	T.C. ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIğI İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ GÖREVLENDİRME YAZISI	Doktman No	FRM 04
		Yayın Tarihi	.../09/2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/2

NOT: Aşağıda  rnek olarak verilen yazı DYS üzerinden yazılıp İLGİLİ KİŞİYE tebliğ edilecek.

**T.C.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIğI
İbrahim  zaydın Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü**

Sayı :-136/.....

..... / /20....

Konu : Göreviniz

Sayın:

.....

İlgi: Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon  nleme Kontrol Kılavuzu

İlgi Kılavuz gereği Okul/Kurumumuzda "Salgın Acil Durum Sorumlusu" olarak g revlendirildiniz.

Geređini rica ederim.

.....
Okul Müdürü

Bilgi Edindim

Adı Soyadı :

İnzası :



T.C.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ
GÖREVLENDİRME YAZISI

Doküman No	FRM 04
Yayın Tarihi	.../09/2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/2

T.C.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İbrahim Özaydın Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü

Sayı :-136/..... / / / 20....
Konu : Hijyen Şartlarını Geliştirme,
Enfeksiyondan Korunma ve Kontrol
Ekibi

EKİP GÖREVLİLERİNE

İlgi: Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu

İlgi Kılavuz şartlarının yerine getirilmesi için okul/kurumumuzda "Hijyen Şartlarını Geliştirme, Enfeksiyondan Korunma ve Kontrol Ekibi" oluşturulmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Söz konusu ekibin aşağıda isim ve unvanları yazılı personelden oluşturulması hususunu;

Olurlarınıza arz ederim.

Esmâ ÇAL
Salgın Acil Durum Sorumlusu
(Müdür Yardımcısı/İşveren Vekili)

OLUR
Talha BEKTAŞ
Okul/Müdürü

Sıra No	Adı Soyadı	Görevi	Branşı/Unvanı	Okul ISG Kurulu Görevi (Varsa)	Açıklama
1	Esmâ ÇAL	*Başkan/Salgın Acil Durum Sorumlusu (Başkan)	Müdür yardımcısı	Üye	
2	Yusuf AKIN	**Başkan/Salgın Acil Durum Sorumlusu Yardımcısı (Başkan Yardımcısı)	Müdür yardımcısı	-	
3	Ayşe ŞÜKÜR	Üye	Biyoloji Öğretmeni		
4	Ayten GÖNÜLTAŞ	Üye	Biyoloji Öğretmeni		
5	Osman TOPLU	Üye	Elk. Elkr. Alanı Öğrt.	Üye	
6	Bülent KARKA	Üye	Elk. Elkr. Alanı Öğrt.	Üye	
7	Mehmet UYSAL	Üye	Kimya Tek. Alanı Öğrt.	-	
8	Nahide GÖRMÜŞ	Üye	Yardımcı Personel		

***Salgın Acil Durum Sorumlusu (Başkan):** öncelikli olarak işveren vekili pozisyonundaki müdür yardımcılarını arasından, iş güvenliği uzmanlığı belgesine sahip müdür yardımcılarında yada ilkyardım eğitimi almış, sağlık/biyolojibransında olan müdür yardımcılarını arasından belirlenmelidir. Okulda müdür yardımcısı yoksa Salgın Acil Durum Sorumlusu okul müdürü olacaktır.

****Salgın Acil Durum Sorumlusu Yardımcısı:** öncelikli olarak, varsa okulda kurulmuş olan ISG Kurulu Üyeleri arasından (İşveren Vekili, Destek Elemanı, ISG Üyesi, İş Güvenliği Uzmanı, Risk Değerlendirme Ekibi Başkanı/üyesi vb.) yada Okul Sağlığı Yönetim Ekibi üyelerinden belirlenmelidir.

*****Üye:** Öncelikli olarak İkyardım Eğitim Belgesi almış öğretmenler arasından, yoksa Sağlık/Biyoloji Öğretmeni, Okul Hemşiresi, İş Güvenliği Uzmanı, diğer branş öğretmenleri ve personel arasından belirlenmelidir.



TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIGI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
MÜDÜRLÜĞÜ

KAYNAKLARIN TESPİTİ /TEMİNİ FORMU

Döküman No : FRM 01
Yayın No :
Yayın Tarihi :
Revizyon No :
Revizyon Tarihi :
Sayfa No: Sayfa 1 / 1

Temin Edilen Kaynak	İhtiyaç Dayanılan Miktar (Adet, litre, kg vb)	Temin Edilen Tedarikçi	Alış Tarihi	Temin Edilen Miktar (Adet, litre, kg vb)	Son Kullanma / Geçerlilik / Garanti Tarihi	Uygunluk Durumu
Ateş ölçer	2		Ağustos 2020	1 Adet		Uygun
Sodyum Hipoklorit		Okulumuz döner sermaye işletmesi	Aylık periyotlar halinde ihtiyaç belirlenerek üretim yapılacaktır.			
El antiseptiği		Okulumuz döner sermaye işletmesi	Aylık periyotlar halinde ihtiyaç belirlenerek üretim yapılacaktır.			
Maske						
Paspas						
Sıvı Sabun		Okulumuz döner sermaye işletmesi	Aylık periyotlar halinde ihtiyaç belirlenerek üretim yapılacaktır.			
Yüzey Temizleyici		Okulumuz döner sermaye işletmesi	Aylık periyotlar halinde ihtiyaç belirlenerek üretim yapılacaktır.			

HAZIRLAYAN

Esmâ ÇAL

ONAYLAYAN

Talha BEKTAŞ



TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ
MÜDÜRLÜĞÜ

TEMİZLİK PERSONELİ EĞİTİMİ
FORMU

Döküman No : FRM 02

Yayın No :

Yayın Tarihi

Revizyon No :

Revizyon Tarihi:

Sayfa No:

Sayfa 1 / 1

TEMİZLİK PERSONELİNİN

ADI SOYADI

TC KİMLİK NO

GÖREVİ

EĞİTİMİN

TARİHİ

... / ... / 20...

SÜRESİ

EĞİTİM KONULARI

- Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)
- Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)
- Salgın hastalıkların yayılımı hakkında
- Kişisel Hijyen
- El Hijyeni
- KKD' nin kullanılması;
 - Ne zaman kullanılacağı,
 - Nasıl kullanılacağı,
 - Neden gerekli olduğu,
 - Nasıl takılacağı ve çıkarılacağı,
 - Nasıl imha edileceğini
- Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gerekenler,
- Kuruluştaki kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını içermelidir.

- Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu gereği yukarıda belirtilen eğitimlere katıldım.
- Bu eğitimde bana yukarıda belirtilen konular anlatıldı.
Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen eğitim konularını anladım. Bundan sonraki çalışmalarında aldığım eğitim gereği daha dikkatli davranacağımı, alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itina'yı göstereceğimi taahhüt ederim.

ADI SOYADI : İMZASI :

Onaylayan
Talha BEKTAŞ



TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU
LİSESİ
Salgınla Bağlı Pozitif Teşhis Konan Öğretmen/Öğrenci
Devamsızlık Formu

Doküman No	FRM 03
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Yayın Tarihi	.../09/2020
Sayfa No	1 / 1

SN	Adı Soyadı	Görevi	Teşhis Tarihi	İyileşme Tarihi
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				



**TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK
ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

KKD KULLANIM TALİMATNAMESİ

Döküman No :	TLM 02
Yayın No :	
Yayın Tarihi	
Revizyon No :	
Revizyon Tarihi:	
Sayfa No:	Sayfa 1 / 1

Maske Kullanım Talimatı:

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler kuruma maskeli olarak giriş yapmalıdır.
2. Maskeye dokunmadan önce, eller su ve sabun ile temizlemeli, su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanılmalıdır.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığı incelenmelidir.
4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır. Maskenin doğru tarafının dışarıya baktığından emin olunmalıdır.
5. Maske yüze yerleştirilerek maskenin metal şeridi veya sert kenarı, burnun şekline göre kalıplanmalı, maskenin alt kısmı aşağı doğru çekilerek ağız ve çene kapatılmalıdır.
6. Maskenin üzerini eller ile kapatılarak nefes alındığında kenarlardan hava sızıntısı olmadığına emin olunmalıdır.
7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturması sağlanmalıdır.
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 sağlayamayacak 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, kullanım ömrü biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılmalıdır.


Eldiven kullanım talimatı:

1. Eldiven el yıkama yerine kullanılmamalıdır.
2. Eldiven giymeden önce ve eldiveni çıkardıktan sonra eller mutlaka yıkanmalıdır.
3. Eldiven giyilmesinin ellerin kontaminasyonuna karşı tam bir koruma sağlamadığı bilinmelidir.
4. Eldiven giyme endikasyonu ortadan kalkar kalkmaz eldivenler çıkarılmalıdır.
5. Eldivenli eller yıkanmamalı veya üzerine alkol bazlı el dezenfektanı uygulanmamalıdır.
6. Enfeksiyon bulaşma riskinin fazla olduğu durumlarda çift kat eldiven (iki eldiven üst üste) giyilmelidir.
7. Aynı eldivenle asla iki farklı girişimde veya kullanımda bulunulmamalıdır.
8. Eldivenler tekrar yıkanmamalı ve yeniden kullanılmamalıdır.

Göz Koruyucu/Yüz Koruyucu Siperlik

1. İletişim sağlamaya yönelik personelin (danışma, güvenlik vb.), solunum yolu ile bulaşıcı hastalık söz konusu olduğu pandemi durumlarında uygun maske ile birlikte yüz koruyucu siperlik kullanması önerilir.
2. İki kişinin birbirine sosyal mesafeyi sağlamayacak şekilde yakın çalışması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılmalıdır.
3. Koruyucu gözlükler, gözleri üstten ve yanlardan tam kapatmalıdır. Gözlükler buğulanma yapmamalı ve görmeyi engellememelidir. Koruyucu gözlükler tekrar kullanılabilir özelliktedir ve üretici firmanın önerisine göre temizlenmelidir. Ancak firmanın özel bir temizleme önerisi yoksa %70 etil alkol ile dezenfeksiyon sonrası kurumaya bırakılmalıdır.
4. Koruyucu gözlük veya yüz koruyucu siperlik gözle görülür şekilde kirlenirse ve görüş zorlaşırsa koruyucu çıkarılmalı ve yeniden temizlenmek için işlemden geçirilmelidir. Ancak gözlük veya siperlikte geri dönüşümsüz hasar varsa kullanılmamalıdır.

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
Esmâ ÇAL	Talha BEKTAŞ

	TC. ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Döküman No : TLM 04
		Yayın No :
		Yayın Tarihi
		Revizyon No :
	GÜVENLİK TALİMATNAMESİ	Revizyon Tarihi:
	Sayfa No: Sayfa 1 / 1	

1. Kuruma giriş kuralları COVID-19 salgın hastalığına özgü belirlenmeli ve uygulanmalıdır.
2. Güvenlik personeli bu giriş kuralları hakkında bilgiye sahip olmalı ve bu konuda eğitim almış olmalıdır.
3. Güvenlik personeli kuruma girişte fiziksel mesafe kuralına uyulmasını sağlamalıdır.
4. Güvenlik personeline salgın hastalık durumlarına özgü kişisel koruyucu önlemler için gerekli, kişiye özel maske, yüz koruyucu siperlik ve KKD temin edilmiş olmalıdır.
5. Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz - telefon gibi malzemeler vardiya değişimlerinde, teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmelidir.
6. Okul/kurum giriş - çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarına özgü belirlenmiş kurallar uygulanmalı ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmalıdır.
7. Ziyaretçi kartları her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir.
8. Güvenlik alanının, güvenlikteki kalemler ve ziyaretçi kartlarının günlük olarak deterjanlı su ile temizlenmesi ve dezenfektanlarla da dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
Esmâ ÇAL	Talha BEKTAŞ



TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK
ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI

Doküman No	TLM 05
Yayımlı Tarihi	./09/2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/4

YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI

Genel Hususlar

- 1) Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini alacaktır.
- 2) Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanacak, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenecek, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilecek ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılacaktır.
- 3) 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 düzenlenecektir.
- 4) Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği "Yemekhane ve Kantin Temizlik Talimatına" uygun olarak düzenli olarak yapılacak, gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele sağlanacaktır.

Misafir Kabulü

- 1) Yemekhane ve kantin girişinde misafirlere termal kamera veya temassız ateş ölçüm cihazı ile anlık ateş ölçümü uygulanacak. 38°C'den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir Yemekhane ve kantine alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurması sağlanacaktır.
- 2) Yemekhane girişlerinde el antiseptiği bulundurulacak, misafirlerin el antiseptiği veya sabunla kurallara uygun el temizliği yapıldıktan sonra yemekhaneye girişleri sağlanacaktır.
- 3) Yemekhane ve kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmaları sağlanacaktır.

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 düzenlenecek, yemekhane ve kantin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde en az 1 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesi yapılacak.
- 2) Yemekhane ve kantin masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecek.
- 3) Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanacak. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilecektir.
- 4) Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanacak veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılacaktır.
- 5) Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanacaktır.
- 6) Sosyal mesafe sağlanamadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılacaktır.

- 7) Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenecek. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenecektir.
- 8) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulacaktır.
- 9) Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanacaktır.
- 10) Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenecek (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilecektir.
- 11) Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir.
- 12) Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılarak, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılacaktır.
- 13) Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılacaktır.
- 14) Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
- 15) Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilecektir.
- 16) Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulacaktır.
- 17) Yemek tepsi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılacaktır.
- 18) Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulacaktır.
- 19) Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulacaktır.
- 20) Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22000 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 alınacaktır.
- 2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/ eğitim verilmesi sağlanacaktır.
- 3) Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulacaktır.
- 4) Personele çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (*tıbbi maske, yüz koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlanacak ve kullanımı izlenecektir.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilecektir.
- 7) Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenip bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılarak bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanacaktır.

- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenecektir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanacaktır.
- 9) Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanacaktır.

Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

- 1) Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanacaktır.
- 2) Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılacaktır.
- 3) Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanacaktır.
- 4) Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmeyecektir.
- 5) Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılacaktır.
- 6) Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanacaktır.
- 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 bulundurulacaktır.
- 8) Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girilmeyecektir.
- 9) Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklanacaktır.
- 10) Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilecek, ayrıca hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmeyecektir.
- 11) Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanacak, elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenecektir.
- 12) Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmayacaktır.
- 13) Servis malzemeleri (*tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb*) bulaşık makinasında en az 60°C'de yıkanacak ve mutfak personeli, çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanıp, ellerini düzenli olarak yıkayacaktır.
- 14) Mutfak personeline, uyulması gerekli kurallar ile iyi hijyen uygulamaları hakkında görsel/yazılı bilgilendirme yapılacaktır.
- 15) Yemek taşıma araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak ve sürekli maske kullanımı ve mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanacaktır.
- 16) Aracın el teması sağlanan yüzeyleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilecektir.

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 temizlenecektir.


- 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 temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.
- 3) Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt altına alınacak ve temizlik saatleri görünür şekilde asılacaktır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.
- 4) Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (*eldiven ve maske vb.*) kullanacak, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılıp, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
- 5) Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılıp, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılacaktır.

Genel Temizlik ve Bakım

- 1) Yemekhane temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılacak ve bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulacaktır.
- 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 sağlanacak, klor bileşiklerinin zarar verdiği telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulacaktır.
- 3) Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanacaktır.
- 4) Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilip, Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılacaktır.
- 5) Vantilatörler ise kullanılmayıp, merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenip sık sık doğal havalandırma yapılacaktır.
- 6) Klima kullanımı konusunda T.C. Sağlık Bakanlığının yayınladığı/ yayınlayacağı "Toplumda Klimaların Kullanımı" rehberine uyulup, klima ve genel havalandırma sistemleri yukarıda belirtilen hususlara uygunluğu sağlanmadığında kullanılmayacaktır.
- 7) Yemekhane'deki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanacaktır.
- 8) Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanacaktır.
- 9) Yemekhane'de çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılacaktır.
- 10) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımlarına özen göstermesi sağlanacaktır.

Talha BEKTAŞ


Okul Müdürü

	TC. ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI	Doküman No	TLM 007
		Yayın Tarihi	../09/2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... /20
		Sayfa No	1/1

DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI

1. Derslikler ve idare odalarda temizlik/ dezenfektasyon plan/ programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıp, havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanacaktır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapıp, temiz hava debisi artırılacaktır.
1. Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezenfekte edilecektir.
2. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılacaktır.
3. 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 oluşturulup uygulanacaktır.
4. Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanacaktır.
5. Elle temas etmeden açılabilir- kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kutuları bulundurulacaktır.

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü

	TC. ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI	Doküman No	TLM 008
		Yayın Tarihi/09/2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	
		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.

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü



TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ ÇOK AMAÇLI
SALON KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TLM 09
Yayımlanma Tarihi09/2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/1

1. Salonunda oturma düzeni sosyal mesafe kurallarına otoritelerce belirlenmiş güncel şartlara uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.
2. Masa üzerindeki kitap dergi vb malzemeler kaldırılmalı, toplantı öncesi ve toplantı sonrası masa varsa teknik donanımlar mikrofon ve benzeri temizlik dezenfektasyon yapılmalıdır.
3. Toplantı sırasında ikramlar belirlenmiş hijyen kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.
4. Toplantı süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalı toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak doğal ortam havalandırılması sağlanmalıdır.
5. Toplantı sıvama girişinde el antiseptiği bulunmalı kişiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanılmalıdır.
6. Mümkün oldukça dergi ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sıra ile sosyal mesafe gözetilerek evrak imzalanmalıdır.
7. Kişiler evrakları imzalarken şahsi kalemlerini kullanmalı ve kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır.
8. Toplantıdan sonra tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri ilgili mevzuata uygun süre saklanmalıdır.
9. Bir ya da daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki günler içerisinde salgın hastalık belirtileri gösterdiğinde bu uygulama İl/ilçe Sağlık Müdürlüğü yetkililerinin temaları izlemeleri ne yardımcı olacaktır.
10. Eğer toplantı bulunan biri tutan sonra salgın hastalık tanısı alırsa teması değerlendirilmesi yapılırken pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temasları değerlendirme alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir.
11. Bu süre içinde algin hastalık belirtileri gösterenler İl/ilçe Sağlık müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığınca hazırlanan rehberine göre yönetilmelidir.
12. Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü



TC.


ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI İBRAHİM
ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU
LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ
ASANSÖR TALİMATI

Doküman No	TLM 11
Yayın Tarihi	.../09/2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20
Sayfa No	1/1

ASANSÖR TALİMATI

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

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü

	TC. ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Döküman No :	TLM 12
		Yayın No :	
MESCİT KULLANIM TALİMATNAMESİ		Yayın Tarihi	/09/2020
		Revizyon No :	
		Revizyon Tarihi:	
		Sayfa No:	Sayfa 1 / 1

1. Mescit içerisinde bulunan klima ve havalandırmalar çalıştırılmamalı, kapı ve camlar açık tutularak mescitlerin sürekli havalandırılması sağlanmalıdır.
2. Temizlik işlemlerinde kapı kolları gibi el temasının yoğun olduğu yerler özellikle dezenfektan maddelerle silinmelidir.
3. Cemaatle öğle, ikindi ve cuma namazı kılınacaksa herkesin tıbbi bez maske kullanması zorunlu olmalı, maskesi olmayan kişi/kişilerin cemaatle namaz kılmasına müsaade edilmemelidir.
4. Mescit içinde bireysel namaz kılacakların da maske takması zorunludur.
5. Mescitlerde genellikle ortak olarak kullanılan ve salgın/bulaş riskini artırabileceği değerlendirilen tesbih, rahle, ayakkabı çekeceği ve benzeri malzemelerin bulundurulmasına müsaade edilmemelidir.
6. Mescitlere gelecek kişilerin yanlarında şahsi seccadelerini getirmeleri sağlanmalıdır.
7. Mescit girişlerinde ve ibadet alanı olarak belirlenen yerlere girecek herkesin ellerini mutlaka dezenfekte etmesi sağlanmalıdır.
8. Mescit içerisinde fiziksel temastan kaçınması (el sıkışma, musafaha, kucaklaşma gibi) ve sosyal mesafe kuralına uyması yönünde gerekli uyarılar sıklıkla tekrarlanmalıdır.
9. Mescitlerin kapasiteleri, herkes tarafından görülebilecek bir şekilde anılan alanların girişine asılmamalı, içerideki kişi sayısı yeterli noktaya ulaştığında ise bu durum giriş için bekleyen cemaate uygun şekilde duyurulmalıdır.
10. Mescitler günlük dezenfekte edilmelidir.

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü



**TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ KAPALI
SPOR SALONU VE
SOYUNMA ODALARI KULLANMA
TALİMATI**

Doküman No	TLM 13
İlk Yayın Tarihi/09/2020
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	1 / 1

1. Soyunma odasında ki dolaplar günlük kullanım içindir.
2. Soyunma odasında ki dolapların kullanım süresince kilitli tutulması, değerli eşyaların kişilerin yanında bulundurulması gerekmektedir.
3. Hijyen ve güvenlik gereği tüm eşyalar soyunma dolaplarına yerleştirilmeli, eşyalar dolap dışında herhangi bir yere bırakılmamalıdır.
4. Soyunma odaları 15 dakikadan fazla kullanılmamalıdır.
5. Soyunma odalarının kapıları daima kapalı olması gerekmektedir.
6. Lavabo ve duşlarda kişisel bakım yapılmamalıdır.
7. Duşlar 5 dakikadan fazla kullanılmamalı ve musluklar açık bırakılmamalıdır.
8. Soyunma odalarında yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
9. Soyunma odalarında sigara içmek kesinlikle yasaktır.
10. Soyunma odalarında bulunan malzemelere zarar verilmemeli ve temiz kullanılmalıdır. Herhangi bir durum karşısında kişiler meydana gelecek zararı karşılamakla yükümlüdürler.
11. Spor salonlarının ve soyunma odalarında salgın hastalık önlemleri ile ilgili afişler el yıkama ve spor salonunun içinde uyulması gereken kurallar asılmalıdır.
12. Spor salonlarının girişinde içeride el antiseptiği bulundurulmalıdır spor salonlarının giriş ve çıkışına pedallı ve kapaklı atık kumbaraları konulmalı ve düzenli olarak boşaltılmalıdır.
13. Spor salonunda ve soyunma odalarında su ve sabuna erişimi kolay olmalı ve burada tek kullanımlık kağıt havluları bulunması sağlanmalıdır.
14. İçeriye girilirken görünür bir yere açılmış olan içeride uyulması eklenen kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmalıdır.
15. Spor salonuna girerken kişisel havlu ve mat vb malzemeler götürülmelidir.
16. Havluların kuruluş tarafından veriliyorsa poşette olması ve görevli personel tarafından verilmesi mat türü malzemeler her kullanıcıdan sonra dezenfektasyonun sağlanması gerekmektedir.
17. Görevli personel salgın hastalıkların bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
18. Spor salonlarında ve oyun alanlarında her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlik yapılmalıdır.
19. Sık kullanılan alanlar ve malzemeler daha sık temizlenmelidir.
20. 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
21. Spor salonları ve soyunma odaları sık sık havalandırılmalıdır.

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü



**TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ
MÜDÜRLÜĞÜ
OKUL SERVİSİ KULLANMA
TALİMATI**

Doküman No	TLM 14
Yayın Tarihi	.. /09/2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... /09 / 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 yönlendirilmelidir.
4. Koltuklara numara verilmeli evden alınma sırasına göre her öğrencinin personelin hangi koltuğu kullanacağı sabit hale getirilmelidir.
5. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalı liste serviste görünür şekilde açılmalı ve her öğrenci personel kuruluşu gidiş ve dönüşlerde her gün kendi ayrılmış sabit koltukta seyahat edilmelidir.
6. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunan zarının dışında kişi kabul edilmemelidir.
7. Servis içinde konuşulmamalı doğru olmamalıdır servis bir mecburiyet olmadıkça dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
8. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç halasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
9. Servisin işi temizleyin gün sonu da süt deterjan ile yapılması gerekmektedir.
10. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyler, kapı kolları ,kol dayama, kolçak lar, tutacaklar cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları önce su ve deterjanla bezle silinmeli daha sonra 1/100 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya%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.

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü



TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ
MÜDÜRLÜĞÜ

ÖĞRENCİ-VELİ TAAHHÜTNAMESİ

Döküman No :	THM-01
Yayın No :	
Yayın Tarihi	
Revizyon No :	
Revizyon Tarihi:	
Sayfa No:	Sayfa 1 / 1

ÖĞRENCİNİN	
ADI SOYADI	
SINIF / OKUL NO	
ÖĞRENCİ VELİSİNİN	
ADI SOYADI	
YAKINLIĞI	
BİLGİLENDİRME KONULARI	
	BİLGİ EDİNDİM
a) Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren öğrencilerin okula gönderilmemesi, okul bilgi verilmesi ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi	<input type="checkbox"/>
b) Aile içerisinde salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtisi (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunam sıkıntısı gibi) ya da tanısı alan, teması olan kişi bulunması durumunda okula ivedilikle bilgi verilmesi ve öğrencinin okula gönderilmemesi	<input type="checkbox"/>
c) Öğrencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyâl mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması	<input type="checkbox"/>
d) Mümkünse her gün aynı velinin öğrenciyi alması ve bırakması	<input type="checkbox"/>
e) Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan (büyükanne/büyükbaba gibi 65 yaş üstü kişiler veya alta yatan hastalığı olanlar vb.) kişilerin öğrencileri bırakıp almaması	<input type="checkbox"/>
f) Kuruluşa giriş/çıkış saatlerinde öğrencilerin veliler tarafından kuruluş dışında teslim alınıp bırakılması	<input type="checkbox"/>
<p>Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Veli/Öğrenci Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itirazı göstereceğimi taahhüt ederim.</p> <p>VELİ ADI SOYADI : İMZASI : TARİH :</p> <p>HAZIRLAYAN Esmâ ÇAL</p> <p>ONAYLAYAN Talha BEKTAŞ</p>	



TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ
MÜDÜRLÜĞÜ

ZİYARETÇİ VE DIŞ TEDARİKÇİ
TAAHHÜTNAMESİ

Döküman No :	THM 02
Yayın No :	
Yayın Tarihi	
Revizyon No :	
Revizyon Tarihi:	
Sayfa No:	Sayfa 1 / 1

ZİYARETÇİNİN/TEDARİKÇİNİN

ADI SOYADI

İLETİŞİM

BİLGİLENDİRME KONULARI

BİLGİ
EDİNDİM

Çeşitli salgın hastalık semptomlarının (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) olmadığını,

Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamayı, dokunulduğunda su ve sabun ile yıkamayı veya el antiseptiği ile temizlemeyi

Salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uymayı

Maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmayı

Okul/kurum girişlerinde vücut sıcaklığı ölçümü yaptırmayı, 37.5 C ve üzeri ateş tespit edilirse 15 dakika bekleyerek tekrar ölçüm yaptırmayı, uygun vücut sıcaklığı ölçülürse kuruma/okula girmeyi, tekrar yüksek çıkması halinde sağlık kuruluşuna gitmeyi

Okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalmayı ve ziyaret edeceği birim dışında başka bir alana veya birime uğramamayı

Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Ziyaretçi ve Dış Tedarikçi Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinaı göstereceğimi taahhüt ederim.

ZİYARETÇİ/TEDARİKÇİ ADI SOYADI :

İMZASI :

TARİH :

HAZIRLAYAN

Esmâ ÇAL

ONAYLAYAN

Talha BEKTAŞ



TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK
ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

ÖĞRENCİ/PERSONEL SERVİSLERİ VE
TAŞIMALI EĞİTİM ARAÇLARI
TAAHHÜTNAMESİ

Döküman No : THM 03
Yayın No :
Yayın Tarihi :
Revizyon No :
Revizyon Tarihi :
Sayfa No: Sayfa 1 / 1

ARAÇ SORUMLUSUNUN

ADI SOYADI

İLETİŞİM

BİLGİLENDİRME KONULARI

BİLGİ
EDİNDİM

Kişisel hijyen şartlarına (sosyal mesafe, temizlik, maske vb) uyacağımı

Öğrenci ve personeli inip bindirirken sosyal mesafe şartlarına uygun hareket edeceğimi ve gerekli önlemleri alacağımı

Salgın hastalık belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı vb) olanların servise alınmayarak öğrenci ise velisine bilgi vererek sağlık kuruluşuna yönlendireceğimi

Koltukların numaralandırarak evden alma sırasına göre kişilerin sabit koltuklara oturmasını sağlayacağımı ve araç içi oturma planı yapacağımı

Oturma listesi dışında hiç kimsenin araç içine almayacağımı

Araç içinde yiyecek içecek kullanılmaması için gerekli tedbirleri alacağımı

Klima iç havalandırma düğmesinin açık olmayacağını ve klima bacıklarını düzenli olarak yapılarak belgelendireceğimi

Araçın her turdan sonra el temasının sık olduğu yerlerin (kapı kolu, kol dayanağı, kolçak, cam açma düğmesi, emniyet kemeri tokası vb) uygun sulandırılmış sodyum hipoklorit ile yada %70'lik alkol ile dezenfekte edeceğimi. Araç genel iç temizliğinin her gün sonunda yapacağımı ve her temizlikten sonra uygun süre araç içini havalandıracağımı


Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Öğrenci/Personel ve Taşımali Eğitim Araçları Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinaayı göstereceğimi taahhüt ederim.

ARAÇ SORUMLUSUNUN ADI SOYADI :

İMZASI :

TARİH :


ONAYLAYAN
Tulha BEKTAŞ

	TC. ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI	Doküman No	TLM20
	İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Yayın Tarihi	..09/2020
	VEKTÖR MÜCADELESİ (HAŞERE İLAÇLAMA) TALİMATI	Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

VEKTÖR MÜCADELESİ (HAŞERE İLAÇLAMA) TALİMATI

- 1.Vektör mücadelesinde, fiziksel/ mekanik ve kültürel mücadele öncelikli olarak yapılacaktır.
- 2.Fiziksel önlemlerin alınması vektörlerin yuvalanabilecekleri alanların kontrol altına alınması için ilk adımdır.
- 3.Biyosidal uygulama izni olan yüklenici, yaptığı mücadelenin raporunu ve uygulama belgesini kuruluşa verecektir.
- 4.Kuruluştaki ilaçlama firmasını yönlendiren, kuruluş altyapısını bilen bir görevli sorumlu olarak belirlenecektir.
- 5.İlaçlama yapan personelin, uygulama yaparken temiz üniforma ve kişisel koruyucu (tek kullanımlık eldiven, maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, tulum vb.) kullanması sağlanacaktır.
- 6.Yüklenici, insan sağlığını koruyacak tedbirler de dahil olmak üzere, yapacağı uygulamaları; tarih, mekân, hangi vektöre karşı uygulama yapacağını bir plan dahilinde kuruluşa bildirecektir.
- 7.Vektörler ile yapılacak olan mücadelede fiziksel önlemlerin alınarak saklanabilecekleri ve giriş yapabilecekleri alanların önüne geçilmesi önemlidir.
- 8.Özellikle giderler, lavabo bağlantıları, kapı boşluklar, fayans boşlukları gibi alanlar sık sık kontrol edilmelidir.
- 9.Vektör mücadelesini yürüten yüklenici önerileri ve direktifleri göz önünde bulundurularak gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir.
- 10.Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sızımların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü

	TC. ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATI	Doküman No	TL.001
		Yayın Tarihi	../09/2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20
		Sayfa No	1/1

EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATI

1. Tüm öğrenci, personel ve ziyaretçiler girişte ve mümkün olan uygun noktalarda ellerini yıkayacaktır.
2. El yıkanmasının mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda eller %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovularak 20-30 saniye süre ile temizleyecektir.
3. Tüm personel, öğrenciler ve ziyaretçiler antiseptik dispenserlerine ulaşamadıkları durumlarda cep antiseptikleri kullanacaklardır.
4. Eller yıkanmadan önce kollar dirseklere kadar sıvanacak, bilezik yüzük ve takılar, tırnakların temiz ve kısa olması, takma tırnakların veya tırnak fırınları çıkarılacaktır.
5. Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik, vb. yerlerin su geçirmez bir tampon ile mutlaka kapatılacaktır.
6. Eller su ve sabunla temizlenirken virüsü etkisiz hale getirmek için en az 20 saniye yıkacaktır.
7. Eller yıkandıktan sonra mutlaka tek kullanımlık kağıt havlu ile kurulacaktır.

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü

Selma Kaymakçı



TC.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Doküman No : TLM 10
Yayın Tarihi : .../09/2020
Revizyon Tarihi : .../.../2020
Revizyon Sayısı : 00
Sayfa No : 1 / 3

Tuvalet ve Lavabo Temizleme Talimatı

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemerini

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi (Mavi Renkli Kullan) Lastikli cam çekçek, güderi

3. Temizlik/hijyen gereçlerini/kimyasallarını hazırlayınız.

Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı



T.C.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Doküman No : TLM 10
Yayın Tarihi : .../09/2020
Revizyon Tarihi : .../.../2020
Revizyon Sayısı : 00
Sayfa No : 2 / 3

Tuvalet ve Lavabo Temizleme Talimatı

Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Sarı
Evsel Atık Toplama	Plastik	Sarı veya mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı

5. Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
6. Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
7. Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
8. Kimyasal temizleyiciler kullanırken uygun renkte eldiven giyiniz ve maske takınız.
9. Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
10. Temizliği temizden kirliye doğru yapınız.
11. Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız. Temizlik solüsyonunu temizlenen bölgenin risk durumuna göre hazırlayınız.
12. Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız.
13. Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla yıkayınız.
14. Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
15. Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini uygun dezenfektanlarla gerçekleştiriniz.
16. Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
17. Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
18. Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
19. Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
20. Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
21. Temizlenen alanları havalandırınız.
22. Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
23. Lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
24. Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
25. Giderleri temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
26. Fayansları yıkadıktan sonra kuru bezle siliniz.
27. Klozet, lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz. Kullanacak dezenfektanların saklama koşullarına ve son kullanma tarihlerine dikkat ediniz.
28. Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
29. Tuvalet fırçalarını haftalık periyodlar halinde özel ilaçlarda bekletilerek dezenfekte ediniz.
30. Atık kovaları riskli enfeksiyöz materyalle kontamine olduysa dezenfektan ile dezenfekte ediniz.



T.C.
ARNAVUTKÖY KAYMAKAMLIĞI
İBRAHİM ÖZAYDIN MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Döküman No : TLM 10
Yayın Tarihi : .../09/2020
Revizyon Tarihi : .../.../2020
Revizyon Sayısı : 00
Sayfa No : 3 /3

Tuvalet ve Lavabo Temizleme Talimatı

31. Dökülen her şeyi anında temizleyiniz, her seferinde temiz su kullanınız ve iş biter bitmez kirli suyu dökünüz.
32. Kesinlikle dezenfektan solüsyonları deterjanla karıştırmayınız.
33. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
34. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız, uygun şekilde yıkayıp kurutunuz ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.
35. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
36. Güvenlik riskleri ortadan kalktığı anda temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.

Talha BEKTAŞ
Okul Müdürü