	TC. ULUBEY KAYMAKAMLIĞI ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Doküman No	UŞAKİSG.DK.03
		Yayın No	01
		İlk Yayın Tarihi	14.08.2020
	STANDART ENFEKS YON KONTROL ÖNLEMLER (SEKÖ) KAYITLARI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	1/3


ALINACAK ÖNLEYİCİ VE SINIRLANDIRICI TEDBİRLER

- J COVID-19 için alınması gereken genel tedbirlere uygun hareket edilmesi, **(Hijyen ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Sorumlusu Görevlendirme Yazısı DK.01)**
- J Sosyal mesafenin korunması,
- J Maske takılması,
- J Uygun temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin sağlanması, **(Okul Temizlik Planı PL.04)**
- J Solunum hijyeni ve öksürük/hapırık adabına uyulması,
- J El hijyeni sağlanması. **(El Hijyeni ve El Yıkama Talimatı TL.03)**

UYGULANACAK MÜDAHALE YÖNTEMLERİ

- J Salgın hastalıklara karşı planlanmış önlemler mevcut COVID-19'a göre güncellenmeli ve acil durum planı devreye alınmalı,
- J Salgın hastalık belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı vb.) olan veya temaslı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanlara uygun KKD (tıbbi maske vb.) kullanımı ve izolasyonu sağlanmalı. **(KKD KULLANIM TALİMATI TL.04)**
- J SEKÖ planı ve kontrolün sağlanmasında etkili şekilde uygulanma için sorumlu olacak yetkin kişi/kişiler yer almalı. **(Hijyen ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Sorumlusu Görevlendirme Yazısı DK.01)**
- J Salgın hastalık belirtisi veya temaslı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanların yakınlarına, iletişim planlamasına uygun olarak bilgilendirmeyapılmasını içermeli. **(Ç - DİLETTİM PLANI PL.02)**
- J İletim planlamasına uygun olarak kontrollü şekilde sağlık kuruluşlarına yönlendirme sağlanmalı.
- J Salgın hastalık semptomları olan bir kişi ile ilgilenirken, uygun ek KKD'ler (maske, göz koruması, eldiven ve önlük, elbise vb.) kullanılmalı.
- J Müdahale sonrası KKD'lerin uygun şekilde (Örneğin COVID-19 için, ilk önce eldivenler ve elbisenin çıkarılması, el hijyeni yapılması, sonra göz koruması çıkarılması en son maskenin çıkarılması ve hemen sabun ve su veya alkol bazlı el antiseptiği ile ellerin temizlenmesi vb.) çıkarılmalı.
- J Salgın hastalık belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenleri ve diğer tek kullanımlık eşyaları tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edilmeli.

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

	TC. ULUBEY KAYMAKAMLIĞI ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Doküman No	UŞAKİSG.DK.03
		Yayın No	01
		İlk Yayın Tarihi	14.08.2020
	STANDART ENFEKS YON KONTROL ÖNLEMLER (SEKÖ) KAYITLARI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	2/3

J Çalı anlar hasta olduklarında evde kalmaları te vik edilmeli, **(Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı PL.01)**

J UYGULANACAK TAHL YE YÖNTEMLER

J Salgın hastalık (COVID-19 vb.) üpheli vakaların tahliyesi/transferi ile ilgili yöntem belirlenmeli.

J Çalı anların i e ba lamadan önce temassız ate ölçerle ate leri kontrol edilmeli ve ate i olanlar ivedi olarak i yeri hekimine/aile hekimine/sa lık kurumuna yönlendirilmeli.

J Bir çalı anın COVID-19 oldu u tespit edilirse, i verenler di er çalı anları için COVID-19'a maruz kalma olasılıkları konusunda bilgilendirme yapmalı ve sa lık kurulu ları ile irtibata geçmeli.**(E T M PLANI PL.05)**

J Bir çalı anın COVID-19 üphesi bulundu u takdirde i yeri hekimi/aile hekimi/sa lık kurumu ile ileti me geçmesi sa lanmalı.

J Salgın hastalık belirtisi gösteren ki i ve temashılarca kullanılan alanların sa lık otoritelerinde belirtilen ekilde bo altılması, dezenfeksiyonu ve havalandırması (Örne in; COVID-19 gibi vakalarda temas edilen alan bo altılmalı, 24 saat süreyle havalandırılmalı ve bo tutulması sa lanmalı, bunun sonrasında temizli i yapılmalıdır.) sa lanmalı.**(BBÖ EYLEM PLANI PL.03)**

J Hasta ki inin olası temashılarının saptanması ve yönetimi, sa lık otoritesinin talimatlarına uygun olarak yapılaca ı güvence altına alınmalı.

J Sa lık Bakanlı ı'nın tedbirlerine uyulmalı,


J Sa lık kurulu ları tarafından rapor verilen çalı an, i vereni i yerine gitmeden bilgilendirmeli,

J verenler, raporların geçerlilik süresi ile ilgili Sa lık Bakanlı ı'nın, Aile, Çalı ma ve Sosyal Hizmetler Bakanlı ı'nın ve di er resmi makamların açıklamalarını takip etmeli,

AC L TOPLANMA YER


J Hastalık üphesi bulunan ki i maske takarak i yeri hekimi/aile hekimi/sa lık kurumuna gitmeli ve muayenesi yapılmalı, üpheli COVID-19 durumu bulundu u takdirde etkilenen ki i di er çalı anlardan izole edilerek daha önceden belirlenen ve enfeksiyonun yayılmasını önleyecek nitelikte olan kapalı alanda bekletilmeli ve Sa lık Bakanlı ı'nın ilgili sa lık kurulu u ile ileti me geçilerek sevki sa lanmalı.

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

	TC. ULUBEY KAYMAKAMLIĞI ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Doküman No	UŞAKİSG.DK.03
		Yayın No	01
		İlk Yayın Tarihi	14.08.2020
	STANDART ENFEKS YON KONTROL ÖNLEMLER (SEKÖ) KAYITLARI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	3/3

)] Sağlık Bakanlığı'nın 14 Gün Kuralına uyulmalı.

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

	TC. ULUBEY KAYMAKAMLIĞI ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Doküman No	UŞAKİSG. DK.05
		Yayın No	01
		İlk Yayın Tarihi	14.08.2020
		Revizyon Tarihi	
	STANDART ENFEKS YON KONTROL ÖNLEMLER (SEKÖ) KAYITLARI	Revizyon No	
		Sayfa No	1/1

PANDEM R SK DE ERLEND RME TEHL KE UNSURLARI

Çalı ma ortamları, Servis Araçlarının Dezenfekte yapılmaması
Biyolojik risklerle ilgili acil durum planı eksikli i
Biyolojik risklerle ilgili risk de erlendirme raporu eksikli i
Özel risk gruplarının çalı maya devam etmesi
Yo un çalı ma yapılan alanlarda çalı an sayısının dü ürülmemesi
yerinde ilkyardımcı belgeli personel eksikli i
Çalı ma ortamında hijyen eksikli i
Temel hijyen bilgisi eksiklikleri
Çalı anlarda ki isel hijyen eksikli i
Temel hijyen bilgisi eksiklikleri
Corona virüsün sebep oldu u belirtilerle ilgili bilgi eksikli i
Çalı ma alanlarında dezenfektan eksikli i
Çalı anlarda maske eksikli i
Sosyal mesafelerin korunmaması
Ki isel temaslarda bulunmak
Ki ilerın kirli elleriyle a ız burun ve gözlerine dokunmaları
Kalabalık ortamların olu turulması
Havalandırma eksikli i
Yemekhanede yemek servisinin yapılması
Ortak bardak tabak çatal vb elde yıkanması
Yemek alımı esnasında sosyal mesafelere uyulmaması
Temizlik i leri
Yurt dı na seyahat eden personel
Yurt içinde seyahat eden personel
Ate i olan ki inin belirlenememesi
Hijyen için gerekli malzemelerin bulunmaması
Kuruma dı arıdan gelen ve hizmet veren ki ilerın takip edilmemesi, KKD verilmemesi
Sebil, çay makinelerinin ortak kullanımı
Psikolojik etkilenme

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



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİPLERİ MÜDÜRLÜĞÜ

Dök. No :	U AK SG.PL.05
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi	
:	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

E T M PLANI

E T M KURUMLARINDA HİJYEN ARTLARININ GELİTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL E T M PLANI

E T M VEREN (Adı Soyadı)	E T M KONUSU	TARİH / SÜRE	KATILIMCI
zzet KARDA	Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)	... /09 / 2022 1 saat	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eğitim Htiyacı 4. Temizlik Pers.
Mehmet SALLAM	Bula Bazlı Önlemler (BBÖ)	... /09 / 2022 1 saat	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eğitim Htiyacı 4. Temizlik Pers.
Hüseyin ÖZYÜREK	Salgın hastalıkların yayılımı hakkında	... /09 / 2022 20 Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eğitim Htiyacı 4. Temizlik Pers.
Hüseyin ÖZYÜREK	Kişisel Hijyen	... /09 / 2022 20 Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eğitim Htiyacı 4. Temizlik Pers.
Hüseyin ÖZYÜREK	El Hijyeni	... /09 / 2022 20 Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eğitim Htiyacı 4. Temizlik Pers.
Hüseyin ÖZYÜREK	KKD' nin kullanılması;	... /09 / 2022 20 Dakika	1. Öğrenci, 2. Öğretmen, 3. Özel Eğitim Htiyacı 4. Temizlik Pers.
zzet KARDA	Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gerekenler	... /09 / 2022 20 Dakika	1. Temizlik Pers.
zzet KARDA	Kurulu ta kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhası	... /09 / 2022 20 Dakika	1. Temizlik Pers.

Not:Öğrencilere,Özel Eğitim Htiyacı ve Temizlik Personeline Okulların Başladığı İlk Gün Eğitim Verilecektir.

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



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü

KAYNAKLARIN TESP T VE TEM N FORMU

Dök. No :	U AK SG.FR.02
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

S.N	KAYNAKLAR	GÜNLÜK M KTAR	KULLANIM ALANI
1	Maske	210	ÇALI AN PERSONEL,Ö RENC VE Z YARETÇ LER
2	Tek Kullanımlık Eldiven	Hasta veya salgın üphelisi ki i sayısı kadar	HASTA VEYA SALGIN HASTALIK ÜPHEL S K LER N TA INMASI VEYA TEMAS ED LMES DURUMUNDA
3	Alkol Bazlı Antiseptik	% 70'lik alkol bazlı antiseptik	HER KAT ASANSÖR,LOB ,ÇOK AMAÇLI SALON,TUVALET,LAVABO VB.G R LER
4	Siperlik	1	GÜVENL K GÖREVL S
5	Dezenfektan	Yüzey uygunsu seyreltilmi (yüzey özelli ine göre 1/10 veya 1/100 oranında) ev tipi sodyum hipoklorit çözeltileri	YÜZEY TEM ZLEME DOKULARI
6	Atık Kutusu	2	KOR DORLAR
7	Atık Torbası	2	ATIK KUTUSU

Hazırlayan Hijyen ve Enfeksiyon Önleme Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES

Dök. No :	U AK SG.FR.03
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

E T M FORMU

YER N N

ADI	ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM HAT P L SES
ADRES	ÜYÜKBA I MAH.SÜLEYMAN DEM REL BULVARI NO:24 ULUBEY/U AK

E T M

TAR H	21.09.2022	SÜRES	1 saat	YER	Ö retmenler Odası
-------	------------	-------	--------	-----	-------------------

KONULAR

a) Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)

b) Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)

c) Salgın hastalıkların yayılımı hakkında

d) Kişisel Hijyen

e) El Hijyeni

f) KKD'nin kullanılması;

-) Ne zaman kullanılacağı,
-) Nasıl kullanılacağı,
-) Neden gerekli olduğu,
-) Nasıl takılacağı ve çıkarılacağı,

Nasıl imha edileceğini

- Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu gereği yukarıda belirtilen eğitimlere katıldım.
- Bu eğitimde bana yukarıda belirtilen konular anlatıldı.

Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen eğitim konularını anladım. Bundan sonraki çalışmalarında aldığım eğitim gereği daha dikkatli davranacağımı, alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itina gösterdiğimi taahhüt ederim.

Hazırlayan
HEÖK Sorumlusu

GÜLÇ N KAVAKLI
Müdür Yardımcısı

Onaylayan
Okul Müdürü

ADEM GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES

E T M FORMU

Dök. No :	U AK SG.FR.03
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 2

E T ME KATILANLARIN

S. No	ADI SOYADI	GÖREV	MZA
1.	Adem GÜMÜ	Okul Müdürü	
2.	zzet KARDA	Müdür Yardımcısı	
3.	Gülçin KAVAKLI	Müdür Yardımcısı	
4.	Mehmet SA LAM	Ö retmen	
5.	Tu ba Arıol Ç L	Ö retmen	
6.	Elif AKÇA	Ö retmen	
7.	Ay egül AKTAY	Ö retmen	
8.	Sabri TUNÇEL	Ö retmen	
9.	Elmas BULUT	Ö retmen	
10.	Aydın BULUT	Ö retmen	
11.	Hüseyin ÖZYÜREK	Ö retmen	
12.	Erol KOCAKAYA	Ö retmen	
13.	Lütfi ÇA LAR	Ö retmen	

EĞİTİM VERENİN

ADI SOYADI	UNVANI	MZASI
zzet KARDA	Müdür Ba yardımcı	

Hazırlayan
HEÖK Sorumlusu

GÜLÇ N KAVAKLI
Müdür Yardımcısı

Onaylayan
Okul Müdürü

ADEM GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI İ
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATUN Mektebi MÜDÜRLÜ ĞÜ

Dök. No :	U AK SG.FR.04
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

B LG LEND RME FORMU VE TAAHHÜTNAME

Ö RENC İ N İ N

ADI SOYADI

SINIF / OKUL NO

Ö RENC İ VEL İ S İ N İ N

ADI SOYADI

YAKINLI ĞI

B LG LEND RME KONULARI

B LG
ED İ N D İ M

Çe itli salgın hastalık semptomları (ate , öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren ö rencilerin okula gönderilmemesi, okul bilgi verilmesi ve sa lık kurulu larına yönlendirilmesi

Aile içerisinde salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtisi (ate , öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı gibi) ya da tanısı alan, temaslı olan ki i bulunması durumunda okula ivedilikle bilgi verilmesi ve ö rencinin okula gönderilmemesi

Ö rencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması

Mümkünse her gün aynı velinin ö renciyi alması ve bırakması

Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan (büyükanne/büyükbaba gibi 65 ya üstü ki iler veya altta yatan hastalı ı olanlar vb.) ki ilerinin ö rencileri bırakıp almaması

Kurulu a giri /çıkı saatlerinde ö rencilerin veliler tarafından kurulu dı nda teslim alınıp bırakılması

Belirlenen yöntem ve ortaya konan artların uygulamaların süreklili i, kontrol altına alınması

E itim Kurumlarında Hijyen artlarının Geli tirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Veli/Ö renci Bilgilendirme Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyaca ımı ve gerekli itinaı gösterece imi taahhüt ederim.

ADI SOYADI : MZASI :

.....
Okul Müdürü



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATUN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

B LG LEND RME FORMU VE TAAHHÜTNAME

Dök. No :	U AK SG.FR.04
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 2



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI İ
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM HAT PL SES MÜDÜRLÜ Ü

K SEL KORUYUCU DONANIM TESL M FORMU

Dök. No :	U AK SG.FR.05
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

ÇALI ANIN :

Adı Soyadı	AY E ÇANAK							
Çalıştığı Bölüm	YEMEKHANE							
Görevi	A ÇI							
S.N	Malzemenin Cinsi	Standardı	Miktarı	Tarih	Teslim Eden	mza	Teslim Alan	mza
1	MASKE							
2	ELD VEN							
3								
4								
5								

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜĞÜ

Z YARETÇİ -TEDARİKÇİ B LG LEND RME
TAAHHÜT FORMU

Dök. No :	U AK SG.FR.08
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

Z YARETÇİ N N/TEDARİKÇİ N N ADI SOYADI

ADI SOYADI

LET M

B LG LEND RME KONULARI

B LG
ED ND M

Çe itli salgın hastalık semptomları (ate , öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren ziyaretçi ve tedarikçilerin okula/kuruma alınmaması ve sa lık kurulu larına yönlendirilmesi gerekmektedir.

Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunuldu unda el antisepti i kullanılmalıdır.

Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması

Tüm ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giri yapmalıdır.

Tüm ziyaretçilerin ve tedarikçilerin vücut sıcaklı ı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ate i tespit edilen çalı anların yerine giri i mümkün olmamalıdır.Yüksek ate tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmi benzeri bir alanda izolasyon sa lanarak derhal 112 aranmalıdır.

Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/kurum içinde mümkün oldu u kadar kısa süre kalması

sa lanmalıdır.

Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon filan programları do rusunu dezenfekte edilmelidir.

Hazırlayan
HEÖK Sorumlusu

Onaylayan
Okul Müdürü

GÜLÇ N KAVAKLI
Müdür Yardımcısı

ADEM GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü

Z YARETÇ -TEDAR KÇ B LG LEND RME
TAAHHÜT FORMU

Dök. No :	U AK SG.FR.08
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 2

E itim Kurumlarında Hijyen artlarının Geli tirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Ziyaretçi ve Tedarikçi Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyaca mı ve gerekli itina yı gösterece mi taahhüt ederim.

ADI SOYADI : MZASI :

Adem GÜMÜ
Okul Müdürü

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü

Dök. No :	U AK SG.FR.10
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

GÜVENL K GÖREVL S TAAHHÜTNAME FORMU

GÜVENL K GÖREVL S N N

ADI SOYADI

LET M

B LG LEND RME KONULARI

B LG
ED ND M

Çe itli salgın hastalık semptomları (ate , öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren güvenlik görevlisinin okula/kuruma alınmaması ve sa lık kurulu larına yönlendirilmesi gerekmektedir.

Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunuldu unda el antisepti i kullanılmalıdır.

Güvenlik Görevlisi salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uymalıdır.

Güvenlik görevlileri maskeli olarak okul/kurumlara giri yapmalıdır.

Her sabah güvenlik görevlilerinin vücut sıcaklı ı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ate i tespit edilen çalı anların yerine giri i mümkün olmamalıdır. Yüksek ate tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmi benzeri bir alanda izolasyon sa lanarak derhal 112 aranmalıdır.

Güvenlik görevlileri okul/kurum içinde mümkün oldu u kadar kısa süre kalması sa lanmalıdır.

Hazırlayan
HEÖK Sorumlusu

Onaylayan
Okul Müdürü

GÜLÇ N KAVAKLI
Müdür Yardımcısı

ADEM GÜMÜ



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜĞÜ**

GÜVENLİK GÖREVLİSİ TAAHHÜTNAME FORMU

Dök. No :	U AK SG.FR.10
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 2

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

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

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

Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir.

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

Eğitim Kurumlarında Hijyen artlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Güvenlik Görevlisi Talimatını ve Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itina gösterdiğimi taahhüt ederim.

ADI SOYADI : MZASI :

Adem GÜMÜ

Okul Müdürü

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



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

ÖZEL GRUP TAKİP VE İRTİBAT LİSTESİ

Dök. No :	UŞAKİSG.FR.12
Yayın No :	01
Yayın Tarihi :	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

SN	ADI SOYADI	GÖREV	LET M NUMARASI
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			

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



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜĞÜ

GENEL TAL MATNAME

Dök. No :	U AK SG.TL.01
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

PERSONEL

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

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 yerine 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/hapırık adabına uyulması sağlanmalıdır.
10. Hapırma, 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. Daireci, öğrenci, öğretmen ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlanmalı 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 dolaşma verilmesi %100 dışı havanın emilerek artlandırılması yöntemi seçilmelidir.

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



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI İ
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

GENEL TALİMATNAME

Dök. No :	U AK SG.TL.01
Yayın No :	01
Yayın Tarihi :	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 2

15. Asansör varsa kullanıcı sayısı girişi belirtilmeli, içinde öksürük/hap ırık adabına uyulması, mümkünse konu ulmamasını sağlanmalı, içinde durulması gereken yerler belirlenmelidir.
16. Mümkünse ara dinlenmelerde, mümkünse ilse haftasonları çalı maolmadı ızamanlarda tüm alanlar dezenfekte edilmelidir.
17. Okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem ta ımaktadır, mümkün olan her fırsatta 60°-90° sıcaklıkta deterjan ile yıkanmalıdır.
18. Kullanılan susebillerinde dezenfeksiyon aralı ı artırılmalı, tek kullanımlık su kapları ve yabireysel sumataraları ile kullanılmalıdır.
19. Üretilemlerine ait WC'lerde tüm manuel musluklar fotoselli hale getirilmelidir.
20. Atölye havalandırmaları ile taze hava girişinin artırılması optimizasyonu sağlanmalıdır.
21. Havalandırma sistem filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır.

Yeri tarafından tutanak halinde hazırlanan "GENEL TALİMATNAME"yi okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de i yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım./...../2022

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



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜĞÜ

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

Dök. No :	U AK SG.TL.02
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL

Adı ve Soyadı	
T.C. Kimlik No	
Doğum Yeri ve Yılı	
Görevi/ Görev Yeri	
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 temizlik/hijyeni sağlanmalıdır. bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılmalıdır.
8. Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülme/veya sızıntı suyuyla yönelik tedbir alınmalı, kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzey dezenfekte edilmelidir. yüzey ve alan temizlik için dezinjant suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanılmalıdır.
9. Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertarafı ile görevlendirilen personelin çalışması 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 hijyenin sağlanması sağlanmalıdır.

Yerel yönetim 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 iş yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım./...../2022

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



**T.C.
U AK VAL L
U AK L M LL E T M MÜDÜRLÜ Ü**

**K SEL KORUYUCU DONANIM
KULLANIM TAL MATI**

Dök. No :	U AK SG.TL.04
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

PERSONEL

Adı ve Soyadı	
T.C. Kimlik No	
Do um Yeri ve Yılı	
Görevi/ Görev Yeri	
mza	

Maske Kullanım Talimatı:

1. Tüm çalı anlar ve ziyaretçiler maskeli olarak giri yapmalıdır.
2. Maskeye dokunmadan önce,ellerinizi su ve sabun ile temizleyin,su ve sabuna eri imin olmadı ı durumlarda alkol bazlı bir el antisepti i kullanılmalıdır.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadı ı incelenmelidir.
4. Maskenin üst tarafı metal eridin oldu u taraftır.Maskenindo ru tarafının dı arıya baktı ndan emin olunmalıdır.
5. Maskeyi yüzünüze yerle tirin. Maskenin metal eridini veya sert kenarını, burnunuzun ekline göre kalıplayın. Maskenin alt kısmını a a ı do ru çekerek a zı ve çene kapatılmalıdır.
6. Maskeninüzeriniellerimizlekapataraknefesaldı ımızdakenarlaroldanhanavasızıntısıolmadı ına emin olunmalıdır.
7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldı ı durumda gözlükte bu ulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturmasını sa layın.
8. Kullanımı biten maskeler uygun/belirlenmi atık kutularına atılmalıdır.
9. Söz konusu atık kutuları Bakanlıkça yayımlanan genelgeye uygun olarak toplanmalı ve en az 72 saat bekletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atılmalıdır.
10. ki ki inini birbirine sosyal mesafeyi sa lamayacak ekilde yakın çalı ması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperli i veya koruyucu gözlük kullanılmalıdır.
11. Tüm çalı anlar maskeli olarak çalı malı, maskeler günde en az 2 kez de i tirilmeli, kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmi atık kutularına atılmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜ



**TC.
U AK VAL L
U AK L M LL E T M MÜDÜRLÜ Ü**

**K SEL KORUYUCU DONANIM
KULLANIM TAL MATI**

Dök. No :	U AK SG.TL.04
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi	
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.

bu belgeyi tarafımdan tutanak halinde hazırlanan “K SEL KORUYUCU DONANIM KULLANIM TAL MATI”
nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de i yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı
beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.
...../...../202...

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



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI İ
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİPLERİ MÜDÜRLÜĞÜ**

GÜVENLİK TALİMATI

Dök. No :	U AK SG.TL.06
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL

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

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

bu belgeyi tarafımdan tutanak halinde hazırlanan “GÜVENLİK TALİMATI”nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de iş yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım./...../202...

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



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü

Z YARETÇ /TEDAR KÇ GÜVENL K TAL MATI

Dök. No :	U AK SG.TL.07
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL

Adı ve Soyadı	
T.C. Kimlik No	
Do um Yeri ve Yılı	
Görevi/ Görev Yeri	
mza	

1. Tüm ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giri yapmalıdır.
2. Tüm ziyaretçilerin ve tedarikçilerin vücut sıcaklı ı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ate i tespit edilen çalı anların yerine giri i mümkün olmamalıdır.
3. Yüksek ate tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmi benzeri bir alanda izolasyon sa lanarak derhal 112 aranmalıdır.
4. Giri lerde el dezenfektanı kullanma imkânı sa lanmalı/ kullanılmalıdır.El hijyeni kurallarının uygulanması sa lanmalıdır.
5. Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon filan programları do rusunu dezenfekte edilmelidir.
6. Vardiya de i imlerinde güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan trafik telefon gibi malzemelerin teslim öncesi uygun ekilde dezenfekte edilmesi sa lanmalıdır.
7. Güvenlik danı ma personeli için gerekli KKD ler sa lanmalı ve alkol bazlı el antisepti i bulundurulmalıdır.
8. Ziyaretçiler ve tedarikçiler kurulu a girmeden önce salgın hastalıkları önlemeye yönelik alınan bu kılavuzda bahsedilen ve kurulu ça hazırlanmı olan tedbirler uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmeli ve bu kurallara uyaca ını dair ziyaretçiden ve tedarikçiden taahhüt alınmalıdır kurulu a her türlü bu kontrolsüz giri engellenmelidir.
9. Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunuldu unda el antisepti i kullanılmalıdır.
10. Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/kurum içinde mümkün oldu u kadar kısa süre kalması sa lanmalıdır.

yeri tarafından tutanak halinde hazırlanan “Z YARETÇ /TEDAR KÇ GÜVENL K TAL MATI”nı okudum. Bir suretini aldım, di er suretini de i yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyaca ımı beyan ve kabul ederim. bu tutana ı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.
...../...../202...

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜ



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATUN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

Ö RETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	U AK SG.TL.08
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL

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

1. Odanın yerleşimi sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir.
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Odaların havalandırma tesisatı nasıl titre temizliği bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır.
4. Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap kalem silgi ve benzeri malzeme ve ekipmanı mümkün olduğunca ortak kullanılmaması sağlanmalıdır.
5. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfektasyonu temizlik dezenfektasyon plan programlarına uygun olarak yapılmalıdır.
6. Öğretmenler odasına misafir ve ziyaretçi kabul edilmemelidir.
7. Odada alkol bazlı El antiseptiği elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedallı sensörlü ve benzeri atık kumbaraları bulundurulmalıdır.
8. Genel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
9. Odanın eklentilerinde çay ocağı ve mutfak bulunması durumunda tek kullanımlık bardak bir kişiye özel bardaklar kullanılmalıdır.

Yerim tarafından tutanak halinde hazırlanan “ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI”nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de iş yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.
...../...../202...

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



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

TUVALET-LAVABO KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	U AK SG.TL.09
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL

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

1. Kapılar ve kapı kolları dar tüm yüzeyler uygun deterjan dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir.
2. Kurulu ta salgın hastalığı olduğu belirlenen kişi olmadıkça takdirde banyo klozet ve lavabo kapı yüzeyleri dahil tüm yüzeylerin su ve uygun deterjanla sık temizlenmesi yeterlidir.
3. Banyo klozet ve tuvaletler her gün en az 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit ile dezenfekte edilmelidir.
4. El teması önlemek için öğrenci personel lavabolarında mümkün ise el teması olmayan bataryalar temassız dispenserler olmalıdır.
5. Kurulu genelindeki yoga ve gider bantlarının ve duvar boyalarının Sıcaklıkta olmaları sağlanmalıdır.
6. Mümkünse her tuvalet lavabo girişi için ideal olarak hem iç hem dış kısma el antiseptik cihazları konulmalıdır.
7. Öğrencilere ve personele her seferinde en az saniye boyunca sabun ve su ile ellerini yıkamaları hatırlatmak için afiş, poster, uyarı levhası konulmalıdır.
8. Personel ve öğrencilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışı yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleştirilmelidir.
9. Varsa el kurutucu cihazlarının kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır.
10. Tuvaletlerin havalandırma sisteminin temiz hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olmalıdır.

bu tutanağı tarafımdan tutanak halinde hazırlanan "TUVALET-LAVABO KULLANIM TALİMATI"nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım./...../202...

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



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü

DERSLİK- İDARİ ODA KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	U AK SG.TL10
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL

Adı ve Soyadı	
T.C. Kimlik No	
Do um Yeri ve Yılı	
Görevi/ Görev Yeri	
mza	

1. Derslikler ve idare odalarda temizlik dezenfektasyon filan programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sa lanmalıdır havalandırma sistemleri dı arıdan taze hava alacak ekilde ayarlanmalıdır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır hep temiz hava debisi artırılmalıdır.
3. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalı mını arttırmaya yönelik afi ler posterler asılmalıdır.
4. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün oldu unca düzenli olarak yazı efekti edilmelidir.
5. Dersliklerde ve idari odalarda yer alan ortak temas yüzeyleri bilgisayarlar dolaplar makineler aletler ve benzeri için kullanım artları kullanım sıklı ı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları olu turulmalı ve uygulanmalıdır.
6. Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirledi i kriterler de dikkate alınarak uygulanmalıdır.
7. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı sensörü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.

yeri tarafından tutanak halinde hazırlanan “DERSLİK-İDARİ ODA KULLANIM TALİMATI”nı okudum. Bir suretini aldım, di er suretini de i yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyaca ımı beyan ve kabul ederim. bu tutana ı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.
...../...../202...

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü

ZOLASYON ODASI KULLANIM TAL MATI

Dök. No :	U AK SG.TL.11
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

PERSONEL

Adı ve Soyadı	
T.C. Kimlik No	
Do um Yeri ve Yılı	
Görevi/ Görev Yeri	
mza	

İzolasyon odası olarak kullanılması için belirlenmiş oda için aşağıdaki talimatların tamamı geçerlidir.

1. izolasyon odasına enfeksiyon üphesi ile gelen personel/ö renci ve ona e lik eden görevli personel haricinde giri yapılmamalıdır.
2. izolasyon odasına getirilen ki inin covit-19 semptomlarını göstermesi durumunda karantina uygulanır.
3. izolasyon odasına salgın hastalık durumlarından dolayı personel gerekli KKD yi kullanarak girebilir.
4. izolasyon odasını kullanacak personel için “Damlacık izolasyonu”, “Solunum izolasyonu”, “KKD kullanımı”, “KKD çıkarılması ve bertarafı” görselleri uygun yerlerde asılır.
5. izolasyon odasında ayakla açılabilir iki adet çöp kovası bulunmakla birlikte bunlardan bir tanesi sadece KKD için kullanılacaktır.
6. izolasyon odasının kullanımı sonrası mutlaka temizlik personeli tarafından temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
7. Vaka sonrasında izolasyon odası 24 saat boyunca kilitli tutularak havalandırılması sa lanır.
8. izolasyon odasında gerekli durumlarda kullanılmak üzere KKD ekipmanları bulundurulur.
9. izolasyon odasında ayrıca dezenfektan dispenseri bulundurulmalıdır.
10. izolasyon odası kullanılmasa bile temizli i ve dezenfektasyonu “Temizlik ve Dezenfekte Talimatnamesi” ne uygun yapılmalıdır.

yeri tarafından tutanak halinde hazırlanan “.....”nı okudum. Bir suretini aldım, di er suretini de i yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyaca ımı beyan ve kabul ederim. bu tutana ı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.

...../...../2022

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜ



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü**

ZOLASYON ODASI KULLANIM TAL MATI

Dök. No :	U AK SG.TL.11
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 2

**Hazırlayan
HEÖK Sorumlusu**

**GÜLÇ N KAVAKLI
Müdür Yardımcısı**

**Onaylayan
Okul Müdürü**

ADEM GÜMÜ



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM
HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü**

YEMEKHANE KULLANIM TAL MATI

Dök. No :	U AK SG.TL.12
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 5

PERSONEL

Adı ve Soyadı	AYNUR AYNUR
T.C. Kimlik No	23006667022
Do um Yeri ve Yılı	ULUBEY
Görevi/ Görev Yeri	TEM ZL K GÖREVL S
mza	

Genel Hususlar

- 1) Gıda letmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ili kin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin ki i kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda ki i kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin giri inde görülebilir bir yere asılmalıdır.
- 2) Yemekhane giri holünde veya dı cephesinde ve ö renci ve ö retmenlerin kolayca görebilece i genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken bula ıcı hastalık tedbirleri ve kurallarının yer aldı ı panolar düzenlenmelidir.
- 3) Bula ıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizli i “Yemekhane Temizlik Talimatına” uygun olarak düzenli olarak yapılmalı, gıda güvenli i ile ha ere ve zararlılarla mücadele sa lanmalıdır.

Misafir Kabulü

- 1) Yemekhane ve kantin giri inde misafirlere termal kamera veya temassız ate ölçüm cihazı ile anlık ate ölçümü uygulanmalıdır. 38°C’den yüksek ate ölçümlerinde, misafir yemekhane alınmayarak, tıbbi maske ile sa lık kurulu una ba vurması sa lanmalıdır.
- 2) Yemekhane giri lerinde el antisepti i bulundurulmalı, misafirlerin el antisepti i veya sabunla kurallara uygun el temizli i yapıldıktan sonra yemekhaneye giri leri sa lanmalıdır.
- 3) Yemekhaneye alınan misafirlerin maske takma zorunlulu una uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti di nde ve masadan her kalktıklarında maske takmaları sa lamalıdır.

Yemekhane ve Genel Kullanım Alanları

- 1) Gıda letmesi giri alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dâhil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmelidir. Yemekhane içinde veya dı arısında sıra olu abilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe zemin i aretlemesi yapılmalıdır.
- 2) Yemekhane masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak ekilde düzenlenmelidir.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI İ
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	U AK SG.TL.12
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 2 / 5

- 3) Masalarda sadece kar ılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilmelidir.
- 4) Kar ılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya kar ılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.
- 5) Bütün masa düzeni kuralları masa ekleme 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 sağlamak için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.
- 8) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
- 9) Yemekhane ait perde, havlu, bulağık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
- 10) Yemekhane saati mümkün olduğu kadar 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 pleksi, cam 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 tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; 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 GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	U AK SG.TL.12
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 3 / 5

Personel

- 1) Yemekhane personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadıkları kişilerin bulaıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
- 2) Yemekhane personeline bulaıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/editim verilmesi sağlanmalıdır.
- 3) Personel girişinde termal kamera veya temasız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 4) Personele çalıştığı yer, 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 kullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, engel 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 kurulu kuruluşuna başvurulması sağlanmalıdır.

Mutfak, Piri 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 virüslerle diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanmalıdır.
- 4) Ürünler, hazırlık amaçlarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
- 5) Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısm kısm çıkarılmalıdır.
- 6) Hazırlık amaçlarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş 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 piri 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 GÜMÜ



TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	U AK SG.TL.12
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 4 / 5

- 11) Mutfak ve ilikili 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 yıpranmamalı 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, çalışırken 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 bulaşık kolları, 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 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, trabzanlar, 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 GÜMÜ



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	U AK SG.TL.12
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
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 dı arıdan 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 / yayınlanacak "Toplumda Klimaların Kullanımı" rehberine uyulmalıdır.
- 6) Klima ve genel havalandırma sistemleri yukarıda belirtilen hususlara uygunluğu sağlanmadığında kullanılmamalıdır.
- 7) Yemekhane 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 çöplerinin temizlik ve boşaltım işlemleri sık sık yapılmalıdır.
- 10) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımlarına özen göstermesi sağlanmalıdır.

Yeri tarafından tutanak halinde hazırlanan "YEMEKHANE KULLANIM TALİMATI"nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de iş yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım./...../202...

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



**TC.
ULUBEY KAYMAKAMLI I
ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM
HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

YURT-PANSİYON
KULLANIM TALİMATI

Dök. No :	U AK SG.TL.13
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL


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

1. Yurtlar ve pansiyonlarda kalacak kişi sayısı oda yüz ölçümüne göre sınırlandırılmalıdır.
2. Yatak araları sosyal mesafe kuralına uygun şekilde düzenlenmelidir.
3. Her alanda sosyal mesafe konulmalıdır yerleşim planları bu kurallar dikkate alınarak oluşturulmalıdır.
4. Girişlerde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır odalarda ve kişisel dolaplardan yiyecek ve içecek bulundurulmamalıdır.
5. Mümkün olan durumlarda yan yana olan yatakların bir baş bir ayak ucu olacak şekilde konumlandırılması sağlanmalıdır.
6. Odalarda yeterli havalandırma iklimlendirme koşulları bulunmalıdır klima bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmalıdır gerekli haller hariç oda veya yatak dekontaminasyonu müsaade edilmemelidir.
7. Odaların kişisel dolaplarının kullanılan tekstil malzemelerinin ve genel alanların temizlik ve dezenfektan planı belirlenmeli ve uygulanmalıdır.
8. Yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır yönetim izni olmadan dışarıdan ziyaretçi kabul edilmemelidir.
9. Bakım tedarik vb işlemler için giriş yapan dış kaynaklı hizmet sağlayıcılar da salgın hastalıklar ve genel hijyen kuralları kapsamında uygulanan önlemlere uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemlerini almalıdırlar.

bu belgeyi tarafımdan tutanak halinde hazırlanan “YURT-PANSİYON KULLANIM TALİMATI”nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de ilgili yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.

...../...../202...

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


	TC. ULUBEY KAYMAKAMLI I ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü	Dök. No :	U AK SG.TL.14
		Yayın No :	01
		Yayın Tarihi	14.08.2020
		Rev. No :	
		Rev. Tarihi :	
	OKUL SERV SLER KULLANIM TAL MATI	Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

PERSONEL

Adı ve Soyadı	
T.C. Kimlik No	
Do um Yeri ve Yılı	
Görevi/ Görev Yeri	
mza	

1. Servis oförleri ve rehberlik personeli ki isel hijyen kurallarına uygun ekilde hareket etmelidir.
2. Ö renciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır.
3. Sosyal mesafe kuralını bozulmaması için önlemler alınmalıdır salgın hastalık belirtileri ate , öksürük, burun akıntısı, nefes darlı ı vb. olanların maske takması sa lanmalı belirti gösteren ö renci ise ö rencinin velisi bilgilendirilerek sa lık merkezine yönlendirmelidir.
4. Koltuklara numara verilmeli evden alınma sırasına göre her ö rencinin personelin hangi koltu u kullanaca ı sabit hale getirilmelidir.
5. Koltuk numarasına göre oturma listesi olu turulmalı liste serviste görünür ekilde açılmalı ve her ö renci personel kurulu a gidi ve dönü lerde her gün kendi ayrılmı sabit koltukta seyahat edilmelidir.
6. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunan zarının dı nda ki i kabul edilmemelidir.
7. Servis içinde konu ulmamalı do ru olmamalıdır servis bir mecburiyet olmadıkça dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
8. Klimanın iç hava sirkülasyon dü mesi kapalı olmalıdır servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç halasının temizlenmesi sa lanmalıdır.
9. Servisin i i temizleyin gün sonu da süt deterjan ile yapılması gerekmektedir.
10. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyler, kapı kolları ,kol dayama, kolçak lar, tutacaklar cam açma dü meleri, emniyet kemeri tokaları önce su ve deterjanla bezle silinmeli daha sonra 1/100 oranını sulandırılmı Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya%70 lik alkol ile dezenfekte edilmelidir.Bu amaçla Sa lık Bakanlı ı ruhsatlı dezenfektanlarda kullanılabilir temizlik yolcu olmadı ı durumlarda yapılmalı ve sonrasında en az 1 dakika bekleyip havalandırılmalıdır servis hizmeti kurulu dı ı farklı bir firma tarafından sa lanıyor ise belirlenen önlemlerin alındı ı ve dezenfektasyonun yapıldı ı güvence altına alınmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI Müdür Yardımcısı	ADEM GÜMÜ

	TC. ULUBEY KAYMAKAMLI I ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİPLERİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ HATİPLERİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ	Dök. No :	U AK SG.TL.14
		Yayın No :	01
		Yayın Tarihi :	14.08.2020
		Rev. No :	
		Rev. Tarihi :	
	OKUL SERVİSLERİ KULLANIM TALİMATI	Sayfa No :	Sayfa 2 / 2

yeri tarafından tutanak halinde hazırlanan “OKUL SERVİSLERİ KULLANIM TALİMATI”nı okudum. Bir suretini aldım, diğ er suretini de i yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağı mı beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.
...../...../202...

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

	TC. ULUBEY KAYMAKAMLI I ULUBEY ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM HAT P L SES MÜDÜRLÜ Ü	Dök. No :	U AK SG.TL.15
		Yayın No :	01
		Yayın Tarihi	14.08.2020
		Rev. No :	
		Rev. Tarihi :	
MESCİD KULLANIM TALİMATI		Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL

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

Mescit için aşağıdaki talimatların tamamı geçerlidir.

1. Mescidin temizlik dezenfektasyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Girişte el antiseptiği bulundurulmalıdır.
4. Salgın hastalık durumunda mescit 24 saat boyunca kilitli tutularak havalandırılması sağlanır.
5. Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.), abdest alırken ve namaz kılarırken sosyal mesafeye uyulması kontrol altına alınmalıdır.
6. Varsa dini kitaplar, tespih, takke, rahle, seccade, başörtüsü vb.nin ortak kullanımı engellenmelidir.
7. Mescide salgın hastalık durumlarından dolayı personel gerekli KKD yi kullanarak girebilir.
8. Mescitte gerekli durumlarda kullanılmak üzere KKD ekipmanları bulundurulur.
9. Mescit kullanılmasa bile temizliği ve dezenfektasyonu “Temizlik ve Dezenfekte Talimatnamesi”ne uygun olarak yapılmalıdır.

Okul idaresi tarafından tutanak halinde hazırlanan “.....”nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de i yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. Bu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.

...../...../2022

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



**T.C.
U AK VAL L
ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM HAT P
L SES MÜDÜRLÜ Ü**

GIDA DEPOLARI KULLANIM TAL MATI

Dök. No :	U AK SG.TL.16
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14.08.2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

1. Kurulu larda hammadde ve veya gıdanı depolanması ve muhafazası ile yürürlükteki yasal artlara uygun düzenlemeler sa lanmalıdır.
2. Liste dönemlerde di er otoriteler tarafından belirlenen ilave kurallar MEB talimatı ile uygulanmalıdır.

Depoya Malzeme Giri i

1. Depolanacak malzemeler için yöneticilere sözlü bilgi verin.
2. Muayene kabul komisyonunun depoya girecek malzemeleri kontrol etmesi sonrasında depoya malzeme ta ıma i lemine geçilir.
3. Depoya malzeme giri i muayene kabul komisyonu gözetiminde mutfak personelleri tarafından gerçekleştirilir.
4. Depoya girecek malzemeleri dolaplarda bulunan yönlendirmelere göre yerle tiriniz.
5. Son kullanma tarihleri yakla an malzemeler yukarıda kalacak ekilde uygun raflara yerle tiriniz.
6. Depoya malzemeleri hava sirkülasyonunu engellemeyecek ekilde yerle tiriniz.

Depodan Malzeme Çıkı ı

1. Depodan malzeme çıkı ına karar verildi i durumlarda yöneticilere sözlü bilgi verin.
2. Depodan malzeme çıkı ı yönetici gözetiminde mutfak personelleri tarafından gerçekleştirilir.
3. İgili malzemeyi raflardan temin ederken üst sıradan ba layacak ekilde alınız.
4. Depodan malzeme çıkı ı yapıldıktan sonra depo kapısını mutlaka kilitleyiniz.

Uygulama

1. Depo temizli ine ba larken, ilk önce atılacak çöpler varsa alınır.
2. Depoya malzemeler girmeden önce yerler süpürülür.
3. Depoya malzemeler girmeden önce raflar temizlik maddesiyle silinir.
4. Yer zemini yüzey temizleyici maddesiyle paspas yapılır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI	ADEM GÜMÜ



**T.C.
U AK VAL L
ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ
MÜDÜRLÜ Ü**

KURULU BAĞÇES VE AÇIK OYUN ALANLARI

Dök. No :	U AK SG.TL.17
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14/08/2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

PERSONEL

Adı ve Soyadı	
T.C. Kimlik No	
Do um Yeri ve Yılı	
Görevi/ Görev Yeri	
mza	

1. Okul bahçesi ve açık oyun alanlarında zemin hijyen riski olu turabilecek (atık su, çe itli kimyasallar vb.) birikintilere izin vermeyecektir.
2. Bahçe ve açık oyun alanlarında bulunan oturma üniteleri salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerine özgü önlemlere (fiziki mesafe düzenlemeleri vb.) göre düzenlenmi ve kontrolü sa lanmalıdır.
3. Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sa lanmalıdır.
4. Bahçe ve açık oyun alanlarında uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizli i ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afi ler, posterler, tabela, uyarı i aretleri vb. asılmalıdır.
5. Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı vb. atık kumbaralar kullanılmalıdır.

yeri tarafından tutanak halinde hazırlanan “KURULU BAĞÇES VE AÇIK OYUN ALANLARI KULLANIM TALİMATI”nı okudum. Bir suretini aldım, di er suretini de i yerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyaca ımı beyan ve kabul ederim. bu tutana ı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım./...../2022

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
GÜLÇ N KAVAKLI	ADEM GÜMÜ



T.C.
U AK VAL L
ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM HAT P L SES
MÜDÜRLÜ Ü

MUTFAK ALANI

Dök. No :	U AK SG.TL.18
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14/08/2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

1. Mutfak içerisinde personelin sosyal mesafeye uygun i bölümü yapması sa lanmalıdır.
2. Mutfak personeli (ate , öksürük, burun akıntısı, kusma, ishal vb) enfeksiyon belirtisi göstermesi halinde acilen mutfaktan sorumlu Okul Müdür Yardımcısına durumu bildirecektir.
3. Gıda güvenli i ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sa lanmalıdır.
4. Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile di er biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine kar ı etkili yıkanması sa lanmalıdır.
5. Ürünler, hazırlık a amalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
6. Ürünler, do ranmak üzere so utucudan kısım kısım çıkarılmalıdır.
7. Hazırlık a amalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu i lem için düzenlenmi i yerindeki atık kutusuna atılması sa lanmalıdır.
8. Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı ekilde ve depolama sıcaklı na uygun olarak saklanmalıdır.
9. Çapraz bula mayı önlemek için, i lem görmemi gıda maddeleri ile hazırlanmı gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemelidir.
10. Mutfak ve ili kili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sa lanmalıdır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
11. Kesim tezgâhları yıpranmamı olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmamalıdır.
12. Servis malzemeleri (*tabak, çatal, ka ık, bıçak, bardak vb*) bula ık makinasında en az 60°C'de yıkanmalıdır. Ö, çalı ma esnasında i kıyafeti ve ki isel koruyucu ekipman kullanmalı, ellerini düzenli olarak yıkamalıdır.
13. Kesme tahtaları, bıçaklar, havlu, bula ık yıkama ve kurulama bezleri ve tezgâh bezlerinin temizlik ve sterilizasyonuna özen gösterilmelidir.
14. Mutfakta kapı kolları, tırabzanlar, asansör dü meleri, elektrik dü meleri, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, vb. el temasının yo un oldu u yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenmeli, 1/100 sulandırılmı hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonu sa lanmalı, klor bile iklerinin zarar verdi i telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.
15. Bula ık makinesi ve fırın gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sa lanmalıdır.
16. Mutfaktaki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak do al havalandırması sa lanmalıdır.
17. Çalı ma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sa lanmalıdır.
18. Mutfaktaki çöp kovalarının temizlik ve bo altma i lemleri sık sık yapılmalıdır.
19. Temizlik ve atıkların bo altılmasından sorumlu personelin ki isel hijyenlerine özen göstermesi sa lanmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu GÜLÇ N KAVAKLI	Onaylayan Okul Müdürü ADEM GÜMÜ
---	--



T.C.
U AK VAL L
ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ
MÜDÜRLÜ ĞÜ

YATAKHANE KULLANIM TAL MATI

Dök. No :	U AK SG.TL.19
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14/08/2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

1. Odanıza giri ve çıkı larınızda el antiseptiklerini kullanınız.
2. Odanızda bulundu unuz esnada fiziksel mesafe ve maske kullanımına özen gösteriniz.
3. Ö renci dolaplarında gıda ürünlerinin bulundurulması yasaktır.
4. Odanızın düzenli olarak havalandırılmasını sa layınız.
5. Zorunlu haller dı nda ö rencilerin oda de i imi yapılmayacaktır.
6. Zorunlu haller dı nda odanıza ziyaretçi kabulü yapmayınız. Odanızın kapasitesini a acak ekilde kalabalık gruplar olu turmayınız.
7. Yataklarınızda yatı ekiniz alt ve üst yatı ların bir ba bir ayak ucu olacak ekilde ayarlanmasına dikkat ediniz.
8. Lavabo ve du larda ki isel e yalarınızı kullanınız ve bir ba kası ile ki isel e ya alı veri i yapmayınız(terlik, ampuan vb.)
9. Odanız içerisinde kıyafetlerinizi, kitap, defter kalem silgi gibi e yalarınızı açıkta bırakmayınız ve ortak kullanmayınız.
10. Yatakhane giri çıkı larınızda zaman çizelgesine uyunuz.
11. Odanıza giri ve çıkı larınızda el antiseptiklerini kullanınız.
12. Odanızda bir arkada mızın çe itli salgın hastalık semptomları (ate , öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) göstermeniz durumunda duruma göre okul idaresine ve belletmen ö retmene haber veriniz.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu GÜLÇ N KAVAKLI	Onaylayan Okul Müdürü ADEM GÜMÜ
---	--



**T.C.
U AK VAL L
ÜMMÜ BAYKAN ANADOLU MAM HAT P L SES
MÜDÜRLÜ Ü**

**SOYUNMA ODALARI VE DU KULLANIM
TAL MATI**

Dök. No :	U AK SG.TL.20
Yayın No :	01
Yayın Tarihi	14/08/2020
Rev. No :	
Rev. Tarihi :	
Sayfa No :	Sayfa 1 / 1

1. Soyunma odalarında salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sa lık otoritelerince belirlenen bula riskini minimum düzeyde tutacak ekilde kapasite kullanımı (fiziki mesafe, ki i ba ına minimum alan kurallarına uygun vb.) belirlenmeli ve uygulanmalı.
2. Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalı, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sa lanmalı.
3. Havalandırma sistemleri dı arıdan taze hava alacak ekilde ayarlanmalı ve havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılarak kayıt altına alınmalı. Temiz hava debisi artırılması sa lanmalı.
4. Soyunma odalarında el antiseptikleri bulundurulmalı.
5. Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bula mayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmalı.
6. Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.), uygun KKD (maske vb.) kullanılmasına yönelik düzenlemeler ve uyarılar yapılmalı.
7. Du larda kesinlikle ki isel malzemeler kullanılmalı ortak havlu, terlik vb kullanımı yapılmamalıdır.

Okul idaresi tarafından tutanak halinde hazırlanan “.....”nı okudum. Bir suretini aldım, di er suretini de okul idaresine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyaca ımı beyan ve kabul ederim. bu tutana ı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım./...../202...

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu GÜLÇ N KAVAKLI	Onaylayan Okul Müdürü ADEM GÜMÜ
---	--