



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
KURULUŞ HİJYEN VE SANİTASYON PLANI
(Temizlik ve dezenfektasyon planı)

Doküman No	ASO. HS. PLN.06
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

NO	BÖLGE	TEMİZLENECEK / DEZENFEKTE EDİLECEK YÜZEY	KULLANILACAK KİMYASAL	KİMYASAL DOZAJI	TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON SIKLIĞI	UYGULAMA ŞEKLİ	SÜREÇ SORUMLULAR I	SÜREÇ KONTROL GÖREVLİLERİ	İZLEME VE KAYIT	SÜREÇ KONTROLÜ
1	SINIFLAR /KORİDORLAR, İDARİ ODALAR, BÜROLAR, 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 türünü 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 siktikten sonra uzun süre beklemek ve bir fırça yardımıyla ovmak gerekir.	Temizlik Personeli	Nöbetçi Öğretmen	Temizlik / Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu	Gözlem ve denetim.
2		Musluk ve batarya başlıkları	Biyosidal Ürün Ruhsatlı Yüzey Dezenfektanı ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9)	Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu	HER TENEFÜS SONRASI	Temizliği yapılacak yüzeye direk püskürtülür ya da dökülür. Renk tanımlaması yapılmış bez ya da sünger yardımıyla ovulur. Birkaç dakika sonra bol su ile durulanır. Dezenfeksiyon için hazırlanan çamaşır suyu çözeltisi yüzeye dökülerek bekletildikten sonra durulanır.	Temizlik Personeli	Nöbetçi Öğretmen	Temizlik / Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu	Gözlem ve denetim.
3		Klor bileşiklerinin uygun olmadığı Bilgisayar klavyeleri, Telefon ve diğer cihaz yüzeyleri	%70'lik alkol	yüzeye direkt yada kullanım alanına göre tanımlanmış renkli beze dökülerek	HER TENEFÜS SONRASI	Temizlenecek cihazın üreticisi tarafından belirlenmiş başka bir temizlik talimatı yok ise yüzeye püskürtülerek bez ile silinir ve hemen kurulanır.	Temizlik Personeli	Nöbetçi Öğretmen	Temizlik / Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu	Gözlem ve denetim.
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 ve denetim.
5		Lavobalar	Kuruluş tarafından temin edilen deterjan ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9)	Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu	Her teneffüs sonrası	Yüzeye türünün kullanma talimatına uygun şekilde dökülerek bir sünger yardımıyla ovulur.	Temizlik Personeli	Nöbetçi Öğretmen	Temizlik / Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu	Gözlem ve denetim.
6		İdari odalar/ Bürolar/ Koridorlar, Sınıflar, Atölye ve Laboratuvarlarda zeminler.	Kuruluş tarafından temin edilen deterjan ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9)	Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu	Sınıflar: Sabah 2 öğleden sonra 2 kez. İdari odalar ve bürolar : Günde 3 kez. Laboratuvarlar kullanım sıklığına göre günde en az bir kez. Atölyeler: sabah ve öğleden sonra olmak üzere günde 3 kez.	Mop/bez yardımıyla türün uygulaması yapılır yada toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile silinir.	Temizlik Personeli	Nöbetçi Öğretmen	Temizlik / Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu	Gözlem ve denetim.
7		Camlar	Kuruluş tarafından temin edilen cam silme temizlik türünü	Camlar, kullanım alanına göre tanımlanmış renkli beze türünün üzerindeki kullanma talimatına göre dökülerek	AYDA BİR	Maske ve eldiven kullanılır. Yüzey temizleyici dezenfektan püskürtülür ve tanımlanmış renkli bez ile silinir.	Temizlik Personeli	Nöbetçi Öğretmen	Temizlik / Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu	Gözlem
8		Sık kullanılan yüzeyler, kapı kolları, masa yüzeyleri vs.	Biyosidal Ürün Ruhsatlı Yüzey Dezenfektanı ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9)	Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu	HER TENEFÜS SONRASI	Temizliği yapılacak yüzeye direk püskürtülür ya da dökülür. Renk tanımlaması yapılmış bez ya da sünger yardımıyla ovulur. Birkaç dakika sonra bol su ile durulanır. Dezenfeksiyon için hazırlanan çamaşır suyu çözeltisi yüzeye dökülerek bekletildikten sonra durulanır.	Temizlik Personeli	Nöbetçi Öğretmen	Temizlik / Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu	Gözlem ve denetim
9		Yemekhane/ Kantin/ Çay Ocakları	Biyosidal Ürün Ruhsatlı Yüzey Dezenfektanı ve Sodyum Hipoklorit(CAS No:7681-52-9)	Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu	Taşınmalı eğitimde: Yemek öncesi ve sonrası. Kantinlerde: her iki teneffüs arasında gün içerisinde en az 3 kez.	Renk tanımlaması yapılmış bez ya da sünger yardımıyla yüzey dezenfektanı veya dezenfektasyon için hazırlanan çamaşır suyu çözeltisi püskürtülerek ovulur. Birkaç dakika sonra, yüzeyin özelliğine göre temiz bez ile durulanır veya bol su ile durulanır.	Yemekhane Personeli/ Kantin İşletmecisi/ Çay Ocağı Çalışanı	Kuruluş Acil Durum Sorumlusu	Temizlik/Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu	Gözlem ve denetim
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 çay bardağı) çamaşır suyu	HER TENEFÜS SONRASI	Dezenfeksiyon için hazırlanan çamaşır suyu çözeltisi yüzeye dökülerek bekletildikten sonra , renk tanımlaması yapılmış bez ya da sünger yardımıyla ovulur. Birkaç dakika sonra bol su ile durulanır.	Temizlik Personeli	Kuruluş Müdürü	Temizlik / Dezenfeksiyon Takip ve Kontrol Formu	Gözlem ve denetim



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
KURULUŞ HİJYEN VE SANİTASYON PLANI
(Temizlik ve dezenfektasyon planı)

Doküman No	ASO. HS. PLN.06
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

NO	BÖLGE	TEMİZLENECEK / DEZENFEKTE EDİLECEK YÜZEY	KULLANILACAK KİMYASAL	KİMYASAL DOZAJI	TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON SIKLIĞI	UYGULAMA ŞEKLİ	SÜREÇ SORUMLULAR I	SÜREÇ KONTROL GÖREVLİLERİ	İZLEME VE KAYIT	SÜREÇ KONTROLÜ
		Acil Durum İletişim Sorumlusu İç ve Dış İletişim Müdür Yardımcısı		Kontrol Tedbirleri Uygulama ve Takip Sorumlusu		Temizlik Hizmetlerinden Sorumlu Personel		Kuruluş Hijyen ve Enfeksiyon Korunma ve Kontrol Ekibi Başkanı		
		ÖMÜR KILIÇARSLAN		ÖMÜR KILIÇARSLAN		İLYAS ARTUÇ		TAMER OCAK		



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
TIBBİ ATIK TOPLAMA ÇİZELGESİ

Doküman No	ASO. HS. ÇZ.01
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

SIRA NO	TARİH	DENETLEME VE TAKİP SORUMLUSU	TIBBİ ATIK TOPLAMA KUTUSUNUN BULUNDUĞU KAT	TIBBİ ATIK TOPLAMA KAT SORUMLUSU	İMZA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza

DİKKAT !..

- Atıkların toplanması ve taşınması sırasında oluşabilecek kazalara karşı alınacak önlemler ve kaza durumunda yapılacak işlemler konusunda , derhal , Kuruluş Müdürüne ve Salgın Acil Durum Görevlisine haber verilir. **Yaralanma, kesik, delinme vb durumlarda kişi hastaneye sevk edilir**, Kişinin çalışma statüsüne ve kadro durumuna göre (TYP, 657, 4857, 696 Sayılı KHK kapsamında olan personel kastedilmektedir.) 5510 sayılı SGK Kanuna uygun olarak İş Kazası 3 iş günü içerisinde, SGK' ya bildirilir.
- Atık deposu temizliği, görevli temizlik personeline aittir. Denetlenmesi ise Kuruluş Müdürüne veya resmi yazı ile görevlendireceği bir müdür yardımcısına aittir.
- Atık Toplaması ve Tıbbi Atık depolama sevk takip ve sorumlusu Kuruluş Müdürümüze ve Kuruluş Müdürümüzün Resmi yazı ile görevlendireceği, müdür yardımcısına aittir.



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
KURULUŞ HİJYEN VE SANİTASYON PLANI
ATIK YÖNETİM PLANI

Doküman No	ASO. HS. PLN.01
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

AMAÇ	KAPSAM	ATIK ÇEŞİDİ	SORUMLU PERSONEL	ATIKLARIN AYRIŞTIRILMASI
Kuruluşumuzdaki atıkların, Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun olarak toplanması, taşınması, geçici depolanması ve ilgili birimlere teslimini sağlamak, insan ve çevre sağlığına zarar vermesini önlemektir.	Kuruluş yönetimini, tüm birimlerimizi, öğrenci, öğretmen ve diğer tüm çalışanlarımızı kapsar	Kuruluşumuzda pandemi nedeniyle, "Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği" ne uygun olarak tıbbi atık kategorisinde sayılan, maske ve eldiven, evsel nitelikli atık niteliğinde gıda atıkları, idari, ofis ve diğer birimlerimizde kullanılan, kağıt ve ambalaj atıkları olmak üzere dört çeşit atık üretilmektedir. 1.Tıbbi Atıklar Enfekte olan atıklardır. Salgın nedeniyle öğrencilerimizin, ziyaretçilerimizin, velilerimizin ve kuruluşumuzun tüm personelinin gün içerisinde kullandığı ve atmak zorunada kaldığı, tıbbi maske ve temizlik eldivenleri bu guruba girer. 2.Evsel Nitelikli Atıklar Enfekte olmayan atıklardır. İdare binası atıkları, büro atıkları, mutfak atıkları, bahçe atıkları bu guruba girer. 3.Kağıt ve Ambalaj atıkları: Geri kazanılabilen, malzeme ambalajlanmasında kullanılabilen kağıtlar, karton kutular, tüm kağıt ürünleri bu gruba girer. 4,Bitkisel Yağ atıklar: Kuruluşumuzun mutfak bölümünden çıkan kullanılmış yağlardır.	* Kuruluş Müdürü, Hijyen ve Enfeksiyondan Koruma ve Kontrol Ekibi, * Salgın Acil Durum Sorumlusu * Temizlik Sorumlusu Personel * Öğrencilerimiz	* Atıkların kaynağında ayrıştırılması esastır. Tıbbi Atıklar sınıfına giren enfekte olmuş tek kullanımlık malzemeler, Sıfır Atık projesi kapsamında ve Çevre ve Şehircilik Bakanlığının, 10/04/2020 tarihli ve E.11237 Sayılı Tek Kullanımlık Maske, Eldiven Gibi Kişisel Hijyen Malzeme Atıklarının Yönetiminde Covid-19 Tedbirlerine İlişki Genelge ye uygun şekilde uygun şekilde ayrıştırılırlar. * Atık kutuları içeriğin uygunluğu açısından belli aralıklarla kontrol edilir.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü



Mühür/İmza




T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
EĞİTİM PLANI

Doküman No	ASO. HS. PLN.02
Yayın Tarihi	20.07.2020
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Sayfa No	1
Kurum Kodu	763806

EĞİTİM KURUMLARINDA HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EĞİTİM PLANI

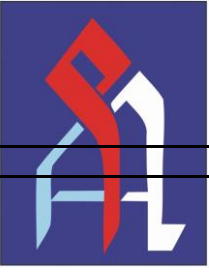
EĞİTİMİ VEREN (Adı Soyadı)	EĞİTİM KONUSU	TARİH / SÜRE	KATILIMCI
AHMET GENÇ	Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)	... / ... / 20... Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eđt. İhtiyacı 4. Temizlik Pers.
AHMET GENÇ	Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)	... / ... / 20... Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eđt. İhtiyacı 4. Temizlik Pers.
AHMET GENÇ	Salgın hastalıkların yayılımı hakkında	... / ... / 20... Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eđt. İhtiyacı 4. Temizlik Pers.
AHMET GENÇ	Kişisel Hijyen	... / ... / 20... Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eđt. İhtiyacı 4. Temizlik Pers.
AHMET GENÇ	El Hijyeni	... / ... / 20... Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eđt. İhtiyacı 4. Temizlik Pers.
AHMET GENÇ	KKD' nin kullanılması;	... / ... / 20... Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eđt. İhtiyacı 4. Temizlik Pers.
AHMET GENÇ	Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gerekenler	... / ... / 20... Dakika	1. Temizlik Pers.
AHMET GENÇ	Kuruluştta kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhası	... / ... / 20... Dakika	1. Temizlik Pers.

Kurum Acil Durum Sorumlusu	Kuruluş Müdürü		
ÖMÜR KILIÇARSLAN	TAMER OCAK		
	T.C	Doküman No	ASO. HS. TH.01
	İLKADIM KAYMAKAMLIĞI	Sayfa No	1
	İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ	Revizyon No	1
	AHMET SARI ORTAOKULU	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	KURULUŞ TAAHHÜTNAMESİ	Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

Kuruluşumuzda, "Eğitim Kurumlarında, Hijyen ve Sanitasyon Kontrol ve Önlemleri Kılavuzu" çerçevesinde, Covid-19 Pandemisi başta olmak üzere , olası diğer salgınlarda aşağıda genel hatları belirlenmiş olan süreç yönetimi sağlanacaktır. Öğrencilerimizin, kuruluş personelimizin , velilerimizin ve diğer paydaşlarımızın, kuruluşumuzun süreç yönetiminde belirtilen açıklamaları dikkate alması, kontrol ve önlemlerle ilgili olarak hazırlanan dokümanlar kapsamında hareket etmeleri gerekmektedir.

1. Kuruluşumuz, salgınlara yönelik, tüm fiziki alanları ve ilgili tüm tarafları kapsayan "Risk Değerlendirmesi" yapmıştır.
2. Kuruluşumuz "Risk Değerlendirmesi" sonuçlarına göre " Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı" (Planları) hazırlamıştır.
3. Kuruluşumuz "Risk Değerlendirmesi" sonuçlarına göre " Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı" (Planları) kapsamında "Kontrol Önlemleri Hiyerarşisi" oluşturmuş olup "İç ve Dış İletişim Planı" hazırlamıştır.
4. Kuruluşumuz, hijyen, enfeksiyondan korunma ve kontrolün sağlanması ve etkin bir uyulama ile süreç yönetimini sağlamak üzere sorumlu kişilerden oluşan hijyen, enfeksiyondan korunma ve kontrolü sağlamak üzere "Hijyen, Enfeksiyondan Korunma ve Kontrol Ekibi" oluşmuştur.
5. Kuruluşumuz, "Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKO) Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı" hazırlamıştır.
6. Kuruluşumuz, Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri" nin tek başına yetersiz olduğu durumlarda uygulamaya konmak üzere "Bulaş Bazlı Önlem Planı" oluşturmuştur.
7. Kuruluşumuzda, acil durumlarla başa çıkmak üzere, eğitilmiş personel/personeller görevlendirmesi yapmış , çalışanlarımıza, resmi yazı ile duyurmuş, kuruluş genelinde tüm birimlerimizde görünür şekilde asılmıştır.
8. Öğrencilerimize, velilerimize, öğretmen ve kuruluşumuzun diğer çalışanlarına, COVID-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri ile ilgili olarak eğitim verilecektir. Verilen eğitimler ve katılımcı bilgileri kayıt altına alınacaktır.
9. Kuruluşumuz, öğrencilerden, çalışanlardan, ziyaretçilerden veya üçüncü kişilerden birinin salgın hastalık belirtisi gösterdiği durumlarda, "Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı" na uygun hareket edilecektir. Süreç yönetiminden, tüm taraflar gerekli dokümantasyonlar aracılığı ile bilgilendirilecektir.
10. Kuruluşumuzun, ilişkide bulunduğu, yükleniciler, dış servis/ hizmet sunucuları, ürün ve hizmet tedarikçilerinin güvenilirlikleri takip edilmektedir.
11. Kuruluşumuz, hijyen, enfeksiyondan korunma ve kontrolün oluşturulması, uygulanması, sürekliliğin sağlanması için ihtiyaç duyulan kaynakları temin etmiştir.
12. Yükleniciler, dış servis/ hizmet sunucuları, ürün ve hizmet tedarikçileri, salgın hastalığın yayılmasını önlemeye yönelik, kuruluşun uygulamalarına ve ulusal otoritenin kurallarına uymakla yükümlü olduklarına dair gerekli bilgilendirme vb uygulamalar, hazırlanan dokümantasyonlar üzerinden garanti altına alınmaktadır.
13. Çalışanlar ve diğer kişiler, kuruluş tarafından belirlenen kurallara uymak, kontrol önlemlerini tam ve doğru bir şekilde uygulamakla yükümlüdür.

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
GENEL ATIK TALİMATI

Doküman No	ASO. HS. TL.01
Sayfa No	1/2
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. ÜRETİLEN ATIK MİKTARININ AZALTILMASI

Üretilen atık miktarının azaltılması için ilgili personel atık miktarının azaltılması ve ayrıştırılması konusunda eğitime tabi tutulur.

2. ATIKLARIN USULÜNE UYGUN OLARAK TOPLANMASI VE TAŞINMASI


Atık toplamada görevli personel, göreve başlamadan önce eğitim verilir. Ayrıca öğrenci, öğretmen ve diğer personelle verilen eğitimlerde , kuruluşun Atık Bertaraf Politikası hakkında bilgilendirme yapılır,

Eğitimde atık toplama ile ilgili ayrıntılar aşağıdaki talimat çerçevesinde anlatılır.

- Salgın hastalık belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenleri ve diğer tek kullanımlık eşyaları tıbbi atık olarak kabul edilerek, tıbbi atık kutusuna atılır.
- Evsel atıkları toplayanlar ile tıbbi atık toplayanlar ayrılır.
- Tıbbi atıklar, hiçbir suretle evsel atıklar, ambalaj atıkları ile karıştırılmaz, bir arada toplanıp taşınmaz.
- Özellikle tıbbi atık toplayan elemanlar eldiven ve maske kullanmaları ve iş önlüğü giymeleri gerekir. Söz konusu özel kıyafet sadece atıkların toplanması ve taşınması sırasında kullanılır (turuncu tulum). Görevli personel özel kıyafeti ayrı bir odada giyer, ayrı bir dolapta saklar ve diğer kıyafetleri ile temas ettirmez.
- Yeterli miktarda tıbbi atık kovası gerekli yerlere konulur. Tüm personele ve öğrencilerimize hangi atığın hangi atık kovalarına atılacağı konusunda eğitimlerde bilgilendirme yapılır.
- Atık geçici depolama alanı, mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmış olarak tesis edilir.
- Temizlik sonrasında personelin maske ve eldivenlerini, çıkarıp enfekte atıkların toplandığı, çöp kutusuna atması, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanması gerekir.
- Kullanımda olan atık kumbaraları, tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir olması gerekir.
- Atıkların toplanması ve taşınması sırasında oluşabilecek kazalara karşı alınacak önlemler ve kaza durumunda yapılacak işlemler konusunda , derhal , Kuruluş Müdürüne ve Salgın Acil Durum Görevlisine haber verilir. Yaralanma, kesik, delinme vb durumlarda kişi hastaneye sevk edilir, Kişinin çalışma statüsüne ve kadro durumuna göre (TYP, 657, 4857, 696 Sayılı KHK kapsamında olan personel kastedilmektedir.) 5510 sayılı SGK Kanuna uygun olarak İş Kazası 3 iş günü içerisinde, SGK' ya bildirilir.
- Evsel nitelikli atıklar, kontamine olmamak koşuluyla siyah renkli plastik torbalarda toplanır.
- Geri dönüşüm yapılabilen atıklar sınıflarına göre (cam, kağıt, plastik vb) biriktirme kaplarında yoksa mavi renkli plastik torbalarda toplanır. Tıbbi atık torbalarının ağızları sıkıca bağlanır ve gerekli görüldüğü hallerde her bir torba yine aynı özelliklere sahip diğer bir torbaya konularak kesin sızdırmazlık sağlanır.
- Toplama ekipmanı atığın niteliğine uygun, atığın oluştuğu kaynağa en yakın noktada bulunur.

13. Evsel nitelikli atıklar toplanmaları sırasında tıbbi atıkla karıştırılmaz, karıştırılmaları durumunda tıbbi atık olarak kabul edilir.

14. Toplama ve taşıma işlemi sırasında el veya vücut ile temastan kaçınılır.

 T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU GENEL ATIK TALİMATI (Çalışanlar İçin)	Doküman No	ASO. HS. TL.01
	Sayfa No	2/2
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

15. Atık torbaları asla elde taşınmaz. Taşıyıcı ekipman temin edilir.

16. Atık taşıma araçları günlük olarak yıkanır ve, 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorid çözeltisiyle ile dezenfekte edilir.

17. Atık torbalarının ağızları açılarak boşaltma yapılmaz.

18. Tıbbi atıklar günde 1 kez, ambalaj ve evsel atıklar ise mesai saati sonrası 1 kez, olmak üzere toplamda 2 kez toplanır.

19. Atık geçici depolama alanları, tasfiye işleminden sonra dezenfekte edilir.

20. Tıbbi atıklar torbalarının üzerine, hangi birimden (kattan) toplandığına dair tanımlayıcı bilgi içeren etiket yapıştırılır.

21. Tıbbi Atıkların için toplama çizelgesi oluşturulur. Çizelgede, atığın toplandığı kat, toplayan kişi tarih ve imza başlıkları yer alır. Çizelge her ayın sonunda , kuruluştta oluşturulan bir dosyada muhafaza edilir.

22. Evsel nitelikli atıklar çöp konteynırına atılır. Konteynırılar atıkların boşaltılmasını müteakiben her gün temizlenir, gerekirse dezenfekte edilir ve ilaçlanır.

23. Atık deposu temizliği, görevli temizlik personeline aittir. Denetlenmesi ise Kuruluş Müdürüne veya resmi yazı ile görevlendireceği bir müdür yardımcısına aittir.

24. Atık Toplaması ve Tıbbi Atık depolama sevk takip ve sorumlusu Kuruluş Müdürümüze ve Kuruluş Müdürümüzün Resmi yazı ile görevlendireceği, müdür yardımcısına aittir.

25. Tıbbi atıklar ayrı bir yerde geçici depolanarak anlaşmalı lisanslı firmaya bertaraf edilmek üzere teslim edilir. (Bu konuda İl Sağlık Müdürlüğünün anlaşmalı olduğu firmalarla işbirliği yapılması için görüşme yapılacaktır.)

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
**TEK KULLANIMLIK KİŞİSEL HİJYEN MALZEME
ATIK YÖNETİM TALİMATI**

Doküman No	ASO. HS. TL.02
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Kişisel Hijyen atıklarınızı kurumun bina girişlerinde ve koridorlarda bulunan turuncu renkli, gri etiketli olarak “maske, eldiven ve diğer kişisel atık” yazan kapaklı ve torba içeren biriktirme ekipmanlarına atınız.
2. Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ikinci bir torbaya alınız ve geçici depolama alanına götürünüz.
3. Geçici depolama alanındaki atıkları 72 saat bekletiniz ve evsel atık kapsamında (diğer atık) toplanan atıklarla beraber atıkları toplayan kişilere teslim ediniz.
4. Belediyelerin bu konudaki duyuru ve talimatlarına uyunuz
5. Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanları her bir atık boşaltımı sonrası temizliği / hijyeni sağlayınız.
6. Atık yönetimi için kullanılan ekipmanları başka amaçlar için kullanmayınız.
7. Atık yönetimi için kullanılan ekipmanları başka amaçlar için kullanmayınız.
8. Atık toplama ekipmanlarında ve alanlarında kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzeyi ve alanı dezenfekte ediniz.
9. Yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanınız. Kullandığınız dezenfektan malzemelerini üretici firmanın talimatı doğrultusunda kullanınız.
10. Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertarafı sırasında kullandığınız eldiven ve maske gibi kişisel koruyucu malzemelerin atıkla temas etmemesine dikkat ediniz. Toplama ve taşıma işlemleri sırasında özel iş elbisesi giyiniz.
11. Toplama işlemi bitiminde kullandığınız tek kullanımlık eldiven ve maskeyi atık kutularına atınız. Tek kullanımlık olmayan malzemelerinizi dezenfekte ederek hijyenini sağlayınız.



6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza

T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.03
	Sayfa No	1/1
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

1. Tüm öğrenci, personel, öğrenci, veli, ziyaretçilere girişte ve mümkün olan uygun noktalarda eller yıkanmalıdır.
2. El yıkanmasının mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda eller %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovularak 20-30 saniye süre ile temizlenmesi sağlanmalıdır.
3. Tüm personel ve öğrenciler için antiseptik dispenserleri çalışma alanı içinde en yakın noktaya konumlandırılmalı bunun mümkün olmadığı durumlarda cep antiseptikleri kullanılmalıdır.
4. Eller yıkanmadan önce kollar dirseklere kadar sıvanmalıdır, bilezik, yüzük ve takılar çıkarılmalıdır.
5. Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik,vb. yerlerin su geçirmez bir tampon ile mutlaka kapatılmalıdır.
6. Eller su ve sabunla temizlenirken virüsü etkisiz hale getirmek için en az 20 saniye yıkanmalıdır.
7. Eller yıkandıktan sonra mutlaka tek kullanımlık kağıt havlu ile kurulmalıdır.

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü





T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATI
(Çalışanlar İçin)

Doküman No	ASO. HS. TL.04
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Kuruma girerken mümkün olan en uygun noktada ellerinizi yıkayınız ve kuruma giriniz.
2. Ellerinizi yıkamak için su ve sabuna ulaşamıyorsanız kurum girişinde bulunan el antiseptiği ile ellerinizi dezenfekte ediniz.
3. Ellerinizi yıkamadan önce dirseklere kadar sıvayınız.
4. Bilezik, yüzük v.b. gibi takılarınızı yıkama öncesi çıkartınız.
5. Tırnak temizliği ve hijyeninin sağlanması için takma tırnak kullanmayınız, varsa da yıkama öncesi çıkartınız.
6. Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik,vb. yerlerin su geçirmez bir tampon ile mutlaka kapatınız.
7. Eller su ve sabunla temizlenirken virüsü etkisiz hale getirmek için en az 20 saniye yıkayınız.
8. Eller antiseptik malzeme ile dezenfekte edilecekse yine aynı şekilde ellerin tüm yüzeyine antiseptiğin ulaşması için 20 sn boyunca ovalayınız.
9. Elleri yıkadıktan sonra mutlaka tek kullanımlık kağıt havlu ile kurulayınız.

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza



<p>T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU YEMEKHANE-KANTİN HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI (Çalışanlar İçin)</p>	Doküman No	ASO. HS. TL.05
	Sayfa No	1/5
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

Genel Hususlar

- Gıda işletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır.
- 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.
- 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

- Yemekhane ve kantin girişinde misafirlere termal kamera veya temassız ateş ölçüm cihazı ile anlık ateş ölçümü uygulanmalıdır. 380C'den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir Yemekhane ve kantine alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanmalıdır.
- Yemekhane girişlerinde el antiseptiği bulundurulmalı, misafirlerin el antiseptiği veya sabunla kurallara uygun el temizliği yapıldıktan sonra yemekhaneye girişleri sağlanmalıdır.
- Yemekhane ve kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmaları sağlanmalıdır.

Yemekhane ve Genel Kullanım Alanları

- Gıda işletmesi 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.
- Yemekhane ve kantin masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir.

3. Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilmelidir.
4. Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.
5. Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanmalıdır.
6. Sosyal mesafe sağlanamadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılmalıdır.
7. Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.

<p>T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU YEMEKHANE-KANTİN HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI (Çalışanlar İçin)</p>	Doküman No	ASO. HS. TL.05
	Sayfa No	2/5
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

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 tepsi 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.



	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU YEMEKHANE-KANTİN HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI (Çalışanlar İçin)	Doküman No	ASO. HS. TL.05
		Sayfa No	3/5
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

Personel

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

Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

1. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmalıdır.
2. Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılmalıdır.

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

<p>T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU YEMEKHANE-KANTİN HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI (Çalışanlar İçin)</p>	Doküman No	ASO. HS. TL.05
	Sayfa No	4/5
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

11. Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmalıdır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
12. Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmamalıdır.
13. Servis malzemeleri (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb) bulaşık makinasında en az 60°C'de yıkanmalıdır. Mutfak personeli, çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanmalı, ellerini düzenli olarak yıkamalıdır.
14. Mutfak personeline, uyulması gerekli kurallar ile iyi hijyen uygulamaları hakkında görsel/yazılı bilgilendirme yapılmalıdır.
15. Yemek taşıma araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak ve sürekli maske kullanımı sağlanmalıdır. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanmalıdır.
16. Aracın el teması sağlanan yüzeyleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.

Lavabo ve Tuvaletler

1. Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilmelidir. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
2. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

3. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
4. Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske vb.) kullanmalı, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
5. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.

<p style="text-align: center;">T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU YEMEKHANE-KANTİN HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI (Çalışanlar İçin)</p>	Doküman No	ASO. HS. TL.05
	Sayfa No	5/5
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

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. Yemekhane'deki 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. Yemekhane'de 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.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU YEMEKHANE-KANTİN ÇALIŞANININ HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.06
		Sayfa No	1/2
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

1. Yemekhane ve kantin için alınan Hijyen ve Sanitasyon kurallarına uyunuz.
2. Yemekhane ve kantine misafir kabul etmeyiniz. Zorunlu hallerde temassız ateş ölçer ile ateşini ölçüp uygun şartlar sağlandıktan sonra kısa süreliğine alınız.
3. Yemekhane ve kantine girenlerin el hijyenini sağladığından emin olunuz.
4. Yemekhaneye giren kişilerin maske takma zorunluluğuna uymaları gerektiğini hatırlatınız.
5. Yemekhane'de oluşturulan sosyal mesafe kuralına göre yemek yeme işleminin gerçekleşmesini sağlayınız.
6. Yemek sırası bekleyenlerin arasında en az 1,5 metre mesafe olmasını sağlayınız.
7. Yemek yiyenlerin oturma düzenine uyup uymadıklarını gözlemleyiniz.
8. Yemek masalarını her kullanımdan sonra dezenfekte ediniz ve temizleyiniz.
9. Her masada kolonya olduğundan emin olunuz.
10. Yemekhane ve kantine ait havlu, perde ve bezlerin her zaman temiz ve hijyen olmasını sağlayınız.
11. Masalarda yemek esnasında kullanılacak olan peçete, şeker, tuz, baharat v.b. gibi malzemelerin tek kullanımlık ve kişiye özel olmasına dikkat ediniz ve masalarda varsa kaldırınız.
12. Çalışırken uygun kişisel koruyucu donanımlarınızı kullanınız.

13. Çalışırken iş kıyafetlerinizi kullanınız ve iş kıyafetlerinizin temiz ve hijyen olmasına dikkat ediniz.
14. Mal tedariki için gelen kişilerin sosyal mesafe kurallarına göre ve KKD kullanarak girmelerine ve işlerini yapmalarına izin veriniz. Aksi hallerde izin vermeyiniz.
15. Mutfağa girmeden önce iş kıyafeti, iş ayakkabısı giyerek işe başlayınız.
16. Tüm sebze ve meyveleri bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili bir şekilde yıkayınız.
17. Ürünleri hazırlık aşamasında mutfak ortamında uzun süre bekletmeyiniz
18. Ürünleri doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkartınız.
19. Mutfağa ve pişirme alanlarına görevli olmayan personeli almayınız.
20. Çapraz bulaşmayı önlemek için işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdaları birbirlerinden ayrı muhafaza ediniz ve yerle temas ettirmeyiniz.
21. Mutfak ve ilişkili alanları hijyenini ve temizliğini düzenli olarak sağlayınız. Elle sık temas eden yüzeylerin dezenfekte işlemini 1/100'lük hipoklorit esaslı yüzey dezenfektanı ile sağlayınız.
22. Yıpranmış kesim tezgahlarını mutlaka işveren söyleyerek değişmesini sağlayınız. Mutfakta ahşap malzeme kullanmayınız.
23. Mutfakta kullanılan servis malzemelerini makinede ve 60°C'de yıkayınız.
24. Tuvalet alanına giriş kapılarının kollarını 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizleyiniz veya temizlenmesini sağlayınız.
25. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizleyerek dezenfekte ediniz veya edilmesini sağlayınız.

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU YEMEKHANE-KANTİN ÇALIŞANININ HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.06
		Sayfa No	2/2
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

26. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt ediniz ve görünür bir yerde bu kaydın asık kalmasını sağlayınız.
27. El kurutma fanları ile ellerinizi kurutmayınız ve bu fanlar varsa devre dışı bırakınız ya da bırakılmasını sağlayınız.
28. Temizlik işlemi bittiğinde kullandığınız tek kullanımlık KKD lerinizi (eldiven ve maske vb.) özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atınız ve su ve sabunla el yıkama kurallarına uygun olarak ellerinizi dezenfekte ediniz.
29. Yemekhanenin temizliğini uygun ürün kullanarak yapınız ve bu temizliklerin kayıtlarını tutunuz.
30. Yemekhanenin tamamında; kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, vb. el temasının yoğun olduğu yüzeyleri sık sık su ve deterjanla temizleyiniz. 1/100 sulandırılmış hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonunu sağlayınız.
31. Çalışma ortamında vantilatör, klima gibi havalandırma araçlarını kullanmayınız. Ortamı sık aralıklarla kapı ve pencereleri açarak doğal havalandırma yolu ile havalandırınız.

32. öp kovalarının çok dolmasını beklemeden sık aralıklarla boşaltınız ve kovaların temizliğini yapıp hijyenini sağlayınız.

33. Bu çalışmaların tamamında yaptığınız işe uygun KKD lerinizi takınız giyiniz. Tek kullanımlık KKD lerinizi iş sonunda bu iş için ayrılan atık kutularına atınız.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU TEK KULLANIMLIK KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM KULLANMA TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.07
		Sayfa No	1
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

Maske Kullanım Talimatı

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapmalıdır.
2. Maskeye dokunmadan önce, eller su ve sabun ile temizlenmeli, 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 yerleştirilmeli. Maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnun şekline göre kalıplanmalı. Maskenin alt kısmı aşağı doğru çekilerek ağız ve çene kapatılmalıdır.
6. Maskenin üzerini elle 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 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 kullanmamalıdır.
2. Eldiven giymeden önce ve eldiven 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.
9. Eldivenlerin dış yüzeylerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atılmalıdır.

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU TEK KULLANIMLIK KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM KULLANMA TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.08
		Sayfa No	1
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

Maske Kullanım Talimatı

1. Kuruma ve çalışma ortamınıza maskeli olarak giriş yapınız.
2. Maskeye dokunmadan önce, ellerinizi su ve sabun ile iyice yıkayınız, su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanınız.
3. Maskeyi takmadan önce maskede delik ve benzeri hatalı durum olmadığından emin olunuz.
4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır. Maskenin doğru tarafının dışarıya baktığından emin olunuz.
5. Maskeyi yüzünüze yerleştiriniz. Maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnun şekline göre kalıplandırınız. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekilerek ağız ve çene kapatınız.
6. Maskenin üzerini ellinizle kapatarak nefes aldığınızda kenarlardan hava sızıntısı olmadığına emin olunuz.

7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturması sağlayınız.
8. Kullanımı biten maskeleri uygun / belirlenmiş atık kutularına atınız.
9. Söz konusu atık kutuları nda biriken tıbbi atık mahiyetindeki atıklar poşeti ile alıp ağzı sıkıca katatınız ve en az 72 saat beletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atınız
10. İki kişinin birbirine sosyal mesafeyi sağlamayacak şekilde yakın çalışması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük de kullanınız.
11. Maskenizi günde en az 2 kez değiştiriniz, kullanımı biten maskelerinizi uygun / belirlenmiş atık kutularına atınız.

Eldiven kullanım talimatı

1. Eldiveni el yıkama yerine kullanmayınız.
2. Eldiven giymeden önce ve eldiven çıkardıktan sonra eller mutlaka yıkanmalıdır.
3. Eldiven giyilmesinin ellerin kontaminasyonuna karşı tam bir koruma sağlamadığını biliniz.
4. Eldiven giyme gerekliliği ortadan kalkar kalkmaz eldivenleri çıkartınız.
5. Eldivenli elinizde iken yıkamayınız veya üzerine alkol bazlı el dezenfektanı uygulamayınız.
6. Enfeksiyon bulaşma riskinin fazla olduğu durumlarda çift kat eldiven (iki eldiven üst üste) giyiniz.
7. Aynı eldivenle asla iki farklı iş yapmayınız.
8. Eldivenleri yıkamayınız ve tekrar kullanmayınız.
9. Eldivenlerin dış yüzeylerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atınız.

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza

T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.09
	Sayfa No	1/2
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

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. 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.

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

4. 1. 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 yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanmalıdır.

Temizlik

1. Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizlenmelidir

2. Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgahlar, kulplar, telefonlar, klavyeler, sık aralıklarla uygun temizlik malzemeleri ile temizlenmelidir.

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, pisuarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.


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.

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.09
		Sayfa No	2/2
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	3.09.2020
		Kurum Kodu	763806

Dezenfekte

- 
1. Alanı veya ögeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir temizlenmeli; daha sonra dezenfektan kullanılmalıdır. deterjanla
 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
 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.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON TALİMATI
(Çalışanlar İçin)

Doküman No	ASO. HS. TL.10
Sayfa No	1/2
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. COVID-19 şüphelisi veya tanısı koyulmuş kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonunu uygun KKD kullanarak yapınız.

2. Temizlik personeli için çamaşır suyu başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, uygulanması ve depolanması işlemini eğitimi aldığınız ve malzemenin Malzeme Güvenlik Formu ve kullanım talimatı doğrultusunda yapınız.
3. Çamaşır suyu kullanımı uygun olmadığında, örneğin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için %70 alkol ile temizleyiniz.
4. Kullanıldığı takdirde tekstil, çarşaf, masa örtüsü, giysiler vb. toz ve aerosol oluşturarak çevreyi diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına koyunuz. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla 90°C sıcaklıkta yıkayınız.

5. Kuruluş tarafından sağlanan temizlik yaparken kullanmanız gereken tüm KKD lerinizi kullanınız

Temizlik

1. Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizleyiniz.
2. Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgahlar, kulplar, telefonlar, klavyeler, sık aralıklarla uygun temizlik malzemeleri ile temizleyiniz.
3. Tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliğini sıklıkla yapınız.
4. Deterjan üzerinde yazılı talimat göz önüne alarak kullanınız.
5. Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direk kullanınız.
6. Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde siliniz.
7. Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atınız. Tek kullanımlık değil ise uygun şekilde temizliğini yapıp kuruması için bekletin ve kuruyunca kaldırınız.
8. Tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizleyiniz.
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 temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
10. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatlerini kayıt ediniz ve temizlik saatlerini görünür şekilde asınız. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurunuz.
11. Temizlik yaparken KKD lerinizi (eldiven ve maske vb.) kullanınız, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atınız, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliğinizi ve hijyenini sağlayınız.
12. Tuvaletlerde el kurutma fanları varsa kullanım dışına bırakınız. El kurutması için tek kullanımlık kâğıt bulundurunuz ve kullanınız.

T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON TALİMATI (Çalışanlar İçin)	Doküman No	ASO. HS. TL.10
	Sayfa No	2/2
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

Dezenfekte

1. Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizleyiniz; daha sonra dezenfektan kullanarak dezenfekte ediniz.
2. Dezenfekte işlemi için üretilen onaylı dezenfektan kullanınız. Yüzey uygunsa seyreltilmiş ev tipi çamaşır suyu çözeltileri de kullanarak temizliği yapınız.
3. Çamaşır suyunuzun dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol ediniz ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunuz.
4. Çamaşır suyu, uygun şekilde seyreltildiğinde korona virüslere karşı etkili olacaktır. Çözeltiyi yüzeyde en az 1 dakika bekletiniz,
5. 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) kullanınız.
6. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu kullanınız.
7. Temizlik ürünlerini üreticinin talimatlarına göre hazırlayınız ve kullanınız.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU

Doküman No	ASO. HS. TL.11
Sayfa No	1/2
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021



ZİYARETÇİ VE TEDARİKÇİ TALİMATI

Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

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/ kullanılmalıdır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
5. Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon filan programları doğrusunu dezenfekte edilmelidir.
6. Vardiya değişimlerinde güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan 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 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 kalmaları sağlanmalıdır.

6.09.2021

TAMER OCAK

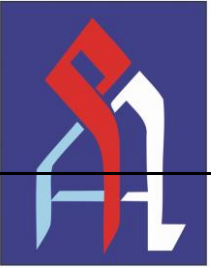
Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

T.C

İLKADIM KAYMAKAMLIĞI

Doküman No	ASO. HS. TL.12
Sayfa No	2/2



İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
ZİYARETÇİ VE TEDARİKÇİ TALİMATI

Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Maskenizi takarak kurum içerisine giriniz.
2. Ateş ölçümünde ateşiniz yüksek ise maske ve eldiven giyip en yakın sağlık kuruluşuna gidiniz.
3. Kurum içine girerken el hijyeni kurallarına uygun olarak ellerinizi yıkayınız ya da dezenfektanla dezenfekte ediniz.
4. Ziyaretçi kartınızı alınız ve çıkarken dezenfekte edilmek üzere görevliye bırakınız.
5. Kuruma ziyaretinizi kısa tutunuz ve mümkün oldukça gittiğiniz yerlerde herhangi bir objeye ve yüzeylere dokunmamaya dikkat ediniz. Dokunmanız gerektiğinde ellerinizi yıkayınız ya da dezenfekte ediniz.
6. Tek kullanımlık maske ya da eldivenlerinizi değiştirmeniz gerektiğinde kullanılanları atık toplama kutularına atınız.
7. Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır.
8. Kurum içerisinde mümkün olduğunca az süre kalınız.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
DERSLİK VE İDARİ ODA TALİMATI

Doküman No	ASO. HS. TL.13
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

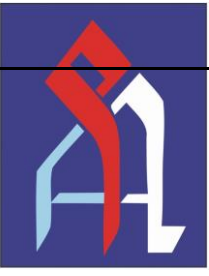
1. Derslikler ve idare odalarda temizlik ve dezenfeksiyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Havalandırma sistemi (hava sirkülasyonu dışarıdan içeriye doğru olanlar) filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır hep temiz hava debisi artırılmalıdır.
4. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır.
5. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.
6. 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.
7. Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmalıdır.
8. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı sensörlü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
GENEL TEMİZLİK TALİMATI
(Çalışanlar İçin)

Doküman No	ASO. HS. TL.14
Sayfa No	1/2
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

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.

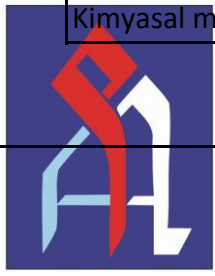
Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel Atık Toplama	Plastik	Sarı veya mavi

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
GENEL TEMİZLİK TALİMATI
(Çalışanlar İçin)

Doküman No	ASO. HS. TL.14
Sayfa No	2/2
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

6. Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
7. Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz.
8. Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
9. Kimyasal temizleyiciler kullanırken eldiven giyiniz ve maske takınız.
10. Dışarı doğru uzanarak temizlik yapmayız.
11. Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız.
12. Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız, yüzeyi hazırlanan temizlik sıvısı ile paspaslayınız.
13. Cam önlerini, kalorifer petek üstlerini uygun dezenfektan kullanarak temizleyip dezenfekte ediniz.
14. Nemli bez ve uygun dezenfektan kullanarak masaların, dolapların, sehpa­ların, koltukların ve büro araçlarının (bilgisayar, yazıcı, fotokopi, telefon vb.) temizliğini gerçekleştiriniz.
15. Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
16. Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz. Uygun dezenfektanla dezenfekte ediniz.
17. Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız.
18. Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
19. Radyatörlerin nemli bezle tozunu alınız,
20. Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
21. Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
22. Odayı havalandırınız.
23. Masanın yüzey özelliğine uygun madde ile tozunu alınız ve üzerinde bulunan eşyaların, tozunu alınarak yerleştiriniz.
24. Bilgisayar ve donanımları, aydınlatma sistemleri, prizlerin tozları, elektrikli araçların temizliği ile ilgili kurallara dikkat edilerek, temizleyiniz.
25. Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
26. Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda kullanımdan sonra, değiştiriniz. Sınıflarda her sınıf için ayrı su hazırlayınız.
27. Temizliği biten alanı kilitleyerek güvenliği sağlayınız.
28. Kitaplıklarda bulunan kitapların tozunu kuru bezle alınız, rafları nemli bez ve uygun temizlik sıvısı ile temizleyiniz.
29. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
30. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız ve günlük bakımlarını yapıldıktan sonra depolara yerleştiriniz.
31. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
32. Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.
33. Kullandığınız tek kullanımlık KKD lerinizi tıbbi atık toplama kutularına atınız. Tek kullanımlık olmayanları uygun şekilde temizleyiniz.
34. Kişisel hijyen önlemlerini alınız. Elinizi, yüzünüzü su ve sabun ile yıkayınız.



6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza

<p>T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU ATÖLYE VE LABORATUVAR TALİMATI</p>	Doküman No	ASO. HS. TL.15
	Sayfa No	1
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

1. Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri çalışma tezgahları deney masaları laboratuvar malzemeleri ve en aletleri için ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalı temiz hava debisi atılmalıdır.
3. Atölye ve laboratuvarlarda panolarda ekranlara ve ortak olanları bir ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler atılmalıdır.
4. Mola alanlarındaki yoğunluğu önlemek amacıyla zaman çizelgesi yeniden oluşturulmalıdır.
5. Kullanıcılar ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarını mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte etmelidir.
6. Atölye ve laboratuvarların çalışma alanı içerisinde yer alan lavabo ve evyeler kişisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır.

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
ÖĞRETMENLER ODASI TALİMATI

Doküman No	ASO. HS. TL.16
Sayfa No	1/2
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Odanın yerleşimi sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir.
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Odaların havalandırma tesisatı nasıl filtre temizliği bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır. (Havalandırma sirkülasyonu dışarıdan içeriye olacak şekilde değilse çalıştırılmamalıdır.)
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 bulundurulmalıdır.
8. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedallı sensörlü ve benzeri atık kumbaraları bulundurulmalıdır.
9. Genel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
10. Odanın eklentilerinde çay ocağı ve mutfak bulunması durumunda tek kullanımlık bardak kişiye özel malzemeler kullanılmalıdır.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza



T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
ÖĞRETMENLER ODASI TALİMATI

Doküman No	ASO. HS. TL.17
Sayfa No	2/2
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Öğretmenler odasında düzenlenmiş olan sosyal mesafe kurallarına uyunuz.
2. Öğretmenler odasının sık sık temiz hava alması için kapı ve camları açarak havalandırınız.
3. İç havayı sirküle eden klima, vantilatör v.s. gibi araçları kullanmayınız.
4. Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap kalem silgi ve benzeri malzemeleri kullanmadan önce ve kullandıktan sonra dezenfekte ediniz.
5. Öğretmenler odasına misafir ve ziyaretçi kabul etmeyiniz.
6. Ellerle dokunulan yüzeylerden sonra ellerinizi yıkayınız ya da el antiseptiği ile dezenfekte ediniz.
7. Kişisel hijyen için kullandığınız ve değiştireceğiniz maske, eldiven gibi KKD lerinizi tıbbi atık toplama kutularına atınız.
8. Genel hijyen kurallarına uyunuz.
9. Odanın eklentilerinde çay ocağı ve mutfak bulunması durumunda tek kullanımlık bardak kişiye özel malzemeler kullanınız.



6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
ÇOK AMAÇLI SALON TALİMATI

Doküman No	ASO. HS. TL.18
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

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 malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu 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 salonu 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. Eğer toplantıda bulunan biri, toplantı sonrası salgın hastalık tanısı alırsa teması değerlendirilmesi yapılırken pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temasları değerlendirme alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir.
10. Bu süre içinde algin hastalık belirtileri gösterenler İl/ilçe Sağlık müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığınca hazırlanan rehberine göre yönetilmelidir.

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



6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU TOPLANTI SALONU KULLANIM TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.19
		Sayfa No	1
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

1. Salonda belirlenen oturma düzenine göre oturunuz.
2. Salonda bulunduğunuz sür içerisinde yüzeylere temastan kaçınınız.
3. Salona girerken ve çıkarken ellerinizi yıkayınız ya da el antiseptiği ile dezenfekte ediniz.
4. İmza sirküsünü elden ele dolaştırmayınız Sabit bir yerde bulunan imza sirküsünü ellemeden kendi kaleminizle imzalayınız Başkalarının kalemini kullanmayınız.



6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU TUVALET VE LAVABO KULLANIM TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.20
		Sayfa No	1
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

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 sık temizliği yapılmalıdır.
3. Banyo klozet ve tuvaletler her gün en az 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit ile dezenfekte edilmelidir.
4. Mümkünse her tuvalet lavabo girişinde ideal olarak hem iç hem dış kısma el antiseptiği cihazları konulmalıdır.
5. Öğrencilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve su ile ellerini yıkamaları hatırlatmak için afiş, poster, uyarı levhası konulmalıdır.
6. Personel ve öğrencilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışa yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleştirilmelidir.
7. Varsa el kurutucu cihazlarının kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır.
8. Tuvaletlerin havalandırma sisteminin temiz hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olmalıdır.



6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.23
		Sayfa No	1
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

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 asılmalı ve her öğrenci personel kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendine ayrılmış sabit koltukta seyahat etmesi sağlanmalıdır.
6. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunanlar dışında kişi kabul edilmemelidir.

7. Servis içinde konuşulmamalı ve bağırılmamalıdır.

8. Serviste bir mecburiyet olmadıkça içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.

9. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin i havasının temizlenmesi sağlanmalıdır.

10. Servisin genel i temizliğı gün sonunda su ve deterjan ile yapılmalıdır.

11. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokunulan yüzeyler, kapı kolları, kol dayama, kolak lar, tutacaklar cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları önce su ve deterjanlı 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

12. Servis hizmeti kuruluş dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfektasyonun yapıldığı güvence altına alınmalıdır.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU OKUL SERVİSİ KULLANICI TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.24
	Sayfa No	1
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806

1. Kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket ediniz.

2. Servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranınız.

3. Sosyal mesafe kuralını bozulmaması için önlemler alınız.

4. Salgın hastalık belirtileri ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. olanların maske takmasını sağlayınız. Belirti gösteren öğrenci ise öğrencinin velisini bilgilendirerek sağlık merkezine yönlendiriniz.

5. Koltuklara numara veriniz.

6. Evden alınma sırasına göre her öğrencinin ve personelin hangi koltuğı kullanacağını sabit hale getiriniz.

7. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturunuz ve listeyi serviste görünür şekilde asınız.

8. Her öğrenci ve personelin kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendine ayrılmış sabit koltukta seyahat etmesi sağlayınız.

9. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunanlar dışında kişi kabul etmeyiniz.

10. Servis içinde konuşmayınız ve bağırmayınız.

11. Serviste bir mecburiyet olmadıkça içecek ve yiyecek kullanmayınız.

12. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesini kapatınız. Havalandırmayı dışarıdan içeriye doğru almasını sağlayınız.

13. Araçlarının klima filtre bakımını düzenli olarak yapınız ya da yaptırınız.

14. Servislerde pencereleri uygun olan her fırsatta açarak servisin iç havasının temizlenmesi sağlayınız.

15. Servisin genel iç temizliğini gün sonunda su ve deterjan ile yapınız ya da yaptırınız.

16. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokunulan yüzeyleri, kapı kolları, kol dayama, kolçakları, tutacakları, cam açma düğmelerini, emniyet kemeri tokalarını önce su ve deterjanlı bezle, daha sonra 1/100 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya%70 lik alkol ile dezenfekte ediniz. Sonrasında en az 1 dakika bekleyip havalandırınız.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AHMET SARI ORTAOKULU ASANSÖR TEDBİRLERİ TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.27
		Sayfa No	1
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806,00

1. Asansör kapasitesinin kullanıcı sayısı asansör girişinde belirtilmelidir.

2. Asansör girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.

3. Asansör içinde öksürük/ hapşırık adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasını sağlamak için afişler/sesli anonslar sağlanmalıdır.

4. Asansör zeminine her kişinin durması gereken yerler belirlenmelidir.

5. Asansör Kapasitesinin 1/3 oranında kişilerin kullanması için tedbirler alınmalıdır.

6. Günün belli periyodlarında el temas eden yerler dezenfektanla dezenfekte edilmelidir.



6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/mza

T.C
LKADIM KAYMAKAMLIğI
LE MLL EğİTİM MüDüRLüğü
AHMET SARI ORTAOKULU
BEKLEME SALONU TALMATI

Doküman No	ASO. HS. TL.28
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Bekleme salonu/lobi alanları temiz ve düzenli tutulmalıdır.
2. Oturma düzeni kişiler arasında mümkün ise sosyal mesafeyi koruyacak şekilde düzenlenmelidir.
3. Tüm alan ve içindeki mobilya ve eőyalar temizlenebilir olmalı ve sıklıkla (tercihen vre ile aynı zamanda) temizlenmelidir.
4. Gerekli hallerde (salgın vb) alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.



6.09.2021

TAMER OCAK


Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
**OKUL BAHÇESİ VE AÇIK OYUN ALANLARI
HİJYEN VE KULLANIM TALİMATI**

Doküman No	ASO. HS. TL.32
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Kuruluşun ihtiyaçlarına yönelik sağlıklı, temiz ve güvenli okul çevresi koşulları sağlanmalıdır.
2. Zemin düzgün ve su birikintilerine izin vermeyecek nitelikte olmalıdır.
3. Bahçe ya da oyun alanlarında bulunan oturma ünitelerinde sosyal mesafe kuralları uygulanmalıdır.

- 
4. Oturma üniteleri ve diğer ekipmanların (oyuncaklar, spor aletleri vb.) temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri planlanmalı ve uygulanmalıdır.
 5. Teneffüs veya diğer açık alan etkinliklerinde tayin edilmiş bir sorumlu (nöbetçi öğretmen, güvenlik görevlisi vb.) tarafından salgın hastalık dönemlerine özgü (sosyal mesafenin korunması vb.) uyarılarda bulunması sağlanmalıdır.
 6. Genel hijyen ve sanitasyon uygulamalarına ve salgın hastalık dönemlerindeki tedbirlere yönelik görünür yerlere afiş/poster/uyarı levhası konulmalıdır.
 7. Bu alanlardaki atık yönetimi, bu kılavuzun "Atık Yönetimi" başlığı altında tanımlandığı şekilde yürütülmelidir.
 8. Kişisel hijyen atıkları için belli noktalara poşetli, kapalı Tıbbi Atık kutuları konulmalıdır. Atıkların bu kutulara atılması sağlanmalıdır.

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza

T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
**OKUL MESCİTLERİNDE
HİJYEN VE KULLANIM TALİMATI**

Doküman No	ASO. HS. TL.33
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Mescit girişinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.

2. Mescide girerken maske takılmalı ve namaz esnasında da maske çıkarılmamalıdır.

3. Vakit namazları bireysel kılınmalıdır. Mescit içerisinde kalabalık oluşturulmamalıdır.

4. Abdest alırken ve namaz kılarken sosyal mesafeye (en az 1 metre, 3-4 adım) uyulmalıdır.

5. Mescit içerisindeki Kur'an-ı Kerim dahil diğer kitaplar kilitli dolaplarda bulundurulmalı, ortak kullanımı önlenmelidir.

6. Ortak kullanımda olan tesbih, takke, rahle vb kaldırılmalıdır.

7. Seccade kişiye özel olmalıdır.

8. Mescid en az günde bir defa temizlenmeli ve sık sık havalandırılmalıdır.

9. Temiz hava sirkülasyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.

10. Temizlik ve dezenfeksiyon belirlenmiş plan dahilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmalıdır.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

T.C
İLKADIM KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
AHMET SARI ORTAOKULU
SU DEPOSU TALİMATI

Doküman No	ASO. HS. TL.34
Sayfa No	1
Revizyon No	1
Revizyon Tarihi	24.06.2021
Yayın Tarihi	20.07.2020
Kurum Kodu	763806

1. Yeni su depolarının temininde satın alma kriterlerinin TS EN 1508, TSE K 304 standartlarına uygunluğu dikkate alınmalıdır.

2. Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliliğini sağlamak için güncel yasal şartlara uyulmalıdır.



6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

	T.C İLKADIM KAYMAKAMLIğI İLÇE MİLLİ EğİTİM MÜDÜRLÜğÜ AHMET SARI ORTAOKULU SALGIN DÖNEMİ GENEL TALİMATI	Doküman No	ASO. HS. TL.35
		Sayfa No	1
		Revizyon No	1
		Revizyon Tarihi	24.06.2021
		Yayın Tarihi	20.07.2020
		Kurum Kodu	763806

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 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/ kullanılmalıdır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
5. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi sağlanmalıdır.
6. Fiziki mesafenin korunması konusunda gerekli tedbirler alınmalı ve uyarılar yapılmalıdır.
7. Uygun kişisel koruyucu donanım kullanması (maske takılması) sağlanmalı ve belli aralıklarla kontrol edilmelidir.
8. Uygun temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinin yapılması sağlanmalıdır.
9. Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulması sağlanmalıdır.
10. Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılmalıdır. Mendil en yakın atık kumbarasına elle temas edilmeden (açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb.) atılmalıdır.
11. Ziyaretçi prosedürünün uygulanması sağlanmalıdır.
12. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlamalı ve katılım kayıtları muhafaza etmelidir.
13. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.
14. Merkezi havalandırma sistemi varsa içeriden alınan havanın tekrar dolaşıma verilmesi %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemi seçilmelidir.
15. Asansör varsa kullanıcı sayısı girişinde belirtilmeli, içinde öksürük/hapşırık adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasını sağlanmalı, içinde durulması gereken yerler belirlenmelidir.
16. Mümkünse ara dinlenmelerde, mümkün değilse hafta sonları çalışma olmadığı zamanlarda tüm alanlar dezenfekte edilmelidir.
17. İş okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır,
18. mümkün olan her fırsatta 60°- 90° sıcaklıkta deterjan ile yıkanmalıdır.
19. Kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığı artırılmalı, tek kullanımlık su kapları veya bireysel su mataraları ile kullanılmalıdır.
20. Üretim alanlarına ait WC'lerde tüm manuel musluklar fotoselli hale getirilmelidir.
21. Atölye havalandırmaları ile taze hava girişinin artırılması sağlanmalıdır.
22. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır.

6.09.2021

TAMER OCAK

Kuruluş Müdürü

Mühür/İmza

<p>T.C</p> <p>İLKADIM KAYMAKAMLIĞI</p> <p>İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ</p> <p>AHMET SARI ORTAOKULU</p> <p>EL YIKAMA TALİMATI</p>	Doküman No	ASO. HS. TL.36
	Sayfa No	1
	Revizyon No	1
	Revizyon Tarihi	24.06.2021
	Yayın Tarihi	20.07.2020
	Kurum Kodu	763806



1. Su ile eller önce ıslatılır.
2. 3-5 ml antiseptik içeren veya içermeyen sıvı sabun alınır.
3. Her iki elin tüm yüzeyleri ve parmaklar yaklaşık 20 saniye ovulur .
4. Su ile eller durulanır.
5. Kağıt havlu ile kurulanır .
6. Kullanılan havlu ile musluk kapatılır.
7. Kağıt havlu el değmeden pedallı çöp kutusuna atılır.

DİKKAT:

Arşiv, depo, kütüphane vb alanlarda çalışırken kullanılan eldiven el hijyeni yerini almaz, eldiven giyilse bile çıkardıktan sonra el hijyeni sağlanmalıdır.

6.09.2021
TAMER OCAK
Kuruluş Müdürü
Mühür/İmza