**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK**

**ANADOLU LİSESİ**

**TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANLARI/TALİMATLARI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| İÇİNDEKİLER | | |
| SIRA NO | **SAYFA ADI** | **İSG KODU** |
| 1 | Atelye Kullanım Talimatı | İSG.02 |
| 2 | Tek Kullanımlık Maske, Eldiven Gibi Kişisel Hijyen Malzeme Atıklarının Yönetiminde Covid-19 Tedbirleri ve Talimatları | İSG.03 |
| 3 | Toplantı, Konferans Salonu Ve Çok Amaçlı Salonların Kullanım Talimatları | İSG.04 |
| 4 | Derslikler Kullanım Talimatları | İSG.05 |
| 5 | El Hijyeni Ve El Yıkama Talimatnamesi | İSG.06 |
| 6 | Genel Talimatname | İSG.07 |
| 7 | Gıda Depoları Kullanma Talimatı | İSG.08 |
| 8 | Güvenlik Talimatı | İSG.09 |
| 9 | İdari ve Rehberlik Odaları Kullanım Talimatları | İSG.10 |
| 10 | İzolasyon Odası Kullanım Talimatı | İSG.11 |
| 11 | KKD Kullanım Talimatı | İSG.12 |
| 12 | Mescit Kullanım Talimatı | İSG.13 |
| 13 | Okul Servisleri Kullanma Talimatı | İSG.14 |
| 14 | Öğretmenler Odası Kullanım Talimatı | İSG.15 |
| 15 | Personel Soyunma Odaları Kullanım Talimatı | İSG.16 |
| 16 | Spor Salonları ve Oyun Alanları Kullanma Talimatı | İSG.17 |
| 17 | Temizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı | İSG.18 |
| 18 | Tuvalet ve Lavobo Kullanma Talimatı | İSG.19 |
| 19 | Yemekhane ve Kantin Talimatı | İSG.20 |
| 20 | Ziyaretçi ve Tedarikçi Talimatı | İSG.21 |
| 21 | **PLANLAR / FORMLAR** |  |
| 22 | Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Eğitimi Formu | İSG.22 |
| 23 | Veli Bilgilendirme ve Taahhütname Formu | İSG.23 |
| 24 | Eğitim Planı | İSG.24 |
| 25 | Kişisel Koruyucu Donanım  (KKD) Zimmet Formu | İSG.25 |
| 26 | Antiseptik Kontrol Formu | İSG.26 |
| 27 | Ziyaretçi ve Tedarikçi Taahhütname Formu | İSG.27 |
| 28 | Salgına Bağlı Pozitif Teşhis Konan Öğretmen/Öğrenci Devamsızlık Formu | İSG.28 |
| 29 | Güvenlik Görevlisi Taahhütname Formu | İSG.29 |
| 30 | Salgın Acil Durum İletişim Planı | İSG.30 |
| 31 | Kontrol Hiyerarşisi Formu | İSG.31 |
| 32 | Okul Vaka Analiz Formu | İSG.32 |
| 33 | Hijyen ve Sanitasyon Planı | İSG.33 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK**  **ANADOLU LİSESİ**  **ATELYE KULLANIM TALİMATI** | Doküman No | **İSG.02** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri çalışma tezgahları, masalar, kullanılan araç gereçler 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. Atölyelerde, 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **TEK KULLANIMLIK MASKE, ELDİVEN GİBİ KİŞİSEL HİJYEN MALZEME ATIKLARININ YÖNETİMİNDE COVİD-19 TEDBİRLERİ VE TALİMATLARI** | Doküman No | **İSG.03** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. Kurum ve kuruluşların bina girişlerine gri etiketli olarak “maske, eldiven ve diğer kişisel atık” yazan kapaklı ve torba içeren biriktirme ekipmanı koyulmalıdır.
2. Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızları sıkı bir şekilde kapatılarak ikinci bir torbaya alınmalı ve geçici depolama alanına götürülmelidir.
3. Geçici depolama alanı insan kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olmalıdır.
4. Geçici depolama alanındaki atıklar 72 saat bekletilmeli ve evsel atık kapsamında (diğer atık) belediyeye teslim edilmelidir.
5. Belediyelerin bu konudaki duyuru ve talimatlarına uyulmalıdır.
6. Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliği/hijyeni sağlanmalıdır. Bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
7. Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülme ve/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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK**  **ANADOLU LİSESİ**  **TOPLANTI, KONFERANS SALONU VE ÇOK AMAÇLI SALONLARIN KULLANIM TALİMATLARI** | Doküman No | **İSG.04** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. Salonda oturma düzeni sosyal mesafe kurallarına otoritelerce belirlenmiş güncel şartlara uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.
2. Masa üzerindeki kitap dergi vb malzemeler kaldırılmalı, toplantı öncesi ve toplantı sonrası masa varsa teknik donanımlar mikrofon ve benzeri temizlik dezenfektasyon yapılmalıdır.
3. Toplantı sırasında ikramlar belirlenmiş hijyen kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.
4. Toplantı süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalı toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak doğal ortam havalandırılması sağlanmalıdır.
5. Toplantı sıvama girişinde el antiseptiği bulunmalı kişiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanmalıdır.
6. Mümkün oldukça dergi ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sıra ile sosyal mesafe gözetilerek evrak imzalanmalıdır.
7. Kişiler evrakları imzalarken şahsi 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 izlemelerine yardımcı olacaktır.
10. Eğer toplantı bulunan biri tutan sonra salgın hastalık tanısı alırsa temaslı değerlendirilmesi yapılırken pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temasları değerlendirme alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir.
11. Bu süre içinde algın hastalık belirtileri gösterenler İl/İlçe Sağlık müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığınca hazırlanan rehberine göre yönetilmelidir.
12. Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK**  **ANADOLU LİSESİ**  **DERSLİKLER KULLANIM TALİMATLARI** | Doküman No | **İSG.05** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. Dersliklerin 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 panolara 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK**  **ANADOLU LİSESİ**  **EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ** | Doküman No | **İSG.06** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. Tüm öğrenci, personel, öğrenci, veli, ziyaretçilere girişte ve mümkün olan uygun noktalarda eller yıkanmalıdır.
2. El yıkanmasının mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda eller %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovularak 20-30 saniye süre ile temizlenmesi sağlanmalıdır.
3. Tüm personel ve öğrenciler için antiseptik dispenserleri çalışma alanı içinde en yakın noktaya konumlandırmalı 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 kurulanmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **GENEL TALİMATNAME** | Doküman No | **İSG.07** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK**  **ANADOLU LİSESİ**  **GIDA DEPOLARI KULLANMA TALİMATI** | Doküman No | **İSG.08** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK**  **ANADOLU LİSESİ**  **GÜVENLİK TALİMATI** | Doküman No | **İSG.09** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK**  **ANADOLU LİSESİ**  **İDARİ VE REHBERLİK ODALARI KULLANIM TALİMATLARI** | Doküman No | **İSG.10** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. İdari rehberlik odalarının yerleşimi, mümkün ise sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir.
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. İdari ve rehberlik odalarının havalandırma tesisatının filtre temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır.
4. İdari ve rehberlik odalarının malzemelerinin (bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, kalem, silgi vb.) ortak kullanılmaması mümkün olduğunca sağlanmalıdır. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyonu temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak yapılmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **İZOLASYON ODASI KULLANIM TALİMATI** | Doküman No | **İSG.11** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. COVID-19 vakası tespit edildiği durumlarda vakanın diğer çalışanlardan ayrı tutulacağı bir izolasyon odası oluşturulmalıdır. Hasta çocuk o alanda kişisel koruyucu ekipman kullanan bir eğitici ile birlikte izole edilmelidir.
2. Hasta çocuk okuldan/kuruluştan ayrıldıktan sonra izolasyon odası/alanı kurallara uygun şekilde temizlenmeli ve havalandırılmalıdır.
3. Vaka tespiti sonrası filyasyon çalışmasına olanak sağlayacak şekilde personel kaydı oluşturulmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **KKD KULLANIM TALİMATI** | Doküman No | **İSG.12** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **13/1** |

**Maske Kullanım Talimatı**

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapmalıdır.
2. Maskeye dokunmadan önce, ellerinizi su ve sabun ile temizleyin, su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanılmalıdır.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığını incelenmelidir.
4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır. Maskenin doğru tarafının dışarıya baktığından emin olunmalıdır.
5. Maskeyi yüzünüze yerleştirin. Maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnunuzun şekline göre kalıplayın. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekerek ağzı ve çene kapatılmalıdır.
6. Maskenin üzerini ellerimizle kapatarak nefes aldığımızda kenarlardan hava sızıntısı olmadığına emin olunmalıdır.
7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturmasın 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 giyilmesinin ellerin kontaminasyonuna karşı tam bir koruma sağlamadığı bilin.
4. Eldiven giyme endikasyonu ortadan kalkar kalkmaz eldivenler çıkarılmalı.
5. Eldivenli eller yıkanmamalı veya üzerine alkol bazlı el dezenfektanı uygulanmamalı.
6. Enfeksiyon bulaşma riskinin fazla olduğu durumlarda çift kat eldiven (iki eldiven üst üste) giyilmeli.
7. Aynı eldivenle asla iki farklı girişimde veya kullanımda bulunulmamalı.
8. Eldivenler tekrar yıkanmamalı ve yeniden kullanılmamalıdır.
9. Eldivenlerin dış yüzeylerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atınız.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **MESCİT KULLANIM TALİMATI** | Doküman No | **İSG.13** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. Temiz hava sirkülasyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
2. Temizlik ve dezenfeksiyon belirlenmiş plan dahilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmalıdır.
3. Seccadelerin, Kur’an-ȉ Kerimler dahil tüm kitapların ve tespihlerin kişiye özel olması sağlanmalı mümkünse misafirler için tek kullanımlık seccadeler bulundurulmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI** | Doküman No | **İSG.14** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **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 öğrencilerin dışında kişi kabul edilmemelidir.
7. Servis içinde konuşulmamalı serviste kesinlikle 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 havasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
9. Servisin içi temiz tutulmalı gün sonu da dezenfektan ile temizlenmesi 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI** | Doküman No | **İSG.15** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **PERSONEL SOYUNMA ODALARI**  **KULLANIM TALİMATI** | Doküman No | **İSG.16** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. Personel soyunma giyinme odaları her gün dezenfekte edilmelidir Aynı anda kullanılacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilmelidir.
2. Kıyafetlerden kaynaklı bulaşın önlenmesi adına, her çalışan kıyafetlerini kendi dolabına koymalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **SPOR SALONLARI VE OYUN ALANLARI KULLANMA TALİMATI** | Doküman No | **İSG.17** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. Spor salonlarının ve oyun alanlarının girişine salgın hastalık önlemleri ile ilgili afişler el yıkama ve spor salonunun içinde uyulması gereken kurallar asılmalıdır.
2. Spor salonlarının ve oyun alanlarının girişinde içeride el antiseptiği bulundurulmalıdır spor salonlarının giriş ve çıkışına pedallı ve kapaklı atık kumbaraları konulmalı ve düzenli olarak boşaltılmalıdır.
3. Öğrencilerin kullandığı egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmalıdır.
4. Spor salonunda ve oyun alanlarının su ve sabuna erişimi kolay olmalı ve burada tek kullanımlık kağıt havluları bulunması sağlanmalıdır.
5. İçeriye girilirken görünür bir yere açılmış olan içeride uyulması eklenen kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmalıdır.
6. Spor salonuna girerken kişisel havlu ve mat vb malzemeler götürülmelidir.
7. Havluların kuruluş tarafından veriliyorsa poşette olması ve görevli personel tarafından verilmesi mat türü malzeme ve oyuncaklar da her kullanıcıdan sonra dezenfektasyonun sağlanması gerekmektedir.
8. Görevli personel salgın hastalıkların bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilenmesi 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **TEMİZLİK PERSONELİ TEMİZLİK VE DEZENFEKTE YAPMA TALİMATI** | Doküman No | **İSG.18** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/2** |

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, tezgâhlar, kulplar, telefonlar, klavyeler vb. yüzeylerin temizliği sıklıkla yapılmalıdır.
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 uygunsa seyreltilmiş ev tipi çamaşır suyu çözeltileri de kullanılmalıdır.
4. Çamaşır suyunuzun dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edinmeli 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **TUVALET VE LAVOBO KULLANMA TALİMATI** | Doküman No | **İSG.19** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

1. Kapılar ve kapı kolları dar tüm yüzeyler uygun deterjan dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir.
2. Kuruluşta salgın hastalığı olduğu belirlenen kişi olmadığı takdirde banyo klozet ve lavabo kapı yüzeyleri dahil tüm yüzeylerin su ve uygun deterjanla sık temizlenmesi yeterlidir.
3. Banyo klozet ve tuvaletler her gün en az 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit ile dezenfekte edilmelidir.
4. El teması önlemek için öğrenci personel lavabolarında mümkün ise el teması olmayan bataryalar temassız dispenserler olmalıdır.
5. Kuruluş genelindeki yoga ve gider bağlantılarının ve deve boylarının S şeklinde olması sağlanmalıdır.
6. Mümkünse her tuvalet lavabo girişinde ideal olarak hem iç hem dış kısma el antiseptiği cihazları konulmalıdır.
7. Öğrencilere ve personele her seferinde en az 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI** | Doküman No | **İSG.20** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/4** |

**Genel Hususlar**

1. Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturum 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 uygulamalıdır. 380C’den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir Yemekhane ve kantine alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurması 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 sağlamalıdır.

**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 arttırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.
5. Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulamalıdır.
6. Sosyal mesafe sağlanamadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılmalıdır.
7. Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.
8. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
9. Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
10. Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenmeli, (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilmelidir.
11. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.
12. Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılmalıdır.
13. Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
14. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
15. Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilmelidir.
16. Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
17. Yemek tepsisi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılmalıdır.
18. Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulmalıdır.
19. Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulmalıdır.
20. Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22.000 gıda güvenliği yönetim sistemi veya TS 13811 hijyen ve sanitasyon yönetim sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerine denetim gerçekleştirilebilir.

**Personel**

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

**Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları**

1. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmalıdır.
2. Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılmalıdır.
3. Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanmalıdır.
4. Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
5. Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılmalıdır.
6. Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanmalıdır.
7. Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır.
8. Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girememelidir.
9. Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklanmalıdır.
10. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemelidir.
11. Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmalıdır. Elle sık temas

eden yüzeyler 1/100’lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.

1. Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmamalıdır.
2. Servis malzemeleri *(tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb)* bulaşık makinasında en az 60⁰C’de yıkanmalıdır. Mutfak personeli, çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanmalı, ellerini düzenli olarak yıkamalıdır.
3. Mutfak personeline, uyulması gerekli kurallar ile iyi hijyen uygulamaları hakkında görsel/yazılı bilgilendirme yapılmalıdır.
4. Yemek taşıma araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak ve sürekli maske kullanımı sağlanmalıdır. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanmalıdır.
5. Aracın el teması sağlanan yüzeyleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.

**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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **ZİYARETÇİ VE TEDARİKÇİ TALİMATI** | Doküman No | **İSG.21** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 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 işyerine 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. Güvenlik personeli tarafından kullanılan trafik telefon gibi malzemelerin 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.

**PLANLAR / FORMLAR**

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**EĞİTİM KURUMLARINDA HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EĞİTİMİ FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **ÖĞRETMENİN / ÖĞRENCİNİN** | |
| ADI SOYADI |  |
| TC KİMLİK NO |  |
| GÖREVİ |  |
| **EĞİTİMİN** | |
| TARİHİ | …. / …. / 20…. |
| SÜRESİ | 1 SAAT |
| **EĞİTİM KONULARI** | |
| a) Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)  b) Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)  c) Salgın hastalıkların yayılımı hakkında  d) Kişisel Hijyen  e) El Hijyeni  f) KKD’nin kullanılması;   * Ne zaman kullanılacağı, * Nasıl kullanılacağı, * Neden gerekli olduğu, * Nasıl takılacağı ve çıkarılacağı, * Nasıl imha edileceğini | |
| 1. Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu gereği yukarıda belirtilen eğitimlere katıldım. 2. Bu eğitimde bana yukarıda belirtilen konular anlatıldı.   Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen eğitim konularını anladım. Bundan sonraki çalışmalarımda aldığım eğitim gereği daha dikkatli davranacağımı, alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinayı göstereceğimi taahhüt ederim.  ADI SOYADI : ………………………………….  İMZASI : ……………………  **SALGIN ACİL DURUM SORUMLUSU OKUL MÜDÜRÜ**  Lokman ERDEM İbrahim KARADAĞ  Müdür Yardımcısı Okul Müdürü | |

|  |  |
| --- | --- |
| **TEMİZLİK PERSONELİNİN** | |
| ADI SOYADI |  |
| TC KİMLİK NO |  |
| GÖREVİ |  |
| **EĞİTİMİN** | |
| TARİHİ | …. / …. / 20…. |
| SÜRESİ | 2 SAAT |
| **EĞİTİM KONULARI** | |
| a) Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)  b) Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)  c) Salgın hastalıkların yayılımı hakkında  d) Kişisel Hijyen  e) El Hijyeni  f) KKD’nin kullanılması;   * Ne zaman kullanılacağı, * Nasıl kullanılacağı, * Neden gerekli olduğu, * Nasıl takılacağı ve çıkarılacağı, * Nasıl imha edileceğini   g)Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonradikkat edilmesi gerekenler,  h)Kuruluşta kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini,atıkların toplanması ve imhasını içermelidir. | |
| 1. Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu gereği yukarıda belirtilen eğitimlere katıldım. 2. Bu eğitimde bana yukarıda belirtilen konular anlatıldı.   Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen eğitim konularını anladım. Bundan sonraki çalışmalarımda aldığım eğitim gereği daha dikkatlidavranacağımı, alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinayı göstereceğimi taahhüt ederim.  ADI SOYADI : ………………………………….  İMZASI : ……………………  **SALGIN ACİL DURUM SORUMLUSU OKUL MÜDÜRÜ**  Lokman ERDEM İbrahim KARADAĞ  Müdür Yardımcısı Okul Müdürü | |

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**VELİ BİLGİLENDİRME VE TAAHHÜTNAME FORMU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ÖĞRENCİNİN** | | |
| ADI SOYADI |  | |
| SINIF / OKUL NO |  | |
| **ÖĞRENCİ VELİSİNİN** | | |
| ADI SOYADI |  | |
| YAKINLIĞI |  | |
| **BİLGİLENDİRME KONULARI** | | **BİLGİ**  **EDİNDİM** |
| Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren öğrencilerin okula gönderilmemesi, okul bilgi verilmesi ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi | |  |
| Aile içerisinde salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtisi (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı gibi) ya da tanısı alan, temaslısı olan kişi bulunması durumunda okula ivedilikle bilgi verilmesi ve öğrencinin okula gönderilmemesi | |  |
| Öğrencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması | |  |
| Mümkünse her gün aynı velinin öğrenciyi alması ve bırakması | |  |
| Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan (büyükanne/büyükbaba gibi 65 yaş üstü kişiler veya altta yatan hastalığı olanlar vb.) kişilerin öğrencileri bırakıp almaması | |  |
| Kuruluşa giriş/çıkış saatlerinde öğrencilerin veliler tarafından kuruluş dışında teslim alınıp bırakılması | |  |
| Belirlenen yöntem ve ortaya konan şartların uygulamaların sürekliliği, kontrol altına alınması | |  |
| Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilenVeli/Öğrenci BilgilendirmeTaahhütnamesini okudumanladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinayı göstereceğimi taahhüt ederim.  ADI SOYADI : ………………………………………  İMZASI : …………………………..  ………………………..  Okul Müdürü  **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **EĞİTİM PLANI** | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| EĞİTİM KURUMLARINDA HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EĞİTİM PLANI | | | |
| EĞİTİMİ VEREN  (Adı Soyadı) | **EĞİTİM KONUSU** | **TARİH / SÜRE** | **KATILIMCI** |
|  | Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers. |
|  | Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ) | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers. |
|  | Salgın hastalıkların yayılımı hakkında | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers. |
|  | Kişisel Hijyen | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers. |
|  | El Hijyeni | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers. |
|  | KKD’ nin kullanılması; | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers. |
|  | Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gerekenler | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Temizlik Pers. |
|  | Kuruluşta kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhası | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Temizlik Pers. |

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM**

**(KKD) ZİMMET FORMU**

İşyerinde, görev yaparken kullanılmak üzere tarafıma teslim edilen aşağıdaki listede belirtilen kişisel koruyucu donanımları kullanılır ve sağlam vaziyette teslim aldım.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| S.N. | MALZEMENİN ADI | MALZEMENİN ÖZELLİKLERİ VE DETAYLARI | TESLİM TARİHİ | İMZA |
| 1 | İş Elbisesi |  |  |  |
| 2 | Tıbbi Maske |  |  |  |
| 3 | Siperlik |  |  |  |
| 4 | Toz Maskesi |  |  |  |
| 5 | Eldiven |  |  |  |
| 6 | Diğer |  |  |  |

Tarafıma teslim edilen kişisel koruyucu donanımları;

* Nasıl ve ne şekilde kullanılacağının uygulamalı olarak eğitimini aldım,
* Kullanmadığım zaman karşılaşacağım sağlık risklerini, tehlikeleri ve yaptırımlar konusunda, amir ve İSG yetkililerinden gerekli eğitimi, bilgileri ve yönlendirici ikazları aldım.
* İş sahasında, iş başlangıcından sonuna kadar kullanacağımı,
* Kullanmadığım takdirde kendime, üçüncü şahıslara ve işletmeye vereceğim zarardan ve bunedenle meydana gelebilecek kazalardan tümüyle sorumlu olacağımı,
* Her türlü hukuki sorumluluğun kendime ait olduğunu,
* Kişisel Koruyucu Donanımlara kasıtlı olarak zarar vermem halinde rayiç bedelini ödeyeceğime,
* Kişisel koruyucu donanımları gösterilen yerde muhafaza edeceğimi,
* Kendi kusurum nedeniyle hasar görmesi durumunda da derhal amirimden veya yenisi ile değiştirilmek üzere KKD deposundan temin edeceğimi,
* Gerektiğinde (eskidiğinde, kullanılmaz hale geldiğinde) değiştirmek üzere depoya eskisini getirerekmüracaat edeceğimi

Kabul, beyan ve taahhüt ederim. ….. / …. / 20…

**Teslim Alan Teslim Eden**

Adı ve Soyadı : ………… Adı ve Soyadı : ………………

Görevi : …………… Görevi : ………………

İmza : İmza :

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

ANTİSEPTİK KONTROL FORMU

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANTİSEPTİK KONTROL FORMU** | | | | | | | | | | | |
| El Antiseptiğinin Montaj Tarihi | | … / … / 20….. | | | | | | | | | |
| El Antiseptiğinin Dolum Tarihi | | … / … / 20….. | | | | | | | | | |
| El Antiseptiğinin Kontrol Tarihi | | … / … / 20….. | | | | | | | | | |
| SN | **EL ANTİSEPTİĞİ KONTROL İŞLEMLERİ** | **Zemin Kat** | | **Giriş Kat** | | **1.Kat** | | **2.Kat** | | **3.Kat** | |
| **E** | **H** | **E** | **H** | **E** | **H** | **E** | **H** | **E** | **H** |
| 1 | El Antiseptiği belirlenen yerinde duruyor mu? |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Uygun yükseklikte asılmış mı? |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | El Antiseptiğinin kullanım talimatları okunabilir şekilde asılmıştır. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | El Antiseptiğinin eksilmesi durumunda dolum zamanında yapılıyor mu? |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Yukarıda, Kurumumuzdaki Yeri/No belirtilmiş El Antiseptiklerinin kontrolleri tarafımızdan yapılmış olup, kullanıma hazır Olduğu/Olmadığı tespit edilmiştir.

Lokman ERDEM Fatma KAYMAK

Salgın Acil Durum Sorumlusu Hasta ve Yaşlı Bakım Öğretmeni

…… / ….. /20….

İbrahim KARADAĞ

Okul Müdürü

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**ZİYARETÇİ VE TEDARİKÇİ TAAHHÜTNAME FORMU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ZİYARETÇİNİN/TEDARİKÇİNİN ADI SOYADI | | |
| ADI SOYADI |  | |
| İLETİŞİM |  | |
| BİLGİLENDİRME KONULARI | | **BİLGİ**  **EDİNDİM** |
| Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren ziyaretçi ve tedarikçilerin okula/kuruma alınmaması ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi gerekmektedir. | |  |
| Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır. | |  |
| Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması | |  |
| Tüm ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır. | |  |
| Tüm ziyaretçilerin ve tedarikçilerin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır.Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır. | |  |
| Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanmalıdır. | |  |
| Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon filan programları doğrusunu dezenfekte edilmelidir. | |  |
| Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Ziyaretçi ve Tedarikçi Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinayı göstereceğimi taahhüt ederim.  ADI SOYADI : …………………………………. İMZASI : …………………… | | |
| İbrahim KARADAĞ  Okul Müdürü | | |

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**SALGINA BAĞLI POZİTİF TEŞHİS KONAN ÖĞRETMEN/ÖĞRENCİ DEVAMSIZLIK FORMU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SN | ADI SOYADI | GÖREVİ | TEŞHİS  TARİHİ | İYİLEŞME TARİHİ |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| GÜVENLİK GÖREVLİSİNİN ADI SOYADI | | |
| ADI SOYADI |  | |
| İLETİŞİM |  | |
| BİLGİLENDİRME KONULARI | | **BİLGİ**  **EDİNDİM** |
| Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren güvenlik görevlisinin okula/kuruma alınmaması ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi gerekmektedir. | |  |
| Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır. | |  |
| Güvenlik Görevlisi salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması | |  |
| Güvenlik görevlileri maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır. | |  |
| Her sabah güvenlik görevlilerinin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır. | |  |
| Güvenlik görevlileri okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması  sağlanmalıdır. | |  |
| Güvenlik personeli kuruluş ve salgın hastalık durumlarında özgü giriş kuralları hakkında bilgiye sahip olmalı ve bu konuda eğitim almış olmalıdır. | |  |
| Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerine teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır. | |  |
| Okul/kurum giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarında özgü kurallar belirlenmiş uygulanmalı ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmalıdır. | |  |
| Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir. | |  |
| Güvenlik alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi,  güvenlikteki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesi kontrol altına alınmalıdır. | |  |
| Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Güvenlik Görevlisi Talimatını ve Taahhütnamesini okudum, anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinayı göstereceğimi taahhüt ederim.  ADI SOYADI : ………………………………….  İMZASI : …………………… | | |
| ………………………..  Okul Müdürü | | |

**GÜVENLİK GÖREVLİSİ TAAHHÜTNAME FORMU**

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**SALGIN ACİL DURUM İLETİŞİM PLANI**

Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı gibi salgın hastalık belirtileri olan veya temaslısı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanların tespit edilmesi durumunda zaman geçirmeksizin, sıralı olarak aranması gereken kişiler.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ADI - SOYADI | GÖREVİ | TELEFONU |
| İbrahim KARADAĞ | Kurum Amiri | 05057736208 |
| Lokman ERDEM | Kurum Acil Durum Sorumlusu | 05079915939 |
| Ali Ekber ERKAN | İlçe MEM | 02126415251 |
| 112 | Sağlık Kuruluşu | 112 |

Not: Bu çizelge bütün çalışan ve öğrencilerin görebileceği uygun yerlere asılmalıdır

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**KONTROL HİYERARŞİSİ FORMU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KONTROL ÖNLEMLERİ HİYERARŞİSİ KONULARI** | **EVET** | **HAYIR** |
| Semptomları (belirtileri) olan kişilerin erken saptanması |  |  |
| Sağlık otoritesine bildirilmesini/raporlanması |  |  |
| Kişilerin erken izolasyonunu |  |  |
| Kişilerin sağlık kuruluşuna nakledilmesi/naklinin sağlanması |  |  |  |
| Doğrulanmış salgın hastalıklı (COVID-19 vb.) kişilerin iyileşmesini takiben sağlık otoritelerince belirlenen süre (COVID-19 için en az14 gün) izolasyon sonrasında kuruluşa dönmesinin sağlanması. |  |  |  |
| Lokman ERDEM Fatma KAYMAK  Salgın Acil Durum Sorumlusu Hasta ve Yaşlı Bakım Öğretmeni | | |
| …… / ….. / 20 …  İbrahim KARADAĞ  Okul Müdürü | | |

**CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**OKUL VAKA ANALİZ FORMU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İL / İLÇE** | **:** |  |
| **OKUL** | **:** |  |
| **OLAY TARİHİ** | **:** | **SAATİ :** |
| **KAYIT TARİHİ** | **:** |  |
| **KAYIT EDEN**  **(Ad-Soyad/Unvan)** | **:** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OLAY DETAYLARI** | | | |
| **Covid 19 Belirtileri :** | | | |
| **Ateş** |  | **Koku almama** |  |
| **Öksürük** |  | **Konjonktivit** |  |
| **Yaygın Kas Ağrıları** |  | …………………………………….. |  |
| **Baş Ağrısı** |  | …………………………………….. |  |
| **Yorgunluk /Halsizlik** |  | …………………………………….. |  |
|  |  |  | |

|  |
| --- |
| **Vaka Öyküsü** (Kısaca, birkaç cümle ile**):** |
| **Covid-19 Belirti gösteren kişinin Adı -Soyadı:** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KARABAĞLAR İLÇE MEM LOGOSUSONUN SONU.png | **CEMİL MERİÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  **HİJYEN VE SANİTASYON PLANI** | Doküman No | **İSG.33** |
| YayımTarihi | **19.07.2020** |
| Revizyon No | **00** |
| RevizyonTarihi | **.... / .... / 20…** |
| Sayfa No | **1/1** |

