**YILDIRIM BEYAZIT İLKOKULU OKUL TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI**

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

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **TEMİZLİK TALİMATI**  | Doküman No  | TL1 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **YER/MEKAN** | **TEMİZLEME PERİYODU** | **TEMİZLİKTE KULLANILACAK MALZEME (DEZENFEKTAN)** | **TEMİZLEME YÖNTEMİ** |
| TUVALETLER | Günde dört kez | Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan | Fırçalama, Oturma yerleri (klozet için) silinme, WC fırçalarıkurutulmalıdır**.** |
| LAVABOLAR | Günde en az iki kez | Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan (toz veyalikit) | Fırçalama, Ovma (WC ve lavabolariçin ayrı fırça olmalı) |
| DUVARLAR VE CAMLAR | Camlar ayda bir kez Duvarlar ayda bir kez (Ancak hasta çıktısı, kan, balgam vb. kirlenme varsa derhalçamaşır 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 | 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 ilesilinmeli |
| ÇALIŞMA MASALARI | Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık | Deterjanlı su, yüzey kan, balgam vb. kirlenmiş ise çamaşırsuyu. | 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 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.

# 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.

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **KKD KULLANIM TALİMATI**  | Doküman No  | TL2 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

**Maske Kullanım Talimatı:**

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapmalıdır.

2. Maskeye dokunmadan önce, ellerinizi su ve sabun ile temizleyin, su ve sabuna

erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanılmalıdır.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığını incelenmelidir.
4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır. Maskenin doğru tarafının dışarıya baktığından emin olunmalıdır.

5. Maskeyi yüzünüze yerleştirin. Maskenin metal şeridini veya sert kenarını,

burnunuzun şekline göre kalıplayın. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekerek ağzı
ve çene kapatılmalıdır.

6. Maskenin üzerini ellerimizle kapatarak nefes aldığımızda kenarlardan hava sızıntısı olmadığına emin olunmalıdır.

7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturmasını sağlayın.

8. Kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılmalıdır.

 9. Söz konusu atık kutuları Bakanlıkça yayınlanan genelgeye uygun olarak toplanmalı ve enaz 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.

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **TEMİZLİK PERSONELİ TEMİZLİK VE DEZENFEKTE YAPMA TALİMATI**  | Doküman No  | TL3 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

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 süphelisi veya tanısı koyulmuş kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılmalıdır.

**2.**  Temizlik personeli için çamaşır suyu başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, elleçlenmesi, uygulanması ve depolanması konusunda ek eğitim verilmelidir.

**3.**  Çamaşır suyu kullanımı uygun olmadığında, örneğin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için %70 alkol ile temizlenebilir.

**4.**  Kullanıldığı takdirde tekstil, çarşaf, masa örtüsü, giysiler vb. toz ve aerosol oluşturarak çevreyi diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına konulmalıdır. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla 90°C sıcaklıkta yıkanmalıdır.

**5.**  Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanmalıdır.

**6.**  Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanmalıdır.

 **Temizlik:**

**1.** Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizlenmelidir

**2.** Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgahlar, kulplar, telefonlar, klavyeler, Tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliği sıklıkla yapılmalıdır.

**3**. Deterjan üzerinde yazılı talimat göz önüne alarak kullanılmalıdır.

**4.** Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direk kullanılmalıdır.

**5.** Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde silinmelidir.

**6.** Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atılmalıdır.

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 temizlenmelidir.

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 temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

9. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır.Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.

10. 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.

**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. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu kullanılmalıdır.

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

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | YILDIRIM BEYAZIT İLKOKULUDERSLİK VE İDARE ODALARIKULLANIM TALİMATI | Doküman No  | TL4 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

1. Derslikler ve idare odalarda temizlik dezenfektasyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.

2. Havalandırma sık sık yapılmalı ve odayı kullanan öğretmen yada personel tarafından takip edilmelidir.

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 tutulmalıdır..

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 pedallı sensörü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.

8. Öğrenciler arası malzeme alışverişi yapılmayacak olup takibini öğretmen yapacaktır.

9.Her derslikte dezenfektan olup derse girişte öğrenci ve öğretmenlerin mutlaka kullanması sağlanacaktır.

10.Bulunulan birime maskesiz girilmeyecek ve sosyal mesafe kuralına gore hareket edilecektir.

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **GENEL TALİMATNAME**  | Doküman No  | TL5 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

**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.** Mümkünse ara dinlenmelerde, mümkün değilse hafta sonları çalışma olmadığı zamanlarda tüm alanlar dezenfekte edilmelidir.

**15.** İş okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır, mümkün olan her fırsatta 60°- 90° sıcaklıkta deterjan ile yıkanmalıdır.

**16.** Kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığı artırılmalı, tek kullanımlık su apları veya bireysel su mataraları ile kullanılmalıdır.

**17** Havalandırma işlemleri sık sık yapılmalı ve pencereleri açarak temiz hava sirkülasyonu sağlanmalıdır

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **TUVALET VE LAVOBO KULLANMA** **TALİMATI**  | Doküman No  | TL6 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

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. Öğrencilere ve personele her seferinde en az 20saniye boyunca sabun ve su ile ellerini yıkamaları hatırlatmak için afiş, poster, uyarı levhası konulmalıdır.

8. Personel ve öğrencilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışa yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleştirilmelidir.

9. Varsa el kurutucu cihazlarının kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır.

10. Tuvaletlerin havalandırma sisteminin temiz hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olmalıdır.

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **GÜVENLİK TALİMATI**  | Doküman No  | TL7 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

1. Kuruluşa giriş kuralları salgın hastalık covid-19 vb. durumlara özgü belirlenmeli ve
uygulanmalıdır.

2. Güvenlik personeli kuruluş ve salgın hastalık durumlarında özgü giriş kuralları hakkında
bilgiye sahip olmalı ve bu konuda eğitim almış olmalıdır.

3. Güvenlik personeline salgın hastalık durumlarına özgü kuruluşa giriş yöntemini belirlenmiş önlemlere fiziksel mesafenin kurulması korunması ve uyulması sağlanmalıdır.,

4. Güvenlik personeli ne salgın hastalık durumlarında özgü kişisel koruyucu önlemler için gerekli kişiye özel maske yüz koruyucu siperlik KKD temin edilmiş olmalıdır.

5. Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerine teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.

6. Okul/kurum giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarında özgü kurallar belirlenmiş uygulanmalı ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmalıdır.

7. Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir.

8. Güvenlik alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi, güvenlikteki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesi kontrol altına alınmalıdır

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  **ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI**  | Doküman No  | TL8 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

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 184 aranmalıdır.

4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanmalı/ kullandırılmalıdır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.

5. Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon 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 sağlanmalı

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **TOPLANTI, KONFERANS SALONU VE ÇOK AMAÇLI SALONLARIN** **KULLANIM TALİMATLARI**  | Doküman No  | TL9 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

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 salonuna 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 esafe 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 olacaktı.

10. Eğer toplantı bulunan bir tutan sonra salgın hastalık tanısı alırsa temaslı değerlendirilmesi yapılırken pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temasları değerlendirme alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir.

11. Bu süre içinde algın hastalık belirtileri gösterenler İl/İlçe Sağlık müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığınca hazırlanan rehberine göre yönetilmelidir.

12. Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **TEK KULLANIMLIK MASKE, ELDİVEN GİBİ KİŞİSEL HİJYEN MALZEME ATIKLARININ** **YÖNETİMİNDE COVİD-19 TEDBİRLERİ VE TALİMATLARI**  | Doküman No  | TL10 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

**1.** Kurum ve kuruluşların bina girişlerine gri etiketli olarak “maske, eldiven ve diğer kişisel atık” yazan kapaklı ve torba içeren biriktirme ekipmanı koyulmalıdır.

**2.** Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızları sıkı bir şekilde kapatılarak ikinci bir torbaya alınmalı ve geçici depolama alanına götürülmelidir.

**3.** Geçici depolama alanı insan kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olmalıdır.

**4.** Geçici depolama alanındaki atıklar 72 saat bekletilmeli ve evsel atık kapsamında (diğer atık) belediyeye teslim edilmelidir.

**5.** Belediyelerin bu konudaki duyuru ve talimatlarına uyulmalıdır.

**6.** Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliği/hijyeni sağlanmalıdır. bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılmamalıdır.

**7.** Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülmeve/veya sızıntı suyuna yönelik tedbir alınmalı, kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzey dezenfekte edilmelidir. yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanılmalıdır.

**8.** Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertarafı ile görevlendirilen personelin çalışma sırasında eldiven ve maske gibi kişisel koruyucu malzeme kullanılması, atıkla temas etmemeye dikkat etmesi, toplama ve taşıma işlemleri sırasında özel iş elbisesi giymesi sağlanmalıdır.

**9.** Görevli personelin kullanılan ekipmanları ve kişisel malzemelerini dezenfekte ederek hijyeninin sağlanması sağlanmalıdır.

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ**  | Doküman No  | TL11 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

**1.** Tüm öğrenci, personel, öğrenci, veli, ziyaretçilere girişte ve mümkün olan uygun noktalarda eller yıkanmalıdır.

**2.** El yıkanmasının mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda eller %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovularak20-30 saniye süre ile temizlenmesi sağlanmalıdır.

**3.** Tüm personel ve öğrenciler için antiseptik 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.

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **YEMEKHANE VE KANTİN** **TALİMATI** | Doküman No  | TL12 |
| Yayım Tarihi  |  |
| Revizyon No  | **1**  |
| Revizyon Tarihi  | **26/08/2020**  |
|  Sayfa No |  |

**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.
12. Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmamalıdır.
13. 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.
14. Mutfak personeline, uyulması gerekli kurallar ile iyi hijyen uygulamaları hakkında görsel/yazılı bilgilendirme yapılmalıdır.
15. Yemek taşıma araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak ve sürekli maske kullanımı sağlanmalıdır. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanmalıdır.
16. Aracın el teması sağlanan yüzeyleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.

**Lavabo ve Tuvaletler**

1. Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilmelidir. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100’lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
2. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10’luk, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100’lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
3. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
4. Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (*eldiven ve maske vb.*) kullanmalı, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
5. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.

**Genel Temizlik ve Bakım**

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

Okul Müdürü

İbrahim DEMİRKAN