



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

OKUL TEMİZLİK PLANI

Dök. No : UŞAKİSG.PL.04
Yayın No : 01
Yayın Tarihi : 14.08.2020
Rev. No : 00
Rev. Tarihi :
Sayfa No : Sayfa 1 / 2

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

Hazırlayan
HEÖK Sorumlusu

Onaylayan
Okul Müdürü

GÜLÇİN KAVAKLI
Müdür Yardımcısı

ADEM GÜMÜŞ



TC.

ULUBEY KAYMAKAMLIĞI

ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

OKUL TEMİZLİK PLANI

Dök. No :	UŞAKİSG.PL.04
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 2

UYGULAMA ESASLARI

Gerekli malzemeler:

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

Uygulama:

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

Güvenlik tedbirleri:

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

.....
Okul Müdürü

Hazırlayan
HEÖK Sorumlusu

GÜLÇİN KAVAKLI
Müdür Yardımcısı

Onaylayan
Okul Müdürü

ADEM GÜMÜŞ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

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

Dök. No :	UŞAKİSG.TL.01
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL

Adı ve Soyadı	SEHER ULUKAN
T.C. Kimlik No	43990967502
Doğum Yeri ve Yılı	ULUBEY
Görevi/ Görev Yeri	TEMİZLİK PERSONELİ/YURT
İmza	

- 1.
2. Kurum ve kuruluşların bina girişlerine gri etiketli olarak "maske, eldiven ve diğer kişisel atık" yazan kapaklı ve torba içeren biriktirme ekipmanı koyulmalıdır.
3. Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızları sıkı bir şekilde kapatılarak ikinci bir torbaya alınmalı ve geçici depolama alanına götürülmelidir.
4. Geçici depolama alanı insan kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olmalıdır.
5. Geçici depolama alanındaki atıklar 72 saat bekletilmeli ve evsel atık kapsamında (diğer atık) belediyeye teslim edilmelidir.
6. Belediyelerin bu konudaki duyuru ve talimatlarına uyulmalıdır.
7. Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliği/hijyeni sağlanmalıdır. bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
8. Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülmeve/veya sızıntı suyuna yönelik tedbir alınmalı, kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzey dezenfekte edilmelidir. yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanılmalıdır.
9. Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertarafı ile görevlendirilen personelin çalışma sırasında eldiven ve maske gibi kişisel koruyucu malzeme kullanılması, atıkla temas etmemeye dikkat etmesi, toplama ve taşıma işlemleri sırasında özel iş elbisesi giymesi sağlanmalıdır.
10. Görevli personelin kullanılan ekipmanları ve kişisel malzemelerini dezenfekte ederek hijyeninin sağlanması sağlanmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan "TEK KULLANIMLIK MASKE, ELDİVEN GİBİ KİŞİSEL HİJYEN MALZEME ATIKLARININ YÖNETİMİNDE COVID-19 TEDBİRLERİ VE TALİMATLARI" nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

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

Dök. No :	UŞAKİSG.TL.01
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 1

kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım./...../2020

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Dök. No :	UŞAKİSG.TL.03
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATI

PERSONEL

Adı ve Soyadı	
T.C. Kimlik No	
Doğum Yeri ve Yılı	
Görevi/ Görev Yeri	
İmza	

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.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan " EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATI"nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.
...../...../2020

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ

TC. UŞAK VALİLİĞİ UŞAK İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ	Dök. No :	UŞAKİSG.TL.04
	Yayın No :	01
	Yayın Tarihi	14.08.2020
	Rev. No :	00
	Rev. Tarihi	:
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM KULLANIM TALİMATI	Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

PERSONEL	
Adı ve Soyadı	
T.C. Kimlik No	
Doğum Yeri ve Yılı	
Görevi/ Görev Yeri	
İmza	

Maske Kullanım Talimatı:

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapmalıdır.
2. Maskeye dokunmadan önce,ellerinizi su ve sabun ile temizleyin,su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanılmalıdır.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığı incelenmelidir.
4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır.Maskenindoğru tarafının dışarıya baktığından emin olunmalıdır.
5. Maskeyi yüzünüze yerleştirin. Maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnunuzun şekline göre kalıplayın. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekerek ağız ve çene kapatılmalıdır.
6. Maskeninüzzeriniellerimizlekapataraknefesaldığımızzadakeranlardanhavasızintısıolmadığına emin olunmalıdır.
7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturmasını sağlayın.
8. Kullanımı biten maskeler uygun/belirlenmiş atık kutularına atılmalıdır.
9. Söz konusu atık kutuları Bakanlıkça yayınlanan genelgeye uygun olarak toplanmalı ve en az 72 saat bekletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atılmalıdır.
10. İki kişinini 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.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ

TC. UŞAK VALİLİĞİ UŞAK İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ	Dök. No :	UŞAKİSG.TL.04
	Yayın No :	01
	Yayın Tarihi	14.08.2020
	Rev. No :	00
	Rev. Tarihi :	
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM KULLANIM TALİMATI	Sayfa No :	Sayfa 2 / 2

Eldiven kullanım talimatı:

1. Eldiveni el yıkama yerine kullanmayın.
2. Eldiven giymeden önce ve eldiven çıkardıktan sonra eller mutlaka yıkanmalı.
3. Eldiven giyilmesinin ellerin kontaminasyonuna karşı tam bir koruma sağlamadığı bilin.
4. Eldiven giyme endikasyonu ortadan kalkar kalkmaz eldivenler çıkarılmalı.
5. Eldivenli eller yıkanmamalı veya üzerine alkol bazlı el dezenfektanı uygulanmamalı.
6. Enfeksiyon bulaşma riskinin fazla olduğu durumlarda çift kat eldiven (iki eldiven üst üste) giyilmeli.
7. Aynı eldivenle asla iki farklı girişimde veya kullanımda bulunulmamalı.
8. Eldivenler tekrar yıkanmamalı ve yeniden kullanılmamalıdır.
9. Eldivenlerin dış yüzeylerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atınız.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan "KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM KULLANIM TALİMATI" nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.
...../...../2020

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Dök. No :	UŞAKİSG.TL.11
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 5

YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI

PERSONEL

Adı ve Soyadı	AYNUR AYNUR
T.C. Kimlik No	23006667022
Doğum Yeri ve Yılı	ULUBEY
Görevi/ Görev Yeri	TEMİZLİK GÖREVLİSİ
İmza	

Genel Hususlar

- 1) Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır.
- 2) Yemekhane giriş holünde veya dış cephesinde ve öğrenci ve öğretmenlerin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken bulaşıcı hastalık tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmelidir.
- 3) Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği "Yemekhane Temizlik Talimatına" uygun olarak düzenli olarak yapılmalı, gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele sağlanmalıdır.

Misafir Kabulü

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

Yemekhane ve Genel Kullanım Alanları

- 1) Gıda İşletmesi giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dâhil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmelidir. Yemekhane içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesi yapılmalıdır.
- 2) Yemekhane masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	UŞAKİSG.TL.11
Yayın No :	01
Yayın Tarihi :	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 5

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	UŞAKİSG.TL.11
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 3 / 5

Personel

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

Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	UŞAKİSG.TL.11
Yayın No :	01
Yayın Tarihi :	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 4 / 5

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

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.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	UŞAKİSG.TL.11
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 5 / 5

- 3) Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanmalıdır.
- 4) Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilmelidir. Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılmalıdır. Vantilatörler ise kullanılmamalıdır. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenmeli ve sık sık doğal havalandırma yapılmalıdır.
- 5) Klima kullanımı konusunda T.C. Sağlık Bakanlığının yayınladığı/ yayınlayacağı "Toplumda Klimaların Kullanımı" rehberine uyulmalıdır
- 6) Klima ve genel havalandırma sistemleri yukarıda belirtilen hususlara uygunluğu sağlanmadığında kullanılmamalıdır.
- 7) Yemekhanedeki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır.
- 8) Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanmalıdır.
- 9) Yemekhanede çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılmalıdır.
- 10) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımına özen göstermesi sağlanmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan "YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI"nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım./...../2020

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ



TC.

ULUBEY KAYMAKAMLIĞI

ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM TESLİM FORMU

Dök. No : UŞAKİSG.FR.05

Yayın No : 01

Yayın Tarihi : 14.08.2020

Rev. No : 00

Rev. Tarihi :

Sayfa No : Sayfa 1 / 2

ÇALIŞANIN :

Adı Soyadı AYŞE ÇANAK

Çalıştığı Bölüm YEMEKHANE

Görevi AŞÇI

S.N	Malzemenin Cinsi	Standardı	Miktarı	Tarih	Teslim Eden	İmza	Teslim Alan	İmza
1	MASKE							
2	ELDIVEN							
3								
4								

Hazırlayan
HFÖK Sorumlusu

Onaylayan
Okul Müdürü

GÜLÇİN KAVAKLI
Müdür Yardımcısı

ADEM GÜMÜŞ



TC.

ULUBEY KAYMAKAMLIĞI

ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM TESLİM FORMU

Dök. No : UŞAKİSG.FR.05

Yayın No : 01

Yayın Tarihi : 14.08.2020

Rev. No : 00

Rev. Tarihi :

Sayfa No : Sayfa 2 / 2

5									
6									

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇİN KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜŞ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Dök. No :	UŞAKİSG.FR.06
Yayın No :	01
Yayın Tarihi :	14.08.2020
Rev. No :	00
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

ANTİSEPTİK KONTROL FORMU

ANTİSEPTİK KONTROL FORMU

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

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

Gülçin KAVAKLI
Salgın Acil Durum Sorumlusu

Hüseyin ÖZYÜREK
Rehber Öğretmeni

..... / /20...

Adem GÜMÜŞ
Okul Müdürü