



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**

<b>Okul Müdürü (İşveren)</b>	Aykut ÇELEBİOĞLU
<b>Acil Durum Sorumlusu</b>	Aykut ÇELEBİOĞLU
<b>Acil Durum Müdahale Sorumlusu</b>	İbrahim Melih ÖZGİRİN
<b>İletişim Sorumlusu</b>	Mustafa USTA
<b>KKD Sorumlusu</b>	İbrahim Melih ÖZGİRİN

Yapılacak İşlem	Uygulama Periyodu/Zamanı	Dayanak	Açıklama
<b>El Hijyeni Uygulamalarının Yaygınlaştırılması</b>			
Okul personeli, Veli ve öğrencilere yönelik "El Hijyeni Uygulamaları Eğitimi" yapılması	Eğitim Öğretim faaliyeti başlamadan önce ve süreç içerisinde	Rehber, Kılavuz	Sağlık Bakanlığı Uygulamalı Hijyen Eğitimi Videoları
Tuvalet, Banyo, Lavabo Abdesthane, Mutfak vb. ıslak mekânlarda el hijyeni sağlanması ve yaygınlaştırılması	Eğitim Öğretim faaliyeti başlamadan önce ve süreç içerisinde	Rehber, Kılavuz	Sıvı sabun, tek kullanımlık kurulama malzemeleri, el hijyeni, el yıkama afişleri ve posterleri
Büro, Derslik, Toplantı salonu, Kütüphane, Kantin, Koridor vb. mekânlarda el hijyeni sağlanması	Eğitim Öğretim faaliyeti başlamadan önce ve süreç içerisinde	Rehber, Kılavuz	El dezenfektanı, kolonya, dezenfektan kullanım afişleri, uyarı afişleri ve posterleri
<b>Kuruluş İçinde Hijyen ve Sanitasyon Kaynaklı Salgın Hastalık İçin Alınmış Genel Tedbirlere Uygun Hareket Edilmesi</b>			
Bütün çalışan ve öğrencilerin kılavuzda belirtilen standartlara uygun maske kullanımının sağlanması, maskesi olmayanlar için maske bulundurulması,	Devamlı	Rehber, Kılavuz	<b>Uyarı yazıları, duvar sticker ları,</b>
Okulun belirli bölümlerine özel grupların erişilebilirliği de dikkate alınarak el antiseptikleri yerleştirilmesi	Eğitim Öğretim faaliyeti başlamadan önce	Rehber, Kılavuz	Periyodik olarak içeriklerinin kontrolü sağlanacaktır.
Tuvaletlere sıvı sabun konulması ve hava ile kurutma cihazlarının çalıştırılmaması	Eğitim Öğretim faaliyeti başlamadan önce	Rehber, Kılavuz	Periyodik olarak eksiklikler kontrol edilecek, cihazların çalıştırılmaması sağlanacaktır.
Zorunlu haller hariç Öğrenci ve çalışanlar dışında, okul binası ve diğer eklentileri ile okul bahçesine girişlerin engellenmesi,	Devamlı	Rehber, Kılavuz	İlgili personele tebliğ edilecek, talimat uygun yerlere asılacak, veli ve tedarikçilere ilgili kurallar tebliğ edilecektir.
Ziyaretçi/Tedarikçi giriş kurallarının salgın tedbirlerini de içerecek şekilde güncellenmesi ve ziyaretçilerin bilgilendirilmesi	Devamlı	Rehber, Kılavuz	Ziyaretçi ve tedarikçi talimatı



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



Etkinlik yapılacak ortamın ve kişilerin kontrolünün sağlanması (Örneğin etkinliklerin açık alanda yapılması, maske takılması ve mesafe kurallarına uyulması gibi)	Devamlı	Rehber, Kılavuz	Planlama aşamasında ilgili taraflara gerekli bilgilendirilmenin yapılması sağlanacaktır.
<b>Uygun Temizlik ve Dezenfeksiyon İşlemlerini Sağlanması</b>			
Lavabo ve tuvaletlerin temizlenmesi ve dezenfeksiyonu	Temizlik planı doğrultusunda "Temizlik ve Dezenfeksiyon Talimatı"na (tl-002) uygun olarak	Rehber, Kılavuz	Temizlik plan ve talimatı ilgili alanlara asılacaktır. Görevlilere tebliğ edilecektir. İzleme sirküleri oluşturulacaktır. Asılı bulundurulacaktır.
Derslikler ile diğer ortak kullanım alanlarının dezenfekte edilmesi	Temizlik planı doğrultusunda "Temizlik ve Dezenfeksiyon Talimatı"na uygun olarak	Rehber, Kılavuz	Temizlik plan ilgili alanlara asılacaktır. Görevlilere tebliğ edilecektir. İzleme sirküleri oluşturulacaktır. Asılı bulundurulacaktır.
<b>Fiziki Mesafenin Korunması</b>			
Derslik, Atelye, Laboratuvar, Spor salonu vb. sınıf oturma planlarının oluşturulması	Eğitim Öğretim faaliyeti başladıktan sonra	Rehber, Kılavuz	Ortam düzenlemesi, plan doğrultusunda sıra işaretlemeleri
<b>Uygun Kişisel Koruyucu Donanımın Kullanılması</b>			
Maske, eldiven vb. KKD atıklarının ayrı çöp kovalarına atılmasının sağlanması	Eğitim Öğretim faaliyeti başlamadan önce	Rehber, Kılavuz	KKD atık kovaları ayrı olarak üzerine uyarı yazısı ile belirtilmelidir.
Kullanılan KKD lerin usulüne uygun bertaraf edilmesi	Devamlı	Rehber, Kılavuz	Atık Yönetimi Talimatına uygun olarak ilgili personele tebliği yapılacaktır.
Temizlik ve Güvenlik görevlilerine işlerine uygun KKD (maske, siperlik, eldiven ve önlük) verilmesi ve kullanımının sağlanması	Devamlı	Rehber, Kılavuz	"KKD kullanım Talimatı"na uygun olarak "KKD teslim ve Eğitim Tutanağı" ile teslim alınana ekipmanlar kullanılacaktır.
<b>Solunum Hijyeni ve Öksürük/Hapşırık Adabına Uyulması</b>			
Çalışan ve öğrencilere yönelik Salgın hastalık farkındalığı, korunma önlemleri, KKD kullanımı ile uygun kişisel temizlik eğitimlerinin verilmesi	Eğitim Öğretim faaliyeti başında ve gerekli hallerde	Rehber, Kılavuz	Eğitimler imza altına alınacaktır. Eğitim formları.
Solunum Hijyeni ve Öksürük/Hapşırık Adabına dair uygulamaları içeren uyarıcıların kullanılması	Devamlı	Rehber, Kılavuz	Duvar stickerları, afiş, poster



GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ  
STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI



- **Kılavuz:** Milli Eğitim bakanlığı Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi, Enfeksiyon Önleme Ve Kontrol Kılavuzu
- **Rehber:** Sağlık Bakanlığı, COVID-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi

Planı hazırlayan  
İbrahim Melih ÖZGİRİN  
Müdür Yardımcısı

Okul Müdürü  
Aykut ÇELEBİOĞLU



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**HİJYEN İÇİN TEMİN EDİLEN/EDİLECEK KAYNAKLAR LİSTESİ**

Ürün Adı	Miktarı	Fiyat	Kaynak
El Dezenfektanı	-	-	-
Maske	Düzenli Miktar	-	İlçe Milli Eğt. Mdr.
Ayaklı Dezenfektan	5 Adet	-	Bağış
Yer uyarı Stickerlar	15	85 TL	Bağış
Dezenfektan Dispenserleri	10 Adet	10 TL	Bağış
Sodyum Hipoklorosit	-	-	-
Eldiven	-	-	-
Sıvı Sabun	-	-	-
Pedallı Atık Kutusu	1	135 TL	Bağış
Diğer Temizlik Malzemeleri	-	-	-
Ateş Ölçer	1 Adet	-	İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
Kolonya	1 Litre	-	Bağış

**20.07.2023 TARİHİ İTİBARIYLA MEVCUT TEMİZLİK MALZEMESİ LİSTESİ**

Ürün Adı	Miktarı / Adedi	Ürün Adı	Miktarı / Adedi
El Sabunu	30 Litre	Yüzey Temizleyici	30 Litre
Çamaşır Suyu	15 Litre	El Sabunu	30 Litre
Bez	6 Adet	Faraş	2 Adet
Paspas	4 Adet	Süpürge	1 Adet
Süpürge	2 Adet	Bez	3 Adet
Faraş	2 Adet	Cam Bezi	3 Adet
Çekpas	7 Adet	Çamaşır Suyu	30 Litre
Çöp Poşeti	1 Kutu (10lu)	El Sabunu	15 Litre
Mop	5 Adet	Çöp Poşeti	2 Kutu
Faraş	8 Adet	Mop	5 Adet
Çamaşır Suyu	30 Litre	Faraş	1 Adet
Sıvı Sabun	30 Litre	Bez	4 Adet
Bulaşık Deterjanı	30 Litre	Fırça	9 Adet
Çöp Poşeti	2 Kutu	21/70lik Mop	1 Adet



GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ  
STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI



**Hijyen Kontrol Ekibi**

	Ad Soyad	Ünvanı	İletişim
1	İbrahim Melih ÖZGİRGİN	Acil Durum Sorumlusu	0554 430 53 55
2	Tuğba ÜNSAL	Öğretmen	0554 526 43 62
3	Şaban SARI	Öğretmen	0531 382 86 68



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**KURUMDA UYULACAK KURALLAR**

- ❖ Kuruma girişlerde ellerinizi dezenfekte ediniz.
- ❖ Okul içerisinde maske takınız.
- ❖ İletişim bilgilerinizi güvenlik görevlisine verdiğinizden emin olunuz.
- ❖ Ortak kullanım alanlarına mümkün olduğunca temas etmemeye özen gösteriniz.
- ❖ Okul içerisine yiyecek ve içecek ile girmek yasaktır.
- ❖ Ziyaretçi ve tedarikçilerimizin okulumuz lavabo ve tuvaletlerini kullanmaları yasaktır.
- ❖ Velilerin sınıflara girişleri kesinlikle yasaktır. Bekleme alanından başka kurum içerisinde herhangi bir noktaya geçiş yasaktır.
- ❖ Güvenlik görevlisine görüşülecek kişi hakkında bilgi verdikten sonra ilgili kişinin sizinle iletişime geçmesini bekleyiniz.
- ❖ Görevliler tarafından belirtilen kurallara riayet ediniz.
- ❖ Ziyaretçi ve tedarikçilerin okul ortak kullanım alanlarını kullanması yasaktır.
- ❖ Tedarikçilerin ürünlerini öğrenci kullanım alanlarında bekletmeleri ve ürünlerini bu noktalara koymaları yasaktır. Ürünlerinizi size belirtilen noktalarda bekletiniz.
- ❖ Tedarikçilerin, ilgili kişi ile iletişime geçip gerçekleştirilecek iş ve işlemin mümkün olduğu kadar kısa sürede tamamlaması gerekmektedir.
- ❖ Güvenlik personeline verilen bilgilerden formu dolduran kişi sorumludur. Toplum sağlığı için verdiğiniz bilgilerin doğruluğundan emin olunuz.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU**  
**ZİYARETÇİ BEYAN FORMU**

Gümüşova Ortaokulu olarak salgın hastalıkların Türkiye’de ortaya çıktığı günden bu yana Milli Eğitim Bakanlığımızın belirlemiş olduğu uygulamaları ve sağlık önlemlerini alıyor ve gelişmeleri yakından takip ediyoruz. Bu önlemler kapsamında tüm öğrencilerimizin, personelimizin ve velilerimizin sağlığını korumak, çevremizde yayılmamasını sağlamak ve ziyaretçilerin maruz kalma riskini azaltmak amacıyla bu formda geçen sorulara doğru ve içtenlikle cevap vermenizi rica ediyoruz.

Aşağıdaki bilgilerin toplanmasına ve salgın hastalık önlemleri kapsamında geçici süreyle kayıt altında tutulmasına onay veriyorum.

Ziyaretçinin Adı ve Soyadı		
Ziyaretçinin İletişim Numarası		
Ziyaretçinin T.C Kimlik Numarası		
Ziyaret Edilecek Kişi		
Ziyaret Sebebi		
Ziyaretçinin Hastalık Belirtisi Varsa Ölçülen Ateşi	37.5 Altında	37.5 Üstünde

<b>Aşağıdaki belirtiler varsa ilgili kutucuğu işaretleyiniz.</b>					
Kuru öksürük	Burun akması	Vücut ağrısı	Nefes darlığı	Boğaz ağrısı	Diğer
Herhangi bir belirtim yoktur.					

<b>Son 14 gün içerisinde siz veya ailenizden herhangi birisi yurt dışına çıktı mı?</b>	Evet	Hayır

<b>Son 14 gün içerisinde siz veya ailenizden herhangi birisi salgın hastalık tanısı koyulmuş kişiyle teması oldu mu?</b>	Evet	Hayır

Bilgileri Kaydeden Personel Adı ve Soyadı	
---	--



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



Sayın velimiz;

Öğrencimize

- Ortak kullanım alanlarında bulunan eşyalara ve yüzeylere (servis ve toplu ulaşım araçlarındaki tutamaklar, kapı kolu, tirabzan, duvarlar vb.) dokunmaması; dokunması hâlinde elini yüzüne, ağızına, burnuna ve gözüne temas etmemesi gerektiğini,
- Ellerini belirli aralıklarla sabun ve su ile yıkamasını, sabun ve suyun bulunmadığı durumlarda kolonya veya antiseptik madde ile temizlemesini,
- Kişisel hijyenine dikkat etmesini,
- Maskesini uygun şekilde kullanmasını veyanında yedek maske bulundurmasını,
- Okul idaresinin belirlediği hijyen kurallarını öğrenerek bu kurallara uymasını,
- Okulda ve sosyal alanlarda sosyal mesafeye dikkat etmesini,
- Arkadaşlarıyla yiyecek, içecek ve araç gereçlerini paylaşmamasını,

**TEMBİHLEYİNİZ!**

- ❖ Doğru ve güvenilir kaynaklardan bilgi edinerek salgın hastalıklar konusunda öğrencimizi bilinçlendiriniz.
- ❖ Bakanlığımız ve yetkili kurumlarca yapılan açıklamalar ve kurallara uymaları konusunda öğrencimizi uyarınız.
- ❖ Dengeli ve sağlıklı beslenmesine, uyku düzenine özen gösteriniz.
- ❖ Sağlık durumunu takip ediniz. Yüksek ateş, öksürük ya da başka bir hastalık belirtisi varsa idareyi bilgilendirerek okuluna göndermeyiniz. Mutlaka bir sağlık kuruluşuna başvurunuz.
- ❖ Her gün temiz kıyafet ile okula gitmesini sağlayınız.
- ❖ Kronik rahatsızlığı bulunan öğrencilerin kullandıkları ilaçları okul idaresine ve öğretmenlerine bildiriniz. İlaçların yanında bulunmasını sağlayınız.
- ❖ Öğrencimizin mümkünse kronik hastalığı olan ya da 65 yaş üzeri kişiler tarafından okula bırakılmamasına ve her gün aynı kişi tarafından okula bırakılıp alınmasına dikkat ediniz.
- ❖ Acil durumlar dışında okul alanına (okul servisi, sınıf, bahçe, öğretmenler odası vb.) okul idaresini veya öğretmeni çağırılmadan girmeyiniz.
- ❖ Okul alanına girmeniz gereken durumlarda öncelikle görüşeceğiniz kişiden randevu alınız.
- ❖ Okulda bulunduğunuz süre içerisinde; okul hijyen kurallarına uyunuz, sosyal mesafeye dikkat ediniz ve görüşmelerinizi en kısa sürede tamamlayınız.
- ❖ Okul idaresi ve öğretmenler ile iletişimi, uzaktan erişim (telefon, SMS, e-posta vb. ) ile sağlayınız.
- ❖ Öğrencimiz eve döndüğünde gerekli hijyeni sağlayıp sağlamadığını takip ediniz.
- ❖ Ayakkabı ve kıyafetlerini değiştirerek çıkan ayakkabı ve kıyafetlerini havalandırmasını sağlayınız,
- ❖ Elini ve yüzünü sabunla en az 20 saniye yıkamasını sağlayınız. (Ağız ve burun hijyenini sağlayınız, mümkünse duş aldırınız.)
- ❖ Okulda kullandığı çanta, kitap, defter, kalem, silgi vb. malzemelerin dezenfekte edilmesini/havalandırılmasını sağlayınız.





**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



Sevgili öğrencimiz;

Aşağıda belirtilen cümleleri senin ağzından duymak, gerçekleştirdiğini görmek ne kadar güzel! Ailemizin, arkadaşlarımızın ve toplum sağlığı için hepimizin söylemesi ve uygulaması gerekenler;

- ✓ Ellerimi; kirlendikçe ya da elimi yüzüme, gözüme, ağızıma temas ettirmek zorunda kaldığım zamanlarda en az 20 saniye süreyle su ve sabun ile yıkarım.
- ✓ Ellerimi su ve sabun ile yıkayamadığım durumlarda el antiseptiği veya alkol bazlı kolonya ile dezenfekte ederim.
- ✓ Yemeklerden önce ve sonra ellerimi su ve sabun ile yıkarım.
- ✓ Tuvaleti kullanmadan önce ve kullandıktan sonra ellerimi bol su ve sabun ile yıkarım.
- ✓ Tırnaklarımı temiz ve kısa tutarım.
- ✓ Çamaşırlarımı ve giysilerimi sık değiştiririm.
- ✓ Olabildiğince sık banyo yaparım.
- ✓ Kendi sağlığımı ve çevremdekilerin sağlığını korumak için maske takmam gerektiğini bilirim.
- ✓ Maskemi takarken ve çıkarırken sadece iplerinden tutarım.
- ✓ Maskemi ağız ve burnumu tamamen kapatacak ve yüzümle maske arasında hiç boşluk kalmayacak şekilde takarım.
- ✓ Maskemi taktıktan sonra ön yüzeyine dokunmam.
- ✓ Maskemi takarken ve çıkardıktan sonra ellerimin temiz olduğundan emin olurum.
- ✓ Islanan, nemlenen ve kirlenen maskemi yenisi ile değiştiririm.
- ✓ Kullanmak üzere yanımda taşıdığım yedek maskemi temiz ve kuru bir yerde saklarım.
- ✓ Gerekli durumlarda maskemi değiştirir ve kurallara uygun olarak atık kutusuna atarım.
- ✓ Eğer yıkanabilir ve yüzde yüz pamuklu kumaş maske kullanıyorsam her zaman yanımda yedek maske bulundururum.
- ✓ Yıkanabilir pamuklu kumaş maskemi hijyenik şekilde saklar, kirli olan maskemi de çantamın ayrı bir bölümüne koyarım.
- ✓ Kullandığım yıkanabilir pamuklu kumaş maskemi eve gittikten sonra çıkarır, ertesi gün kullanmak amacıyla maskemin temizlenmesini sağlarım.
- ✓ Uyanır uyanmaz elimi yüzümü yıkayarak güne başlarım.
- ✓ Beni gün boyu zinde tutacak ve bağışıklığımı güçlendirecek yiyeceklerle kahvaltımı yaparım.
- ✓ Okula araç gereçlerim ve hijyen malzemelerim dışında herhangi bir eşya (top, oyuncak vs.) getirmem.
- ✓ Okula gitmeden önce ateşimi ölçtürür ve ateşimin yüksek olmadığından emin olurum.
- ✓ Eğer kendimi hâlsiz ve hasta hissediyorsam bu durumu ailemle paylaşıyorum.
- ✓ Merdivenleri kullanırken, tırabzanlara ve duvarlara dokunmam.
- ✓ Servise binerken yüzeylere ve arkadaşlarıma temas etmemeye dikkat ederek benim için ayrılan sosyal mesafesi korunmuş koltuğa otururum.
- ✓ Okula giderken hiçbir nesne ve kişiyle fiziksel temas kurmam.
- ✓ Okula geldikten sonra bana en yakın lavaboda ellerimi yıkarım ya da okulda bizim için hazırlanan hijyen standında dezenfekte ederim.
- ✓ Okulda sağlık ve hijyen ile ilgili görsel, işitsel, dokunsal uyarılara dikkat eder ve bunlara uygun hareket ederim.
- ✓ Kendimi hâlsiz ve hasta hissediyorsam hemen öğretmenime ya da okul idaresine haber veririm.
- ✓ Sınıfıma geçince bana ayrılan sıraya otururum.
- ✓ Sınıfta her zaman aynı sırada otururum.
- ✓ Sınıfa girdikten sonra ve ders boyunca yüksek sesle konuşmam, bağırmam, hapsirirken/öksürürken maskemi açmam.
- ✓ Arkadaşlarımla yiyecek, içecek ve araç gereç alışverişi yapmam.
- ✓ Eşyalarımı yere düşürmemeye özen gösteririm. Eşyalarım yere düşerse mutlaka dezenfekte ederek kullanırım.
- ✓ Tuvalet ve lavaboları kullanırken mümkün olduğunca yüzeylere peçete ile dokunurum.
- ✓ Okulun ortak kullanım alanlarında sosyal mesafe kurallarına uyarım.
- ✓ Teneffüste, eğer hava şartları uygunsa bahçeye çıkıp temiz hava alırım.
- ✓ Teneffüste, arkadaşlarımla temas gerektiren oyunlardan sakınır, sosyal mesafemi korur ve hiçbir şekilde arkadaşlarımla fiziksel temasta bulunmam.
- ✓ Kendi sağlığımı, arkadaşlarımla ve öğretmenlerimin sağlığını korumak için diğer sınıflara, öğretmenler odasına ve idare odalarına girmem.
- ✓ Sosyal mesafeye dikkat ederek okuldan ayrılırım.
- ✓ Servise binerken yüzeylere ve arkadaşlarıma temas etmemeye dikkat ederek benim için ayrılan koltuğa otururum.
- ✓ Okuldan dönerken hiçbir nesne ve kişiyle fiziksel temas kurmam.
- ✓ Eve gider gitmez kıyafetlerimi değiştirir, elimi yüzümü yıkarım.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



ÖĞRENCİNİN	
ADI SOYADI	
SINIF / OKUL NO	
ÖĞRENCİ VELİSİNİN	
ADI SOYADI	
YAKINLIĞI	
BİLGİLENDİRME KONULARI	BİLGİ EDİNDİM
Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren öğrencilerin okula gönderilmemesi, okul bilgi verilmesi ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi	<input type="checkbox"/>
Aile içerisinde salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtisi (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı gibi) ya da tanısı alan, temaslı olan kişi bulunması durumunda okula ivedilikle bilgi verilmesi ve öğrencinin okula gönderilmemesi	<input type="checkbox"/>
Öğrencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması	<input type="checkbox"/>
Mümkünse her gün aynı velinin öğrenciyi alması ve bırakması	<input type="checkbox"/>
Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan (büyükanne/büyükbaba gibi 65 yaş üstü kişiler veya alta yatan hastalığı olanlar vb.) kişilerin öğrencileri bırakıp almaması	<input type="checkbox"/>
Kuruluşa giriş/çıkış saatlerinde öğrencilerin veliler tarafından kuruluş dışında teslim alınıp bırakılması	<input type="checkbox"/>
Belirlenen yöntem ve ortaya konan şartların uygulamaların sürekliliği, kontrol altına alınması	<input type="checkbox"/>
Velisi bulunduğu öğrencimin uyması gereken tüm hijyen ve sosyal mesafe kurallarını	<input type="checkbox"/>
<p>Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Veli/Öğrenci Bilgilendirme Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itina'yı göstereceğimi taahhüt ederim.</p> <p>ADI SOYADI : ..... İMZASI : .....</p>	
<p>Aykut ÇELEBİOĞLU Okul Müdürü</p>	



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**EĞİTİM KURUMLARINDA HIJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EĞİTİM PLANI**

EĞİTİMİ VEREN (Adı Soyadı)	EĞİTİM KONUSU	TARİH / SÜRE	KATILIMCI
Aykut ÇELEBİOĞLU	Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) Salgın Hastalıklarının Yayılımı	05 / 09 / 2023 1 Saat	1. Öğretmen, 2. Temizlik Pers.
Aykut ÇELEBİOĞLU	Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ) KKD Kullanımı Kişisel Hijyen ve El Hijyeni	05 / 09 / 2023 1 Saat	1. Öğretmen, 2. Temizlik Pers.
Sınıf Öğretmenleri	Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) Sınıf Öğretmenleri yoluyla sınıf öğrencileri ve velilerine.	11 / 09 / 2023 30 Dakika	1. Öğrenci 2. Veli 3. Özel Eğt. İhtiyacı
Sınıf Öğretmenleri	Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ) Sınıf Öğretmenleri yoluyla sınıf öğrencileri ve velilerine.	11 / 09 / 2023 30 Dakika	1. Öğrenci, 2. Veli, 3. Özel Eğt. İhtiyacı
İbrahim Melih ÖZGİRGİN	<ul style="list-style-type: none"><li>Okul Hijyen ve Sanitasyon Planı ve Yapılması Gerekenler</li><li>Kişisel Hijyen</li><li>El Hijyeni</li><li>KKD' nin kullanılması;</li><li>Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gerekenler,</li><li>Kuruluştaki kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını içermelidir.</li></ul>	05/09/2023 1.5 Saat	1. Temizlik Pers.
Zeynep AYDIN	Kişisel Hijyen ve El Hijyeni	12 / 09 / 2023 30 Dakika	1. Öğrenci, 2. Özel Eğt. İhtiyacı
Zeynep AYDIN	Salgın hastalıkların yayılımı hakkında	12 / 09 / 2023 30 Dakika	1. Öğrenci, 2. Özel Eğt. İhtiyacı



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**EĞİTİM KURUMLARINDA HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EĞİTİM PLANI**

EĞİTİMİ VEREN (Adı Soyadı)	EĞİTİM KONUSU	TARİH / SÜRE	KATILIMCI
İbrahim Melih ÖZGİRGİN	Enfekte Oda Temizliği	06 / 09 / 2023 30 Dakika	1. Temizlik Pers.
Aykut ÇELEBİOĞLU Tüm Sınıf Öğretmenleri	Kurumda Alınan Tüm Hijyen Önlemleri Kurumda alınan tüm önlemler bir Powerpoint sunumu şeklinde internet ortamı üzerinden tüm paydaşlarla paylaşılacaktır.	11/09/2023	1. Öğrenci 2. Veli 3. Özel Eğt. İhtiyacı 4. Temizlik Personeli 5. Öğretmenler
İbrahim Melih ÖZGİRGİN	Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ) Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)	Okullar Açılınca İlk Hafta	1. Yemekhane Pers.

- Eğitim planındaki öğrenci eğitimleri, Milli Eğitim Bakanlığı'nın talimatları doğrultusunda okulların açılma haftasında Uyum Haftası kapsamında yaygınlaştırılacaktır.
- Öğrenci eğitimleri genel olarak yüz yüze olacak şekilde planlanmıştır ancak uzaktan eğitim olması durumunda EBA üzerinden gerçekleştirilecektir.
- Uzaktan Eğitimleri yaygınlaştırılması kapsamında verilen eğitimler okul websitesi ve sosyal medya hesaplarında paylaşılacaktır.
- Özel Eğitim Öğrencisi öğrencimizin Uzaktan Eğitime katılmama durumunda gerekli imkânlar sağlanacaktır. Buna rağmen katılmama durumunda Eğitim Dosyaları, Rehberler kendileriyle elektronik ortamda paylaşılacaktır.
- Geçici İşçilere verilecek eğitimler Ağustos ayının son haftası tamamlanacaktır. İŞKUR kapsamında görevlendirilen temizlik personelinin eğitimleri ise görevlendirme tarihinin ilk haftası gerçekleştirilecektir.

UYGUNDUR

20 / 07 / 2023

Aykut ÇELEBİOĞLU

Okul Müdürü

*Mühür/İmza*



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**OKUL GENEL TALİMATI**

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapacaktır.
2. Zorunlu olmadıkça kuruma veli, ziyaretçi, misafir kabul edilmeyecektir. Kabul durumunda “Ziyaretçi ve Tedarikçi Taahhüt Formu” imzalatılacaktır.
3. Tüm çalışan, veli, ziyaretçi ve şüphelenilen öğrencilerin vücut sıcaklığı ölçülecek ve HES Kodu kontrolü yapılacaktır. Bakanlık genelgesine uygun olarak 38 °C ve üzeri ateşi tespit edilen ya da HES kodu “Riskli” görünenlerin okula girişi mümkün olmayacaktır.
4. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 ya da 184 aranacaktır.
5. Girişlerde el dezenfektanı bulundurulması sağlanacaktır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanacaktır. (İlgili eğitimler ve bilgilendirmeler yapılacaktır.)
6. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi sağlanacaktır. (İlgili eğitimler ve bilgilendirmeler yapılacaktır.)
7. Tüm alan ve ortamlarda (Derslik, ofis, kütüphane, yemekhane, pansiyon, tuvalet, asansör, mescit vb.) sosyal mesafenin korunması konusunda belirtilen tüm kural ve uyarılara uygun davranılacaktır. İlgili yer işaretlemeleri, afiş ve posterler asılacak ve güncel durumda tutulacaktır.)
8. İlgili personele, uygun kişisel koruyucu donanım kullanması sağlanacaktır. Kullanımı periyodik olarak kontrol edilecektir.
9. Uygun temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinin yapılması sağlanacaktır.
10. Okulun çeşitli alanlarında bulunan ve “Tıbbi Atık Kutusu” olarak işaretlenen, elle temas edilmeden açılan pedallı ya da sensörlü, çöp kutularına sadece maske, eldiven vb. tıbbi atık durumunda olan atıklar atılacaktır. Diğer atıklar diğer çöp kutularına atılabilecektir.
11. Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulması sağlanacaktır. (İlgili eğitimler ve bilgilendirmeler yapılacaktır.) Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnu temizlemek (sümürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılacaktır. Mendil en yakın atık kumbarasına elle temas edilmeden (açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb.) atılacaktır.
12. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personel salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimlere eksiksiz olarak katılım sağlayacaktır. (Kayıtlar gerektiğinde denetim amaçlı muhafaza edilecektir.)
13. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulacaktır. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir. (Atık Yönetimi Talimatına uygun hareket edilecektir.)
14. Tüm alan ve ortamlarda (Derslik, ofis, kütüphane, yemekhane, pansiyon, tuvalet, asansör, mescit vb.) periyodik olarak havalandırma yapılacaktır.
15. Tüm alan ve ortamlarda (Derslik, ofis, kütüphane, yemekhane, pansiyon, tuvalet, asansör, mescit vb.) uyarı levhaları ile belirtilen kişi sınırlamasına dikkat edilecektir.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



16. Tüm alan ve ortamlar için hazırlanan talimatlara eksiksiz uyulacaktır.
17. Mümkün olduğu kadar ara dinlenmelerde ya da çalışma olmadığı zamanlarda tüm alanlar için “Temizlik ve Dezenfeksiyon talimatı” na uygun olarak temizlik işlemi gerçekleştirilecektir.
18. Kullanılan su sebillerinin kullanımında mümkün olacak en az temas ile kullanım yapılmalıdır. Kullanım öncesi mutlaka ellerin yıkanması ya da dezenfekte edilmesi için yapılan yazılı, görsel ve sözlü uyarılara uyulmalıdır.
19. Tek kullanımlık su kapları veya bireysel su mataraları ile kullanılmalıdır. Mümkün oldukça gıda ve su tüketimi açık alanda yapılmalıdır.

**TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON TALİMATI**

Okul/Kurumlarda bulaşıcı hastalık vakaları tespit edilmemiş olsa bile hijyen ve sanitasyon mutlak surette sağlanacaktır.

Genel önleyici tedbirler açısından bulaşıcı hastalık salgını boyunca ortak alanlarda, tüm bina ve eklentilerinde (tuvaletler, salonlar, yatakhaneler, yemekhaneler, koridorlar, asansörler, derslikler ve atelyeler vb.) temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin uygulanmasına özel dikkat gösterilecektir.

Kulplar, asansör düğmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan yüzeyler daha sık ve daha özenli temizlenecektir. Temizlik personeline bu konuda sözlü ve yazılı talimat verilecektir.

1. Okul/Kurumun eylem planı kapsamında, bulaşıcı hastalık şüphelisi veya tanısı koyulmuş kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılacaktır. Bu alanların havalandırması en 24 saat yapılacaktır.
2. Temizlik personeli için çamaşır suyu başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, elle taşınması, yer değiştirilmesi, uygulanması ve depolanması konusunda ek eğitim verilecektir.
3. Çamaşır suyu kullanımı uygun olmadığında, örneğin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için %70 alkol ile temizlenebilir.
4. Kullanıldığı takdirde tekstil, çarşaf, masa örtüsü, giysiler vb. toz ve aerosol oluşturarak çevreyi diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına konulacaktır. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla 90°C sıcaklıkta yıkanacaktır.
5. Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanacaktır.
6. Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanacaktır. Tüm süreç içerisinde personel tarafından işe uygun KKD kullanılması sağlanacaktır.
7. Tüm temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri sonrası kullanıma açılmadan genel bir havalandırma yapılacaktır.
8. Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılacak tüm ürünlerde yetkili kurumlarca onaylanmış ürünlerin kullanımı sağlanacaktır.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**Temizlik**

1. Okula ait tüm bina ve eklentilerindeki ortam ve odalarda yüzeyler öncelikle sabun ve su kullanarak temizlenecektir.
2. Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgâhlar, kulplar, telefonlar, klavye vb. ekipmanlar sıklıkla malzeme uygun materyaller ile temizlenecektir.
3. Tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliği sıklıkla yapılacaktır.
4. Elektrikli, Elektronik ekipmanların temizliğinde elektrik kaçağı ve ıslak ortamlar dikkate alınarak işlem yapılacaktır.
5. Deterjan üzerinde yazılı talimat göz önüne alarak kullanılacaktır.
6. Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direk kullanılacaktır.
7. Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde silinecektir.
8. Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atılacaktır.
9. Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilecektir. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenecektir.
10. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilecektir.
11. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılacaktır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.
12. 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 sağlanacaktır.
13. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılacaktır.
14. Temizlik bezlerinin kullanım alanlarına ayrılması sağlanacak birbirilerinin yerine kullanımı engellenecektir.. Her kullanım sonrası şekilde temizlenmesi (Örneğin bezlerin en az 60OC yıkanması önerilir, paspas başlıkları kullanım sonrası kuru ortamda muhafaza edilmelidir vb.)



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**Dezenfeksiyon**

1. Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizlenmeli; daha sonra dezenfektan kullanılacaktır.
2. Onaylı dezenfektanlar kullanılacaktır.
3. Yüzey uygunsa seyreltilmiş ev tipi çamaşır suyu çözeltileri de kullanılacaktır.
4. Çamaşır suyunuzun dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edinmeli ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunacaktır.
5. Çamaşır suyu, uygun şekilde seyreltildiğinde korona virüslere karşı etkili olacaktır. Çözeltiyi yüzeyde en az 1 dakika bekletilerek, en az %70 alkol içeren alkol çözeltileri de kullanılabilir. Sadece işverenler tarafından sağlanan temizlik (deterjan) ve dezenfektan ürünleri kullanılacaktır.
6. Sık dokunulan yüzeylerin temizlik sonrası dezenfeksiyonu için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım çay bardağı) çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit CAS No:7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 (1 litre suya bir çay bardağı) sulandırılmış çamaşır suyu kullanılacaktır.
7. Ürünler üreticinin talimatlarına göre hazırlanmalı ve kullanılacaktır. Önerilen ürün “temas süreleri”ne uyulacaktır. Alternatif temizlik maddeleri/dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanlar kullanılacaktır.





**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**ATIK YÖNETİMİ TALİMATI**

1. Maske, eldiven benzeri atıklar bina girişlerinden itibaren koridorlarda uygun mesafe aralıklarındaki **“maske, eldiven vb. atık”** yazan kapaklı ve torba içeren biriktirme ekipmanına koyulacaktır. Bu tür atıkların diğer çöp kutularına atılmaması sağlanacaktır.
2. Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızları sıkı bir şekilde kapatılarak ikinci bir torbaya alınacak ve geçici depolama alanına götürülecektir.
3. Geçici depolama alanı kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olarak tutulacaktır.
4. Geçici depolama alanındaki atıklar en az 72 saat bekletilecek ve evsel atık kapsamında (diğer atık) belediyeye teslim edilecektir.
5. Belediyelerin bu konudaki ilave duyuru ve talimatlarına uyulacaktır.
6. Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliği/hijyeni sağlanacaktır. Bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılmayacaktır.
7. Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülme ve/veya sızıntı suyuna yönelik tedbir alınmalı, kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzey dezenfekte edilmelidir. Yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanılmalıdır.
8. Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertaraf edilmesi için görevlendirilen personelin çalışma sırasında eldiven ve maske gibi kişisel koruyucu malzeme kullanılması, atıkla temas etmemeye dikkat etmesi, toplama ve taşıma işlemleri sırasında özel iş elbisesi giymesi sağlanmalıdır.
9. Görevli personel kullanılan ekipmanları ve kişisel malzemelerini dezenfekte ederek hijyenini sağlayacaktır.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**GÜVENLİK PERSONELİ TALİMATI**

1. Görev öncesi çeşitli hastalık belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) göstermesi durumunda kurum idaresine bildirimde bulunarak sağlık kurumuna başvurmalıdır.
2. Mesai içerisinde hastalık belirtisi göstermesi durumunda kurum idaresine bildirimde bulunarak gerekli önlemin alınmasını sağlamalı, akabinde sağlık kurumuna yönlendirilmelidir.
3. Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır.
4. Güvenlik personeli kurum idaresinin teslim ettiği kişiye özel maske yüz koruyucu siperlik vb. Kişisel Koruyucu Donanımı kullanarak görev yapmalıdır.
5. Güvenlik personeli kuruluşa girişte fiziksel mesafenin kurulması korunması ve uyulmasını sağlanmalıdır.
6. Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerine teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
7. Okul/kurum giriş ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmalıdır.
8. Kullanılması durumunda ziyaretçi kartları her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.
9. Güvenlik alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi sağlanmalıdır.
10. Gerekli olmadıkça görev mahalli terk edilmemelidir.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**OKUL SERVİSLERİ TALİMATI**

1. Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket edecektir.
2. Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır. Sosyal mesafe kuralını bozulmaması için önlemler alınmalıdır.
3. Servis kullananların binişinde ateş ölçümü yapılmalı, dezenfektan kullanımı sağlanmalıdır.
4. Tüm servis kullanıcılarının maske takması sağlanmalıdır.
5. Hastalık belirtileri ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. olanların belirti gösteren öğrenci ise öğrencinin velisi bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirmelidir.
6. Hastalık belirtileri ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. olanların belirti gösteren personel ise sağlık merkezine yönlendirmelidir.
7. Koltuklara numara verilmeli evden alınma sırasına göre her öğrencinin personelin hangi koltuğu kullanacağı sabit hale getirilmelidir.
8. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalı liste serviste görünür şekilde asılmalı ve her öğrenci personel kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendi ayrılmış sabit koltukta seyahat etmelidir.
9. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunanların dışında kişi kabul edilmemelidir.
10. Servis içinde konuşulmamalı, mecburiyet olmadıkça içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
11. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalı, servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç havasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
12. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyler, kapı kolları ,kol dayama, kolçaklar, tutacaklar cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları önce su ve deterjanlı bezle silinmeli daha sonra 1/100 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya %70 lik alkol ile dezenfekte edilmelidir. Temizlik, yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve sonrasında en az 1 dakika bekleyip havalandırılmalıdır.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



**YEMEKHANE KANTİN TALİMATI**

**Genel Hususlar**

1. Gıda işletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır.
2. Yemekhane ve kantin giriş holünde veya dış cephesinde ve öğrenci ve öğretmenlerin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken bulaşıcı hastalık tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmelidir.
3. Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği **“Temizlik ve Dezenfeksiyon 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. 38°C’den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir Yemekhane ve kantine 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. Yemekhane ve kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmaları sağlanmalıdır.

**Yemekhane ve Genel Kullanım Alanları**

1. Gıda işletmesi giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dâhil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmelidir. Yemekhane ve kantin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesi yapılmalıdır.
2. Yemekhane ve kantin masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir.
3. Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilmelidir.
4. Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm’den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.
5. Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanmalıdır.
6. Sosyal mesafe sağlanamadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılmalıdır.
7. Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.
8. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
9. Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
10. Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenmeli, (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilmelidir.
11. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



12. Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılmalıdır.
13. Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
14. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
15. Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilmelidir.
16. Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
17. Yemek tepsi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılmalıdır.
18. Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulmalıdır.
19. Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulmalıdır.
20. Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22.000 gıda güvenliği yönetim sistemi veya TS 13811 hijyen ve sanitasyon yönetim sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerine denetim gerçekleştirilebilir.

#### **Personel**

1. Yemekhane personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
2. Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesi sağlanmalıdır.
3. Personel girişinde termal kamera veya temasız 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 başvurusu 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.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



5. Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılmalıdır.
6. Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanmalıdır.
7. Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır.
8. Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girememelidir.
9. Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklanmalıdır.
10. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemelidir.
11. Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmalıdır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
12. Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmamalıdır.
13. Servis malzemeleri (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb) bulaşık makinasında en az 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.



**GÜMÜŞOVA ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**  
**STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ EYLEM PLANI**



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.