

	ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU KKD KULLANIM TALİMATI	Doküman No	TL.03
		Yayımlanma Tarihi	30.10.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1-2

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 diğer tarafını 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 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.

Haci Ali ÖZTÜRK
OKUL MÜDÜRÜ

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				




ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU
ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI

Doküman No	TL.04
Yayın Tarihi	30.10.2020
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/ kullandırılmalıdır. 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.

Haci Ali ÖZTÜRK
OKUL MÜDÜRÜ

	<p style="text-align: center;">ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU</p> <p style="text-align: center;">TEMİZLİK PERSONELİ</p> <p style="text-align: center;">TEMİZLİK VE DEZENFEKTE YAPMA</p> <p style="text-align: center;">TALİMATI</p>	Doküman No	TL.005
		Yayımlanma Tarihi	30.10.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20
		Sayfa No	1-2-3

TEMİZLİK PERSONELİ
TEMİZLİK VE DEZENFEKTE YAPMA TALİMATI

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 yapılacaktır.
2. Temizlik personeli için çamaşır suyu başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, uygulanması ve depolanması konusunda ek **eğitim** verilecektir.
3. Çamaşır suyu kullanımını uygun olmadığında, örneğin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için %70 alkol ile temizlenecektir.
4. Kullanıldığı takdirde tekstil, çarşaf, masa örtüsü, giysiler vb. toz ve aerosololuşturarak çevreyi diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına konulacaktır. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla 90°C sıcaklıkta yıkanacaktır.
5. Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanacaktır.
6. Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanacaktır.

Temizlik

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


7. 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 temizlenecektir.
8. 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 temizlenip dezenfekte edilecektir.
9. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilip temizlik saatleri görünür şekilde asılacaktır.
10. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.
11. Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske vb.) kullanıp, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılıp, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
12. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılıp, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılacaktır.

Dezenfekte

1. Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizlenip daha sonra dezenfektan kullanılacaktır.
2. Onaylı dezenfektanlar kullanılmalıdır.
3. Ürünün güvenli ve etkili bir şekilde kullanılmasını sağlamak için etiket üzerindeki talimatları uygulayın.
4. Yüzey uygunsa seyreltilmiş (yüzey özelliğine göre 1/10 veya 1/100 oranında) ev tipi sodyum hipoklorit çözeltileri de kullanılmalıdır.
5. Sodyum hipoklorit dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edilmeli ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunacaktır.
6. Çamaşır suyu, uygun şekilde seyreltilmiş koronavirüslere 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 kullanılacaktır.
7. 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.
8. Ürünler üreticinin talimatlarına göre hazırlanıp kullanılacaktır. Önerilen ürün "temas süreleri"ne uyulacaktır. Alternatif temizlik maddeleri/dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanlar kullanılacaktır.
9. Tabletler, dokunmatik ekranlar (etkileşimli tahta vb.), klavyeler, Temizlik ve dezenfeksiyon için üreticinin talimatları izlenecek. Başka bir öneri yoksa, en az %70 alkol içeren spreyler veya mendil vs. kullanılacaktır.

Hacı Ali ÖZTÜRK
Okul Müdürü

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				


	ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU TUVALET VE LAVABO KULLANIM TALİMATI	Doküman No	TL.06
		Yayın Tarihi	30.10.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20
		Sayfa No	1-2-3

TUVALET VE LAVABO KULLANIM TALİMATI

1. Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeyler uygun deterjan dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir.
2. Kuruluşta salgın hastalığı olduğu belirlenen kişi olmadığı takdirde klozet ve lavabo kapı yüzeyleri dahil tüm yüzeylerin su ve uygun deterjanla sık temizlenmesi yeterlidir.
3. Klozet ve tuvaletler her gün en az 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipokloritle 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. Öğrenciler ve diğer personeller 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.

Haci Ali ÖZTÜRK
Okul Müdürü

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

	ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI	Doküman No	TL.07
		Yayımlanma Tarihi	30.10.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1-2

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

Hacı Ali ÖZTÜRK
Okul Müdürü

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU
YEMEKHANE KANTİN KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL.08
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	0.0
Revizyon Tarihi	----
Sayfa No	1-6

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. 38⁰C’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.



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU
YEMEKHANE KANTİN KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL.08
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	0.0
Revizyon Tarihi	----
Sayfa No	2-6

- 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.



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU
YEMEKHANE KANTİN KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL.08
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	0.0
Revizyon Tarihi	----
Sayfa No	3-6

Personel

- 1) Yemekhane personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
- 2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesi sağlanmalıdır.
- 3) Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 4) Personele çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (*tıbbi maske, yüz koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlanmalı ve kullanımı izlenmelidir.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.
- 7) Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenmelidir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalıdır.
- 9) Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanmalıdır.

Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

- 1) Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmalıdır.
- 2) Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılmalıdır.
- 3) Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanmalıdır.
- 4) Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
- 5) Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılmalıdır.
- 6) Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanmalıdır.
- 7) Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır.
- 8) Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girememelidir.
- 9) Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklanmalıdır.



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU
YEMEKHANE KANTİN KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL.08
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	0.0
Revizyon Tarihi	----
Sayfa No	4-6

- 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 60⁰ 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.



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU
YEMEKHANE KANTİN KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL.08
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	0.0
Revizyon Tarihi	----
Sayfa No	5-6

Genel Temizlik ve Bakım

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

Haci Ali ÖZTÜRK
OKUL MÜDÜRÜ



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU
YEMEKHANE KANTİN KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL.08
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	0.0
Revizyon Tarihi	---
Sayfa No	6-6

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

	ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU TOPLANTI, KONFERANS SALONU VE ÇOK AMAÇLI SALONLARIN KULLANIM TALİMATLARI	Doküman No	TL.09
		Yayın Tarihi	30.10.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1-2

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 algin 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.

Haci Ali ÖZTÜRK
OKUL MÜDÜRÜ

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU
SPOR SALONLARI VE OYUN
ALANLARIKULLANMA TALİMATI

Doküman No	TL.010
Yayımlanma Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1-2

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 kağıthavluları 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.

Haci Ali ÖZTÜRK
OKUL MÜDÜRÜ

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU
OKUL SERVİSLERİ KULLANMA
TALİMATI

Doküman No	TL.011
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1-2

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 kuruluşu 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%70lik 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.

Haci Ali ÖZTÜRK
OKUL MÜDÜRÜ

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				



**ŞEVKET YARDIMCI
İLKOKULU**

**GIDA DEPOLARI
KULLANMA TALİMATI**

Doküman No	TL.012
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1-2

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

Haci Ali ÖZTÜRK
OKUL MÜDÜRÜ

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				



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


Doküman No	TL.013
Yayımlanma Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1-2

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 dökülme/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.

Haci Ali ÖZTÜRK

OKUL MÜDÜRÜ

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

	ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI	Doküman No	TL.014
		Yayın Tarihi	30.10.2020
		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.

Haci Ali ÖZTÜRK

OKUL MÜDÜRÜ



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU

MESCİD KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TGİ. TL.15
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	0.0
Revizyon Tarihi	----
Sayfa No	1 / 2

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

Kurum Temsilcisi	Kurum Müdürü
Mustafa AKDEMİR	Haci Ali ÖZTÜRK



ŞEVKET YARDIMCI İLKOKULU

MESCİD KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TGİ. TL.15
Yayın Tarihi	30.10.2020
Revizyon No	0.0
Revizyon Tarihi	----
Sayfa No	2 / 2

SN	ADI SOYADI	TC KİMLİK NO	GÖREVİ	İMZA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Kurum Temsilcisi Mustafa AKDEMİR	Kurum Müdürü Haci Ali ÖZTÜRK
--	--