	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

## ALINACAK ÖNLEYİCİ VE SINIRLANDIRICI TEDBİRLER


- Salgın Acil Durum Sorumlusu Belirlenmeli.
- Acil Durum Planı ve Risk Değerlendirmesi Yapılmalı.
- Salgının Yayılmasını Önleyici Tedbirler alınmalı.
- Temizlik ve Hijyen sağlanmalı.
- Uygun Kişisel Koruyucu Donanımlar kullanılmalı.
- Seyahat ve Toplantılar ile İlgili Tedbirler alınmalı.

## SALGININ YAYILMASINI ÖNLEME

Şu anda COVID-19'u önlemek için bir aşı bulunmamaktadır. Salgını önlemenin en iyi yolu virüse maruz kalmaktan kaçınmaktır. COVID-19'un işyerinize ulaşmaması için önleyici tedbirler derhal alınmalıdır. Bu tedbirler COVID-19'un yayılmasını engeller veya yavaşlatabilir. Özel bir tedavi yöntemi yoktur. Çoğuz aman belirtiler kendiliğinden kaybolur. Uzman hekimler teşhis sonrası ağrı kesici ve ateş düşürücü ilaçlar ile belirtileri hafifletmek için tedavi uygulayabilirler. Yaşam alanlarındaki oda neminin dengelenmesi ve ılık duş ile boğaz ağrısı ve/veya öksürüğün hafiflemesine destek sağlanabilir.

- 1) Salgın hastalıklar (COVID-19 vb.) kapsamında alınacak önlemler kuruluşun web sayfasında yayımlanacaktır.
- 2) Eğitim öğretim faaliyetleri başlamadan önce salgın hastalıklar ile ilgili uygulamalar konusunda velilere (e-okul, e-posta, SMS vb. iletişim kanalları ile) bilgilendirilme yapılacaktır.
- 3) Eğitim öğretim faaliyetleri başlamadan önce salgın hastalıklar (COVID-19 vb.) kapsamında alınan önlemler ve kuruluş şartlarının ilgili taraflara (veliler, öğrenciler vb.) bildirilmesi için şablon hazırlanacak ve ilgililere imzalatılacaktır. (Örneğin; Bilgilendirme ve Taahhütname Formu, öğrenci veli sözleşmeleri vb.) Bu sözleşmeler aşağıdaki bilgileri içerecektir:
  - a) Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.)gösteren öğrencilerin kuruluşa gönderilmemesi, kuruluşa bilgi verilmesi ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi,
  - b) Aile içerisinde salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtisi (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı gibi) ya da tanısı alan, temaslı olan kişi bulunması durumunda kuruluşa ivedilikle bilgi verilmesi ve öğrencilerin kuruluşa gönderilmemesi,
  - c) Öğrencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması,
  - d) Mümkünse her gün aynı velinin öğrenciyi alması ve bırakması,
  - e) Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan (büyükanne/büyükbaba gibi 65 yaş üstü kişiler veya altta yatan hastalığı olanlar vb.) kişilerin öğrencileri bırakıp almaması,
  - f) Kuruluşa giriş/çıkış saatlerinde öğrencilerin veliler tarafından kuruluş dışında teslim alınıp bırakılması,
- 4) Belirlenen yöntem ve ortaya konan şartların uygulamaların sürekliliği, kontrol altına alınması için ayda bir tüm okul idarecileri ile birlikte toplantı yapıp eksikliklerin belirlenmesinin sağlanması.
- 5) Hastalık kaynağının (virüs vb.) bulaş yolları ve önlenmesine yönelik, çalışanların/öğrencilerin düzenli eğitimi için web sitesindeki güncel bilgileri takip etmeleri SMS yoluyla ve sosyal medya yoluyla istenecektir.
- 6) Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, kuruluştaki bulunan herkesin KKD'leri kuralına uygun kullanımı (maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilmesi vb.) için gerekli bilgilendirme yapılmalı ve nöbetçi öğretmen ve müdür yardımcıları tarafından gün içinde kontrolleri sağlanmalıdır.
- 7) Okulda bulunanların KKD değiştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda (yeni maske takılırken ve sonrasında el antiseptiği kullanılması vb.) bilgilendirmeleri yapılmalı ve nöbetçi öğretmen ve müdür yardımcıları tarafından gün içinde kontrolleri sağlanmalıdır.
- 8) El hijyeni için gerekli (el antiseptikleri vb.) kaynaklarla ilgili kontrol kriterleri (küçük öğrencilerin yutma riski vb.) nöbetçi öğretmen ve müdür yardımcıları tarafından gün içinde kontrolleri sağlanmalıdır.

## OKUL SERVİS ARAÇLARININ KULLANIMINDA YAPILACAKLAR


	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

- 1) Okul servis araçlarının kişileri %50 taşıma kapasitesiyle, her koltuğa 1 kişi gelecek şekilde mümkün olduğunca kişilerin birbirinden uzak duracak şekilde taşınmaları,
- 2) Okul servis araçlarında kullanım yüzeylerinin, öğrenci olmadığı zamanlarda haftada en az bir kez yetkili firmalarca hazırlanan solüsyonlar ile dezenfekte edilmesi,
- 3) Okul servis araçlarında, yeterli miktarda hijyenik temizlik malzemesi bulundurulması, sıkça dokunulan yüzeylerin temizliğinin ve dezenfeksiyonunun sürekli yapılması,
- 4) Okul servis araçlarında, sağlığın korunması açısından yeterli havalandırmanın yapılması,
- 5) Okul servis şoförü ve rehber personel olarak çalışan kişilerin, hijyen şartlarına uygunluğu sağlamak üzere eldiven ve kişisel koruyucu donanım kullanması,
- 6) Dezenfeksiyon sonrası dezenfekte edilen alan kuruyuncaya kadar, risk ve tehlike farkındalığı oluşturacak standart uyarıcı işaret ve levhalar kullanılması,
- 7) Servis şoförlerinin koronavirüs (Covid-19) ile kişisel hijyen ve araç temizliği hakkında bilgilendirilmesi,
- 8) Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan broşürlerin görünür yerlere asılmasının sağlanması,
- 9) Okul servis aracı şoför ve rehber personeline olası hastalık belirtileri hissedildiğinde, sağlık kuruluşuna başvurmaları için gerekli bilgilendirme yapılması, gerekmektedir.


## İŞYERİNE GİRİŞ VE ÇIKIŞLARDA YAPILACAKLAR

- 1) Okul ve pansiyon girişlerinde görevliler tarafından okula giren her kişinin ateş ölçümü yapılmakta, 38 derece ve üzerinde ateşi tespit edilen kişiler kampüse alınmamakta ve ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı ve Sağlık Bakanlığına bağlı en yakın hastane ile iletişime geçilmesi sağlanacaktır. Öğrencinin velisine haber verilerek okula gelmesi sağlanmalı, öğrencinin izolasyonu ve sağlık kurumları ile irtibat ile tahliyesi sağlanmalıdır.
- 2) Sosyal mesafe kuralına uygun geçiş işaretlemeleri yapılarak mesafenin korunması, yığılma ve kalabalıklaşmanın önlenmesi,
- 3) İş yeri girişlerine el dezenfektanlarının / kolonyaların konulması, girişteki görevli çalışan tarafından binaya giriş yapan tüm kişilere ( ziyaretçi ve çalışan) kolonya tutulması / dezenfektan kullanmasının sağlanması.
- 4) İşyerindeki çalışanların iş başı yapmadan önce sosyal mesafe kurallarına uyarak ellerini sabunla en az 20 saniye lavaboda yıkanması.
- 5) Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikâyeti olan çalışanların işyeri sağlık personeline, bulunmaması durumunda doğrudan sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesinin sağlanması,
- 6) Kuruluşa giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarına özgü kurallar belirlenmiş, uygulanmakta ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmakta, Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmesi sağlanacaktır.
- 7) Ziyaretçilerin kuruluşa girmeden önce salgın hastalıkları (COVID-19 vb.) önlemeye yönelik alınan tedbirler/uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmesi ve bu kurallara uyacağına dair ziyaretçiden taahhüt alınması sağlanacaktır.

## ÇALIŞMA ORTAMINDA YAPILACAKLAR

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

- 1) Eğitim faaliyetine başlamadan önce her gün binaların genel temizliğinin su ve deterjanla yapılarak genel hijyenin sağlanacaktır.
- 2) Gün içinde Sabah ve öğle olmak üzere günde 2 defa ortak kullanım lavabo bataryaları, kapı kolları her teneffüs sonrası deterjanlı su ile silinecektir.
- 3) Sosyal mesafe kuralı gözetilerek çalışma yöntem ve şekillerinin yeniden gözden geçirilmesi, mümkün olduğu durumlarda bu kurala uygun iş organizasyonu yapılması,
- 4) Ara dinlenmeleri ve yemek molalarını da kapsayacak şekilde çalışma süreleri içinde çalışanların birbirleriyle etkileşimlerinin asgari düzeyde olacak şekilde planlanması,
- 5) Çalışma alanında aynı anda bulunan çalışan sayısının asgari oranda tutulması için planlama yapılması, mümkün olması halinde uzaktan çalışma gibi yöntemlerin tercih edilmesi,
- 6) Çalışma ortamının uygun ve yeterli düzeyde havalandırılmasının sağlanması,
- 7) İşyerinde çalışanların kullanımı için yeterli temizlik malzemeleri bulundurulması,
- 8) El hijyenini teşvik etmek için dezenfektanlar ortak alanlarda bulundurulması, çalışan kişilere ait kolonyanın bulundurulmasının sağlanması,
- 9) Çalışma ortamındaki bulaşların engellenmesi amacıyla ekranlı araçlar ve ilgili parçaları ( klavye, mouse, ortak telefon, diyafon, mikrofon vb) dahil olmak üzere kullanılan tüm ekipman, araç gereçlerin, büro malzemelerinin farklı kişiler tarafından kullanılmaması, kişiler arasında araç-gereç, eşya ve ekipman alışverişlerine izin verilmemesi, ve bunların sık aralıklarla dezenfekte edilmesi,
- 10) İşin yürütümüne engel olmayacak ve bulaşma riskini azaltacak şekilde uygun kişisel koruyucu donanımların seçilip kullanılması,
- 11) Asansörlerin mümkün olduğunca kullanılmaması, zorunlu hallerde asansör bekleme yerlerinde sosyal mesafe kuralına uyulması ve asansör kabinine birden fazla kişinin girmemesi 1 kişi sayısı ile sınırlandırılması ve temas edilen yüzeylerin sıklıkla dezenfekte edilmesi,
- 12) Sosyal mesafe kuralı çerçevesinde tokalaşma, sarılma gibi davranışlardan ve ellerle yüz bölgesine temas edilmemesi,
- 13) Risk grubunda bulunan çalışanların mümkünse evden çalışmalarının sağlanması,
- 14) Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının yerleştirilmesi,
- 15) Tuvalet, banyo ve lavabolarda yeterli miktarda kişisel hijyen malzemesinin bulundurulması, bu alanların kullanılmasından önce ve sonra kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına dikkat edilmesi ve buraların sıklıkla dezenfekte edilmesi,
- 16) Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikayeti olan çalışanların işyeri sağlık personelinin işyerinde bulunması halinde yapılacak kontrolden sonra işe yönlendirilmesi, bulunmaması halinde doğrudan sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesinin sağlanması,
- 17) İş elbiseleri ile harici elbiselerin temasını önlemek ayrı yerlerde saklanabilmesine yönelik gerekli düzenlemelerin yapılması,
- 18) Çalışanlara tek kullanımlık mendiller ve biyolojik atıklar için ayrı çöp torbaları sağlanmalı; temizlik personeline, çöplerin içeriğine temas edilmeden boşaltılması için gerekli uygulamaların yapılması,
- 19) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personel kişisel hijyenlerine ve uygun Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) kullanıma özen göstermesi,
- 20) Kullanılmış Kişisel Koruyucu Ekipmanlar ve muhtemel ya da teyitlenmiş vakanın temas ettiği atıklar Tıbbi Atık statüsündedir. Her katta belirli alanlara Tıbbi atıkları ayrıştırılması için ayrı çöp kutuları temin edilmiştir.
- 21) Ortak kullanım alanındaki su sebilleri ve çay makinalarının mümkün olduğunca kullanılmaması, çalışanlara kapalı şişelerde su temin edilmesi, sıvıların tüketiminde tek kullanımlık karton bardakların tercih edilmesi,
- 22) Covid 19 şüphesi var ise bu kişi ile temas eden işyeri çalışanlarının belirlenmesi, çalışan ile temas etmiş kişilerin iletişim bilgileri kayıt altına alınması, İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü'nün yönlendirmesine göre hareket edilmesi,


	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

- 23) Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) kuruluşa acil durumlar haricinde ziyaretçi kabul edilmemesi gerekmektedir.
- 24) Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) bulaşma riskini artıracığından dolayı zorunlu olmayan toplu etkinliklerin yapılmaması, gerekli olan etkinliklerin uygun önlemler (Örneğin; etkinliklerin açık alanda yapılması, etkinliklerde maske takılması, sosyal mesafe kurallarına uyulması vb.) alınarak kontrollü yapılması gerekmektedir.
- 25) Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, kuruluştaki bulunan öğretmen, öğrenci ve diğer çalışanların sağlık otoritelerince belirlenen KKD (maske takılması vb.) kullanımı için gerekli önlemler (maskesi olmayanlar için bina girişinde maske bulundurulması vb.) günlük nöbetçi idareci ve öğretmenler tarafından yapılacaktır.
- 26) Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, kuruluştaki bulunan herkesin KKD'leri kuralına uygun kullanımı (maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilmesi vb.) için gerekli bilgilendirme ve kontroller günlük nöbetçi idareci ve öğretmenler tarafından yapılacaktır.
- 27) Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, kuruluştaki bulunanların KKD değiştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda (yeni maske takılırken ve sonrasında el antiseptiği kullanılması vb.) bilgilendirme ve kontroller günlük nöbetçi idareci ve öğretmenler tarafından yapılacaktır.
- 28) El hijyeni için gerekli (el antiseptikleri vb.) kaynaklarla ilgili kontrol kriterleri belirlenmiş ve kontrolün gerçekleştirilmesi günlük nöbetçi idareci ve öğretmenler ile satın alma komisyonu tarafından yapılacaktır.

#### **TEMİZLİK**

1. Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizlenmelidir
2. Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgâhlar, kulplar, telefonlar, klavyeler,
3. Tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliği sıklıkla yapılmalıdır.
4. Deterjan üzerinde yazılı talimat göz önüne alarak kullanılmalıdır.
5. Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direkt kullanılmalıdır.
6. Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde silinmelidir.
7. Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere deşirdirmeden atık kovasının içine atılmalıdır.
8. Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilmelidir. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
9. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, 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.
10. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
11. Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske vb.) kullanılmalı, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
12. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.

#### **DEZENFEKTE:**

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

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

#### **UYGULANACAK MÜDAHALE YÖNTEMLERİ**


- 1) COVID-19'a maruz kalanları belirlemek için olası maruz kalma kriterleri (örneğin, kişinin gitmiş olabileceği alanlar) hakkında İSG Kurulu veya Hazırlık Ekibini bilgilendirerek, Sağlık Bakanlığının tavsiyelerine uyulmalıdır.
- 2) Hastalık şüphesi bulunan kişi işyerine gelmemeli ve maske takarak sağlık kuruluşuna gitmelidir.
- 3) İşyerinde hastalık şüphesi bulunan kişiye maske takılarak diğer çalışanlardan izole edilmeli daha önceden belirlenen ve enfeksiyonun yayılmasını önleyecek nitelikte olan kapalı alanda bekletilmelidir. Sağlık Bakanlığının ilgili sağlık kuruluşu ile iletişime geçilerek sevki sağlanmalıdır.
- 4) Etkilenen çalışanın atıkları için Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği kapsamında işlem yapılmalıdır.
- 5) Etkilenen çalışanın tıbbi yardım beklerken lavaboya/banyoya gitmesi gerekiyorsa, mümkünse ayrı bir lavabo/banyo kullanımı sağlanmalıdır.

#### **UYGULANACAK TAHLİYE YÖNTEMLERİ**

İşyerinde hastalık şüphesi bulunan kişiye maske takılarak diğer çalışanlardan izole edilecek, daha önceden belirlenen ve enfeksiyonun yayılmasını önleyecek nitelikte olan kapalı alanda bekletilerek İlgili **184 Pandemi Hattı** Aranarak Bilgi Alınıp Anın da Karantina ve İzolasyon yöntemi Uygulanacaktır.

28/08/2020

.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü


	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

### ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANI


Okul genelindeki normalleşme sürecinde, Salgın Hastalıkların (COVID-19 vb.) Kurumumuz, öğrencilerimiz ve çalışanlarımız üzerinde bulaşını sınırlamak amacıyla tüm çalışanlarımızın **Sosyal mesafe (min.1,5 metre) – Maske kullanımı – Hijyen kurallarını** gözeterek aşağıdaki plan çerçevesinde hareket etmesi ve ekli kılavuzdaki bilgiler ışığında çalışması önem arz etmektedir.

Bu kapsamda tüm öğrencilerimizin, çalışanlarımızın kendisi ve arkadaşlarını koruması adına anılan önlemlere titizlikle uymasını rica ederiz

<b>FAALİYET/ BİRİM</b>	<b>YAPILACAK OLAN EYLEM</b>	<b>İLGİLİ BİRİM</b>	<b>TERMİN</b>
<b>Okulumuza Girişler</b>	Okulumuza gelen tüm çalışan ve ziyaretçilerimizin ateş ölçümü yapılacaktır. Ölçülen vücut sıcaklığı değeri 38°C ve üzeri olan kişilere giriş izni verilmeyip, ilk ölçümden en az 15 dakika sonra tekrar ölçülmesi, vücut sıcaklığı değeri hala 38°C derece ve üzeri olan kişilerin en yakın sağlık kuruluşuna sevki sağlanmalıdır.	Güvenlik Görevlisi/ Nöbetçi Müdür Yardımcısı/ Nöbetçi Öğretmenler	İkinci bir duyuru yapılana kadar sürekli
	Servis kullanan her öğrencinin servise binışı sırasında görevli kişi tarafından ateşleri ölçülecek ve sonrasında gerekli uygulamalar yapılacaktır. Servis kullanan öğrenciler servise biniş/inişlerde sosyal mesafeye dikkat edecekler, maskesiz olmayacaklar, servis oturma planında kendileri için belirlenmiş koltuklara oturacaklardır.	Servis Personeli Öğrenciler	İkinci bir duyuru yapılana kadar sürekli
	Tüm öğrencilerimizin vücut sıcaklığı okula gelmeden önce evde velileri tarafından ölçülecek, vücut sıcaklığı 38°C ve üzeri olan öğrenciler okula gönderilmeyerek veliler tarafından Okul Yönetimine bilgi verilecektir.	Veliler İlgili Okul Müdürleri	İkinci bir duyuru yapılana kadar sürekli
	Tüm çalışanlarımıza ve maskesi olmayan öğrenci ve ziyaretçilerimize girişte maske verilecek, çalışanlarımız, öğrenci ve ziyaretçilerimiz okulumuzun tamamında maske kullanacaktır. Girişte el antiseptikleri kullanılacaktır. Ziyaretçilere verilen kartlar her seferinde dezenfektan ile silinecektir.	Okula gelen ziyaretçi ve veliler Nöbetçi Müdür Yardımcısı	İkinci bir duyuru yapılana kadar sürekli
<b>Yemekhane</b>	Yemek saati için düzenleme yapılarak, yoğunluk olmasının önüne geçilecektir. Her birim/sınıf için belirlenecek saat dilimi ilan edilecektir. Yemekhane girişinde herkesin el antiseptiği kullanması sağlanacaktır.	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı Pansiyon yemekhanesi Sorumlusu	İkinci bir duyuru yapılana kadar sürekli
	Masalar en fazla 2 kişi masanın zıt köşelerinde oturacak şekilde düzenlenecektir. Masalardaki örtülerin üzeri silinebilir malzeme ile kaplanacak, her kullanımdan sonra masalar dezenfektanla silinecektir.	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı Pansiyon yemekhanesi Sorumlusu	İkinci bir duyuru yapılana kadar sürekli


	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

<b>Yemekhane</b>	Yemekhane içerisindeki salata servisi kaldırılmıştır. Yerine, kapalı kapta yemek verilecek, yemekhane içerisindeki tuzluk, baharat, sürahi vb. temas gerektiren eşyalar kaldırılacak, bunların yerine tek kullanımlık pet şişede su, tuz, baharat kullanılacaktır.	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı Pansiyon yemekhanesi Sorumlusu	İkinci bir duyuru yapılana kadar süreklidir
	Tek kullanımlık çatal, bıçak, kaşık, peçete ve ıslak mendil kağıt poşet içerisinde verilmeye devam edilecektir.	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı Pansiyon yemekhanesi Sorumlusu	İkinci bir duyuru yapılana kadar süreklidir
	Yemek servisinde görev alan çalışanlar mutlaka maske, bone, eldiven kullanacaktır.	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı Pansiyon yemekhanesi Sorumlusu	İkinci bir duyuru yapılana kadar süreklidir
<b>Çay Ocakları</b>	Çay ocağı alanına görevli haricinde giriş ve görevli personel haricinde asla çay alımı yapılmayacaktır. Birim amirleri bu hususu takip edeceklerdir. Kişilere ait kullanılan her bardak sadece bulaşık makinesinde yüksek ısıda yıkanacak, diğer servislerde karton bardak kullanılacaktır.	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı Pansiyon yemekhanesi Sorumlusu Tüm Personel	İkinci bir duyuru yapılana kadar süreklidir
<b>Su Sebilleri</b>	Okulumuz pansiyonunda kullanılan su sebilleri, kontrol edilmesi güç ve bulaş riski yüksek olduğundan, ikinci bir duyuruya kadar kullanıma kapatılması, öğrenci ve çalışanlarımıza kapalı şişede su verilmesi sağlanacaktır.	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı	İkinci bir duyuru yapılana kadar süreklidir
<b>Çalışma Ofisleri Öğretmen Odaları</b>	Çalışma ofislerinde ve öğretmen odalarında 1,5 metre mesafeye uyacak şekilde düzenleme yapılacak, Birim yöneticisinin gerek görmesi halinde başka bir odada, diğer bir bölümde, uzaktan çalışma, dönüşümlü çalışma vb. uygulama ile önlem alınacaktır.	Okul Müdürü Birim Sorumluları	İkinci bir duyuru yapılana kadar süreklidir
	Çalışma ofisleri her gün mesai bitiminde temizlenecektir.	Okul Müdürü Destek Hizmetler	Süreklidir
	Çalışma ofislerinde masalar üzerinde klasör, dosya, evrak vb. olmaması bunların dolaplarda, çekmecelerde muhafazası temizlik ve hijyen açısından önem arz etmektedir. Kalem, zımba, delgeç vb. eşyalar ortak kullanılmamalıdır. Zorunlu hallerde dezenfekte edilmelidir.	Tüm çalışanlar	Süreklidir
<b>Toplantılar</b>	Toplantılar olabildiğince telekonferans yoluyla yapılmaya devam edecek, zorunlu hallerde yapılması gereken yüz yüze toplantılarda da sosyal mesafe kurallarına riayet edilecektir. Toplantılarda maske kullanılacaktır. Toplantı salonu sık sık havalandırılacaktır.	Okul Müdürü	2020-2021 eğitim öğretim yılı süresince
<b>Kronik Hastalığı bulunan çalışanlarımız</b>	Kronik rahatsızlığı bulunan ve süreç boyunca uzaktan çalışan, izinli olan vb. çalışanlarımız, rahatsızlık durumlarını gösterir evraklarını (e-Nabızdan alacağı kronik rahatsızlığı olduğuna dair belge) okul müdürlüğüne teslim edecektir. Resmi makamlardan gelen resmi yazılara göre karar verilecektir.	Kronik Rahatsızlığı Bulunan Tüm Çalışanlar	2020-2021 eğitim öğretim yılı süresince
<b>Esnek Çalışma Uzaktan Çalışma</b>	Resmi makamlardan gelecek yazılara göre okul müdürlüğü tarafından yapılacak planlamaya göre, özellikle yüz yüze eğitim çalışmalarına geçilinceye kadar öğretmenler okula dönüşümlü olarak geleceklerdir.	Okul Müdürü	31 Ağustos-18 Eylül arası ve ikinci bir duyuru halinde devamında


	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

<b>Mescitlerin kullanımı</b>	Okulumuz bünyesinde bulunan mescitte vakit namazları, TC. Cumhurbaşkanlığı Normalleşme Planında belirtildiği üzere (Aksi bir karar alınmadığı takdirde) fiziki mesafeyi korumak, maske kullanmak şartıyla kılınabilecektir.	Okul Müdürü Destek Hizmetler	İkinci bir duyuru yapılabildiği kadar süreli
	Mescit her sabah ve her vakit namazından sonra dezenfekte edilecektir.	Okul Müdürü Destek Hizmetler	İkinci bir duyuru yapılabildiği kadar süreli
	Abdest alınan mekanlar, her vakit namazı sonrasında deterjanlı su ile temizlenecektir.	Okul Müdürü Destek Hizmetler	İkinci bir duyuru yapılabildiği kadar süreli
<b>Covid-19 Vakası/ Şüphesi</b>	Öğrencilerimiz ve çalışanlarımızın kendilerinin, yakınlarının ya da temas ettikleri diğer kişilerden birinde Covid-19 testinin pozitif çıkması, şüphe ile hastaneye yatırılması durumlarında okul müdürlüğüne haber verilerek ilçe milli eğitim müdürlüğüne bildirilmesi zorunludur.	Tüm Öğrenciler ve Çalışanlar	Süreli
<b>Eğitim</b>	Temizlik, güvenlik, yemekhane, çay ocağı çalışanlarına işyeri sağlık hizmetleri öğretmenleri tarafından Covid-19 kapsamında uyulması gereken kurallara ilgili eğitim verilecektir.	Abdurrahman GÜNTAY (Öğretmen)	10 Eylül 2020
<b>Personel soyunma odaları</b>	Personel soyunma giyinme odaları her gün dezenfekte edilecektir. Aynı anda kullanılacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilmelidir. Kıyafetlerden kaynaklı bulaşın önlenmesi adına, her çalışan kıyafetlerini kendi dolabına koyacaktır.	Okul Müdürü Müdür Yardımcıları Destek Hizmet Personeli	Süreli
<b>Bilgi İşlem Birimi</b>	Çalışanlarımızın kişisel bilgisayarlarında yapılacak olan çalışmalar öncesinde klavye, mouse, tuş takımı vb. dezenfekte edildikten sonra çalışılacaktır.	Tüm Çalışanlar	Süreli
<b>Kantin</b>	İş yerinin görünür bir yerine COVID-19 önlemleri ile ilgili bilgilendirme afişleri (el yıkama, maske kullanımı, sosyal mesafe ve iş yeri içinde uyulması gereken kurallar) asılmalıdır. İş yeri girişinde, içinde ve ödeme noktası yakınında uygun yerlerde el antiseptiği bulundurulacaktır.	Kantin İşletmecisi Müdür Yardımcısı	Süreli
<b>Yatakhaneler</b>	COVID-19 kapsamında pansiyon yatakhanelerinde kalacak öğrenci sayısı yeniden gözden geçirilecek ve mümkün olan en az öğrenci ile hizmet vermeye devam edecektir. Mümkün olduğu sürece öğrencilerin oda değişikliğine izin verilmeyecektir. Yatakhanelerde sosyal mesafenin korunmasını sağlayacak şekilde eşyaların düzenlenmesi yapılacaktır. Yatakhane girişlerine el antiseptiği konulacaktır. Yatakhanelerde sosyal mesafe ve hijyen kuralları göz önünde bulundurulacaktır. Yatakhanelerde bazalar en az 1 metre aralıklarla seyreltilerek yerleştirilecektir. Bazaların yan yana olanları bir baş bir ayakucu şeklinde konumlandırılacaktır. Yatakhaneler yeterli ve düzenli şekilde havalandırılarak, sık sık pencereler açılacaktır.	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı  Pansiyon Personeli	Süreli




	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

<b>Yatakhaneler</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Duş yerleri ve tuvaletlerde sosyal mesafe kuralına dikkat edilecek.</li> <li>• Duş bataryası, musluk, sabunluk vb. donanımın mümkünse sensörlü olanlarının kullanımı teşvik edilecek.</li> <li>• Tuvalet ve lavabolarda su, sıvı sabun, tuvalet kâğıdı, kâğıt havlu ve çöp kutusu bulundurulacak.</li> <li>• Duş, kabin ve tuvaletler kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılacak.</li> <li>• Öğrenci odalarında, aynı odada kalan öğrenciler dışında kişilerin bulunmasına izin verilmeyecek.</li> <li>• Yatakhane de gıda maddesi bulundurulmayacak ve tüketilmeyecek.</li> <li>• Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeylerin (kapı ve dolap aydınlatma sistemleri gibi sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, TV kumandası) ve ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavaboların temizliği günde en az iki kez yapılacaktır.</li> </ul>	<p>Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı</p> <p>Pansiyon Personeli</p>	Sürekli
<b>Öğrenci Servisleri</b>	<p>Okul servis araçlarında kullanım yüzeyleri, öğrenci olmadığı zamanlarda haftada en az bir kez yetkili firmalarca hazırlanan solüsyonlar ile dezenfekte edilecektir. Okul servis araçlarında, yeterli miktarda hijyenik temizlik malzemesi bulundurulacak, sıkça dokunulan yüzeylerin</p> <p>Temizliğinin ve dezenfeksiyonu sürekli yapılacaktır. Okul servis araçlarında, sağlığın korunması açısından yeterli havalandırma yapılacaktır. Okul servis şoförü ve rehber Personel olarak çalışan kişiler, hijyen şartlarına uygunluğu sağlamak üzere eldiven ve kişisel koruyucu donanım kullanacaklar. Servis şoförlerinin koronavirüs (Covid-19) ile kişisel hijyen ve araç temizliği hakkında bilgilendirilecekler.</p> <p>Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan broşürlerin görünür yerlere asılması sağlanacak. Okul servis aracı şoför ve rehber personeline olası hastalık belirtileri hissedildiğinde, sağlık kuruluşuna başvurmaları için gerekli bilgilendirme yapılacaktır.</p>	<p>Taşımadan Sorumlu Müdür Yardımcısı Servis İşletmecisi</p>	Sürekli
<b>Yemek Taşıma Servisi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, tekstil malzemelerinin, ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi kontrol edilecek.</li> <li>• Klima yerine doğal havalandırma tercih edilmesi sağlanacak. Araç içerisinde el antiseptiği bulunacaktır.</li> </ul>	<p>Taşımadan Sorumlu Müdür Yardımcısı Nöbetçi Öğretmenler</p>	Sürekli

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

<b>Soyunma Odaları</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öğrenci elbiseleri ve günlük giyilen elbiseler bir arada bulundurulmayacaktır.</li> <li>• Kirli elbiselerle ve temiz elbiseler bir arada bulundurulmayacaktır.</li> <li>• Ayakkabı ve terlikler, ayakkabı ve terlikler için yapılmış özel bölümlere ayrı ayrı yerlere konulacaktır.</li> <li>• Her öğrenci kendi özel eşyalarını tek dolapta veya çantasında tutacaktır.</li> <li>• Dolaplara ve çantalara zorunlu olmayan iş harici herhangi bir malzeme konulmayacaktır.</li> <li>• Soyunma odalarına gıda vb. yabancı madde kesinlikle sokulmayacaktır.</li> <li>• “Para ve Değerli Eşyaları” dolaplara veya çantaya bırakılmayacak. Bu konuda mesuliyet kabul edilmez.</li> <li>• Soyunma odaları kullanım günlerinde günde 3 defa temizlenecektir.</li> <li>• Zemin, dolap kulpları, kapı kolları dezenfeksiyonlu su ile temizlenecektir.</li> </ul>	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı	Sürekli
<b>Asansör</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asansör kapasitesinin kullanıcı sayısı asansör girişinde belirtilecek.</li> <li>▪ Asansör girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulacak.</li> <li>▪ Asansör içinde öksürük/ hapsirik adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasını sağlamak için Afişler / sağlanacak.</li> <li>▪ Asansör zeminine her kişinin durması gereken yerler belirlenecek.</li> <li>▪ Asansör Kapasitesinin 1/3 oranında kişilerin kullanması için tedbirler alınacak.</li> <li>▪ Günün belli periyodlarında el temas eden yerleri</li> <li>▪ Sodyum Klorür esaslı bezlerle silinecek.</li> </ul>	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı  Pansiyon Personeli	Sürekli
<b>Çamaşırhane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Çamaşır donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların dozu doğru kontrol edilecek.</li> <li>▪ Çamaşırlar, çevrenin kirlenmesini, giysi, cilt ve mukozalarına bulaşmayı önleyecek şekilde taşınacak ve işlenecek.</li> <li>▪ Tüm çamaşırlar taşınmaya hazır hale getirilinceye kadar ait olduğu alan içinde tutulacak.</li> <li>▪ Yataklardan/taşıma sepetlerinden çamaşırları çıkartırken çırpma, silkeleme ve ayıklama yapılmayacak</li> <li>▪ Kullanılmış çamaşırları zemine veya diğer yüzeylere (örneğin bir dolap/masaüstü) konmayacak.</li> </ul>	Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı  Pansiyon Personeli	Sürekli

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
	<b>STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
		<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

<b>Çamaşırhane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Çamaşır sepetleri aşırı doldurulmayacak</li> <li>• Uygun olmayan malzemeler (örneğin kullanılmış diğer malzemeler) çamaşır sepetine koymayacak</li> <li>• Çamaşır sepetlerinin kapağı açık bırakılmayacak</li> <li>• Forma ve giysileri yıkamak için pansiyonun çamaşırhanesi kullanılacak.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Formalar (çalışma giysileri):</b></p> <p>a) Giysiler ve formalar ayrı yıkanacak.</p> <p>b) Çamaşır makinesi kapasitesinin yarısından fazla olmayan bir yükte çalıştırılacak.</p> <p>c) Kumaş, tolere edebileceği maksimum sıcaklıkta yıkanacak, kurutulacak ve ütülenecek.</p> <p><b>Çamaşırlar;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Üreticinin talimatlarına göre,En uygun sıcaklıkta ve kurutucuda tamamen kurutulacak şekilde, Kontamine kirli çamaşırlarla ayrı şekilde, Kirli çamaşırlar silkelenmeden yıkanacak.</li> <li>▪ Yıkama işleminden sonra eldivenlerin çıkarılacak ve el hemen yıkanacak.</li> <li>▪ Tüm atıklar çift plastik torbalarda, sıkıca bağlı vaziyette, kilitli ve güvenli bir ortamda bekletilerek evsel atık olarak atılacaktır.</li> </ul>	<p>Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı</p> <p>Pansiyon Personeli</p>	Sürekli
--------------------	--	---	---------

<b>Hazırlayan</b> Müdür Yardımcısı Salgın Acil Durum Sorumlusu	<b>Onaylayan</b> Okul Müdürü
<b>Mehmet UZUN</b>	<b>Kadir ALBAYRAK</b>

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	01
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>KONTROL HİYERARŞİSİ FORMU</b>	<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

<b>KONTROL ÖNLEMLERİ HİYERARŞİSİ KONULARI</b>	<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
Semptomları (belirtileri) olan kişilerin erken saptanması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sağlık otoritesine bildirilmesini/raporlanması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kişilerin erken izolasyonunu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kişilerin sağlık kuruluşuna nakledilmesi/naklinin sağlanması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Doğrulanmış salgın hastalıklı (COVID-19 vb.) kişilerin iyileşmesini takiben sağlık otoritelerince belirlenen süre (COVID-19 için en az 14 gün) izolasyon sonrasında kuruluşa dönmesinin sağlanması.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mehmet UZUN  
Salgın Acil Durum Sorumlusu

.....  
.....Öğretmeni

**UYGUNDUR**  
**28/08/2020**  
.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	<b>02</b>
		<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
	<b>PANDEMİ (COVİT-19) RD TEHLİKE UNSURLARI</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>02</b>
		<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

1. Çalışma ortamları, Servis Araçlarının Dezenfekte yapılmaması,
2. Biyolojik risklerle ilgili acil durum planı eksikliği,
3. Biyolojik risklerle ilgili risk değerlendirme raporu eksikliği,
4. Özel risk gruplarının çalışmaya devam etmesi,
5. Yoğun çalışma yapılan alanlarda çalışan ayısının düşürülmemesi,
6. İşyerinde ilkyardımcı belgeli personel eksikliği,
7. Çalışma ortamında hijyen eksikliği,
8. Temel hijyen bilgisi eksiklikleri,
9. Çalışanlarda kişisel hijyen eksikliği,
10. Temel hijyen bilgisi eksiklikleri,
11. Corona virüsün sebep olduğu belirtilerle ilgili bilgi eksikliği,
12. Çalışma alanlarında dezenfektan eksikliği,
13. Çalışanlarda maske eksikliği,
14. Sosyal mesafelerin korunmaması,
15. Kişisel temaslarda bulunmak,
16. Kişilerin kirli elleriyle ağız burun ve gözlerine dokunmaları,
17. Kalabalık ortamların oluşturulması,
18. Havalandırma eksikliği,
19. Yemekhanede yemek servisinin yapılması,
20. Ortak bardak tabak çatal vb elde yıkanması,
21. Yemek alımı esnasında sosyal mesafelere uyulmaması,
22. Temizlik işleri Yurt dışına seyahat eden personel,
23. Yurt içinde seyahat eden personel Ateşi olan kişinin belirlenmemesi,
24. Hijyen için gerekli malzemelerin bulunmaması,
25. Kuruma dışarıdan gelen ve hizmet veren kişilerin takip edilmemesi,
26. KKD verilmemesi
27. Sebil, çay makinelerinin ortak kullanımı
28. Psikolojik etkilenme.

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	03
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>ZİYARETÇİ VE TEDARİKÇİ TAAHHÜTNAME FORMU</b>	<b>Revizyon No</b>	03
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

ZİYARETÇİNİN/TEDARİKÇİNİN ADI SOYADI	
<b>ADI VE SOYADI</b>	
<b>İLETİŞİM</b>	
BİLGİLENDİRME KONULARI	BİLGİ EDİNDİM
Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren ziyaretçi ve tedarikçilerin okula/kuruma alınmaması ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi gerekmektedir	<input type="checkbox"/>
Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır	<input type="checkbox"/>
Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine Sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması	<input type="checkbox"/>
Tüm ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Tüm ziyaretçilerin ve tedarikçilerin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır.Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon filan programları doğrusunu dezenfekte edilmelidir.	<input type="checkbox"/>
Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Ziyaretçi ve Tedarikçi Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinaı göstereceğimi taahhüt ederim.	
<b>ADI SOYADI : .....</b> <b>İMZASI : .....</b>	
<b>UYGUNDUR</b> <b>28/08/2020</b> ..... <b>Kadir ALBAYRAK</b> <b>Okul Müdürü</b>	

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b> <b>ZİYARETÇİ-TEDARİKÇİ ÖĞRENCİ TAAHHÜT FORMU</b>	<b>Doküman No</b>	04
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
		<b>Revizyon No</b>	04
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020
		<b>Sayfa No</b>	15/2

1. Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal şikayeti olması durumu ile aile içerisinde solunum yolu şikayetleri gelişen veya solunum yolu enfeksiyonu hikayesi ile hastane yatışı yapılan kişi varlığında ya da COVID-19 tanısı alan kişi bulunması durumunda okula gelmemem ve bu durumu velim vasıtasıyla okula bildireceğimi,
2. Sınıfta her zaman aynı sırada oturacağımı,
3. Kişilerle sosyal mesafeyi koruyacağımı,
4. Ders ve teneffüslerde ağız ve burnumu tamamen kapatacak şekilde maske takacağımı, maskeyi elim temiz olarak sadece ipinden tutarak takıp çıkaracağımı ve maskemin ön yüzüne dokunmayacağımı, yanımda temiz yedek maske bulduracağımı,
5. Ders esnasında maskemi çıkarmayacağımı ve yüksek sesle konuşmayacağımı, bağırmanın ve hapşırık ve öksürük durumunda maskemi çıkarmayacağımı,
6. Tuvalet ve lavaboları kullanırken mümkün olduğunca yüzeylere peçete ile dokunacağımı,
7. Her teneffüste sınıfı boşaltacağımı, teneffüslerde de sosyal mesafe ve hijyen kurallarına uyacağımı,
8. Kendi sağlığımı ve diğer insanların sağlığını korumak için diğer sınıflara, öğretmen odasına, idari odalara girmeyeceğimi,
9. Okula geldikten sonra en yakın lavaboda elimi yıkamam ve dezenfeksiyon standında elimi dezenfekte edeceğimi,
10. Okul esnasında kendimi halsiz ve hasta hissettiğim zaman okul idaresine bilgi vereceğimi,
11. Duvar ve tırabzanlara dokunmayacağımı,
12. Okula geliş esnasında sosyal mesafeye dikkat edip hiç bir nesne ya da kişiyle fiziksel temas kurmamam ve usulüne uygun olarak maske takacağımı,
13. Başkasına ait kalem, silgi vs. eşyaları kullanmayacağımı,
14. Kullanılmış maskemi kirli maske kovasına

atacağımı, Kabul ve taahhüt ederim. ..../...../2020

***Kabul ve Taahhüt Eden***

***Adı Soyadı*** :

***İmza*** :

<b>Hazırlayan</b> Müdür Yardımcısı Salgın Acil Durum Sorumlusu	<b>Onaylayan</b> Okul Müdürü
<b>Mehmet UZUN</b>	<b>Kadir ALBAYRAK</b>

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	05
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>VELİ BİLGİLENDİRME VE TAAHHÜTNAME FORMU</b>	<b>Revizyon No</b>	05
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

ÖĞRENCİNİN	
<b>ADI VE SOYADI</b>	
<b>SINIF/ OKUL NO</b>	
ÖĞRENCİNİN VELİSİNİN	
<b>ADI VE SOYADI</b>	
<b>YAKINLIĞI</b>	
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 altta 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"/>
Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Ziyaretçi ve Tedarikçi Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinaı göstereceğimi taahhüt ederim.	
ADI SOYADI : ..... İMZASI : .....	
<b>UYGUNDUR</b> <b>28/08/2020</b> ..... Kadir ALBAYRAK Okul Müdürü	



	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	06
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>EĞİTİM PLANI</b>	<b>Revizyon No</b>	06
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

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

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

**UYGUNDUR**  
**28/08/2020**

.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü

**BAFRA FEN LİSESİ****EĞİTİM PLANI**

Doküman No	07
Yayın Tarihi	28/08/2020
Revizyon No	07
Revizyon Tarihi	28/08/2020

**ÖĞRETMENİN / ÖĞRENCİNİN****ADI VE SOYADI****T.C.****GÖREVİ****EĞİTİM****TARİH**

...../...../2020

**SÜRESİ**

1 SAAT

**EĞİTİM KONULARI**

- Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)
- Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)
- Salgın hastalıkların yayılımı hakkında
- Kişisel Hijyen
- El Hijyeni
- KKD'nin kullanılması;
  - Ne zaman kullanılacağı,
  - Nasıl kullanılacağı,
  - Neden gerekli olduğu,
  - Nasıl takılacağı ve çıkarılacağı,
  - Nasıl imha edileceğini

1. Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu gereği yukarıda belirtilen eğitimlere katıldım.

2. 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 itinaı göstereceğimi taahhüt ederim. tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinaı göstereceğimi taahhüt ederim.

**ADI SOYADI** : ..... **İMZASI** : .....

**SALGIN ACİL DURUM SORUMLUSU**

.....  
Mehmet UZUN  
Müdür Başyardımcısı

Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b> <b>EĞİTİM KURUMLARINDA HİJYEN ŞARTLARININ</b> <b>GELİŞTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME</b> <b>KONTROL EĞİTİMİ FORMU</b>	Doküman No	08
		Yayın Tarihi	28/08/2020
		Revizyon No	08
		Revizyon Tarihi	28/08/2020

TEMİZLİK PERSONELİNİN	
ADI VE SOYADI	
T.C.	
GÖREVİ	
EĞİTİM	
TARİH	...../...../2020
SÜRESİ	1 SAAT
EĞİTİM KONULARI	
<p>a. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)</p> <p>b. Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)</p> <p>c. Salgın hastalıkların yayılımı hakkında</p> <p>d. Kişisel Hijyen</p> <p>e. El Hijyeni</p> <p>f. KKD'nin kullanılması;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne zaman kullanılacağı,</li> <li>• Nasıl kullanılacağı,</li> <li>• Neden gerekli olduğu,</li> <li>• Nasıl takılacağı ve çıkarılacağı,</li> <li>• Nasıl imha edileceğini</li> </ul> <p>g. Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gerekenler,</p> <p>h. Kurularda kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını içermelidir.</p>	
<p>1. Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu gereği yukarıda belirtilen eğitimlere katıldım.</p> <p>2. Bu eğitimde bana yukarıda belirtilen konular anlatıldı.</p> <p>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 itinaı göstereceğimi taahhüt ederim. tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinaı göstereceğimi taahhüt ederim.</p>	
<b>ADI SOYADI : .....</b> <b>İMZASI : .....</b>	
<b>SALGIN ACİL DURUM SORM.</b> ..... Mehmet UZUN <b>Müdür Başyardımcısı</b>	Kadir ALBAYRAK <b>Okul Müdürü</b>

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	Doküman No	09
		Yayın Tarihi	28/08/2020
	<b>ANTİSEPTİK KONTROL FORMU</b>	Revizyon No	08
		Revizyon Tarihi	28/08/2020

ANTİSEPTİK KONTROL FORMU											
El Antiseptiğinin Montaj Tarihi		15/08/2020									
El Antiseptiğinin Dolum Tarihi		.../.../202.									
El Antiseptiğinin Kontrol Tarihi		.../.../202.									
SN	EL ANTİSEPTİĞİ KONTROL İŞLEMLERİ	Zemin Kat		Yemekhane Girişi		1. Kat		2. Kat		3. Kat	
		E	H	E	H	E	H	E	H	E	H
1	El Antiseptiği belirlenen yerinde duruyor mu?										
2	Uygun yükseklikte asılmış mı?										
3	El Antiseptiğinin kullanım talimatları okunabilir şekilde asılmıştır.										
4	El Antiseptiğinin eksilmesi Durumunda dolum zamanında yapılıyor mu?										

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

**SALGIN ACİL DURUM SORM.**

.....  
Mehmet UZUN  
Müdür Yardımcısı

.....  
.....  
..... Öğretmeni

**UYGUNDUR**  
**28/08/2020**

.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	09
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>TUVALET VE LAVOBO KULLANMA TALİMATI</b>	<b>Revizyon No</b>	09
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

1. Kapılar ve kapı kolları dar tüm yüzeyler uygun deterjan dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir.
2. Kuruluşta salgın hastalığı olduğu belirlenen kişi olmadığı takdirde banyo klozet ve lavabo kapı yüzeyleri dahil tüm yüzeylerin su ve uygun deterjanla sık 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. Kuruluş genelindeki yoga ve gider bağlantılarının ve deve boylarının S şeklinde olması sağlanmalıdır.
6. Mümkünse her tuvalet lavabo girişinde ideal olarak hem iç hem dış kısma el antiseptiği 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 çıkışa 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.

<b>SALGIN ACİL DURUM SORM.</b> ..... Mehmet UZUN <b>Müdür Yardımcısı</b>	<b>UYGUNDUR</b> <b>28/08/2020</b> ..... Kadir ALBAYRAK <b>Okul Müdürü</b>
---	---

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	10
	<b>ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATNAMESİ</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
		<b>Revizyon No</b>	10
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

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


**SALGIN ACİL DURUM SORM.**

.....  
Mehmet UZUN  
Müdür Yardımcısı

**UYGUNDUR**


**28/08/2020**

.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	11
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI</b>	<b>Revizyon No</b>	11
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

1. Dersliklerin temizlik dezenfektasyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır. Temiz hava debisi artırılmalıdır.
3. Dersliklerdeki panolara ve ortak olanlara hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır.
4. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.
5. Dersliklerde yer alan ortak temas yüzeyleri bilgisayarlar dolaplar makineler aletler ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
6. Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmalıdır.
7. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı sensörü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.
8. Sınıf rehber öğretmenleri sınıf oturma planı yapması ve öğrencilerin hep aynı sırada oturması sağlanmalıdır.
9. Öğrencilerin sosyal mesafeyi koruması sağlanmalıdır.
10. Öğrencilerin derste yüksek sesle konuşmaması, derste maskelerini çıkarmamaları sağlanmalıdır.
11. Başkasına ait araç ve gereçleri (kalem, silgi, vb.) kullanmaması sağlanmalıdır.
12. Derslikler ile idare odalarının temizlik dezenfektasyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
13. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır her zaman temiz hava debisi artırılmalıdır.
14. Derslikler ile idare odalarının panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır.
15. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak yazı efekti edilmelidir.
16. Derslikler ile idare odalarında yer alan ortak temas yüzeyleri bilgisayarlar dolaplar makineler aletler ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
17. Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmalıdır.
18. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı veya sensörlü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.
19. Sınıf ve idare odalarının girişlerinde dezenfektan bulundurulmalı ve öğrenciler tarafından ellerin yıkanmasının mümkün olmadığı zamanlarda kullanılması sağlanmalıdır.
20. COVID-19 gibi vakalarda temas edilen alan boşaltılmalı, 24 saat süreyle havalandırılmalı ve boş tutulması sağlanmalı, bunun sonrasında temizliği yapılmalıdır.


<b>SALGIN ACİL DURUM SORM.</b>  ..... <b>Mehmet UZUN</b> <b>Müdür Yardımcısı</b>	<b>UYGUNDUR</b> <b>28/08/2020</b>  ..... <b>Kadir ALBAYRAK</b> <b>Okul Müdürü</b>
--	--

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	12
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>MESCİD KULLANIM TALİMATI</b>	<b>Revizyon No</b>	12
		<b>Revizyon Tarihi</b>	14/08/2020

1. Hizmetli tarafından Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanacaktır.
2. Havalandırma fanı sürekli çalışacak ve fan temizliği haftalık yapılacaktır.
3. Herkes kendine ait seccadesini kullanacaktır.
4. Mescitte aynı anda ikiden fazla kişi bulunmayacak, maske takılacak ve kişiler arası 1.5 m mesafe olacaktır.
5. İbadetini tamamlayan mescitte beklemeyecektir.
6. Ortak kullanım için tespih, takke ve dini kitap bulundurulmayacaktır.
7. Mescide girmeden önce eller dezenfekte edilecektir.

<b>SALGIN ACİL DURUM SORM.</b> ..... Mehmet UZUN Müdür Yardımcısı	<b>UYGUNDUR</b> <b>28/08/2020</b> ..... Kadir ALBAYRAK Okul Müdürü
--	--



	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	13
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>REVİR KULLANIM TALİMATI</b>	<b>Revizyon No</b>	13
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

1. Revirde temizlik dezenfektasyon filan programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanacak, havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanacaktır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılacak, hep temiz hava debisi artırılabilecektir.
3. Revirdeki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılacaktır.
4. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak yazı efekti edilecektir.
5. Revirde yer alan ortak temas yüzeyleri dolaplar makineler aletler ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulacak ve uygulanacaktır.
6. Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanacaktır.
7. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı sensörü ve benzeri atık kutuları bulundurulacaktır

<b>SALGIN ACİL DURUM SORM.</b> ..... Mehmet UZUN Müdür Yardımcısı	<b>UYGUNDUR</b> <b>28/08/2020</b> ..... Kadir ALBAYRAK Okul Müdürü
--	--

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	14
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>GÜVENLİK GÖREVLİSİ TAAHHÜTNAME FORMU</b>	<b>Revizyon No</b>	14
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

GÜVENLİK GÖREVLİSİNİN ADI SOYADI	
ADI VE SOYADI	
İLETİŞİM	
BİLGİLENDİRME KONULARI	BİLGİ EDİNDİM
Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren ziyaretçi ve tedarikçilerin okula/kuruma alınmaması ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi gerekmektedir	<input type="checkbox"/>
Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır	<input type="checkbox"/>
Güvenlik Görevlisi salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uyması	<input type="checkbox"/>
Güvenlik görevlileri maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Her sabah güvenlik görevlilerinin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Güvenlik görevlileri okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Güvenlik personeli kuruluş ve salgın hastalık durumlarında özgü giriş kuralları hakkında bilgiye sahip olmalı ve bu konuda eğitim almış olmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerine teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Okul/kurum giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarında özgü kurallar belirlenmiş uygulanmalı ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir.	<input type="checkbox"/>
Güvenlik alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi, güvenlikteki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesi kontrol altına alınmalıdır.	<input type="checkbox"/>
Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzunda belirtilen Ziyaretçi ve Tedarikçi Taahhütnamesini okudum anladım. Alınan tedbirlere uyacağımı ve gerekli itinaı göstereceğimi taahhüt ederim.	
<b>ADI SOYADI : .....</b> <b>İMZASI : .....</b>	
<b>UYGUNDUR</b> <b>28/08/2020</b> ..... Kadir ALBAYRAK <b>Okul Müdürü</b>	

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	Doküman No	15
		Yayın Tarihi	28/08/2020
	<b>KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD) ZİMMET FORMU</b>	Revizyon No	15
		Revizyon Tarihi	28/08/2020

İşyerinde, görev yaparken kullanılmak üzere tarafıma teslim edilen aşağıdaki listede belirtilen kişisel koruyucu donanımları kullanılır ve sağlam vaziyette teslim aldım.

S.N.	MALZEMENİN ADI	MALZEMENİN ÖZELLİKLERİ VE DETAYLARI	TESLİM TARİHİ	İMZA
1	<input type="checkbox"/> İş Elbisesi			
2	<input type="checkbox"/> Tıbbi Maske			
3	<input type="checkbox"/> Siperlik			
4	<input type="checkbox"/> Toz Maskesi			
5	<input type="checkbox"/> Eldiven			
6	<input type="checkbox"/> Diğer			

**Tarafıma teslim edilen kişisel koruyucu donanımları;**

- Nasıl ve ne şekilde kullanılacağına uygulamalı olarak eğitimini aldım,
  - Kullanmadığım zaman karşılaşacağım sağlık risklerini, tehlikeleri ve yaptırımlar konusunda, amir ve İSG yetkililerinden gerekli eğitimi, bilgileri ve yönlendirici ikazları aldım.
  - İş sahasında, iş başlangıcından sonuna kadar kullanacağımı,
  - Kullanmadığım takdirde kendime, üçüncü şahıslara ve işletmeye vereceğim zarardan ve bununla meydana gelebilecek kazalardan tümüyle sorumlu olacağımı,
  - Her türlü hukuki sorumluluğun kendime ait olduğunu,
  - Kişisel Koruyucu Donanımlara kasıtlı olarak zarar vermem halinde rayiç bedelini ödeyeceğime,
  - Kişisel koruyucu donanımları gösterilen yerde muhafaza edeceğimi,
  - Kendi kusurum nedeniyle hasar görmesi durumunda da derhal amirimden veya yenisi ile değiştirilmek üzere KKD deposundan temin edeceğimi,
  - Gerektiğinde (eskidiğinde, kullanılmaz hale geldiğinde) değiştirmek üzere depoya eskisini getirerek müracaat edeceğimi
- Kabul, beyan ve taahhüt ederim. .... / .... / 20...

**Teslim Alan**

Adı ve Soyadı : .....

Görevi : .....

İmza :

**Teslim Eden**

Adı ve Soyadı : .....

Görevi : .....

İmza :



## BAFRA FEN LİSESİ

### YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI

Doküman No	16
Yayın Tarihi	28/08/2020
Revizyon No	16
Revizyon Tarihi	28/08/2020

#### Genel Hususlar

1. Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır.
2. Yemekhane 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 “Yemekhane ve Kantin Temizlik Talimatına” uygun olarak düzenli olarak yapılmalı, gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele sağlanmalıdır.

#### Misafir Kabulü

1. Yemekhane ve kantin girişinde misafirlere termal kamera veya temassız ateş ölçüm cihazı ile anlık ateş ölçümü uygulanmalıdır. 38<sup>0</sup>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 İşletmesi 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 kolonyası bulundurulmalıdır.

**BAFRA FEN LİSESİ****STANDART ENFEKSİYON KONTROL  
ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME  
VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI**

<b>Doküman No</b>	<b>01</b>
<b>Yayın Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>
<b>Revizyon No</b>	<b>01</b>
<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>28/08/2020</b>

9. Yemekhane ve kantineait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
10. Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenmeli, (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilmelidir.
11. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.
12. Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılmalıdır.
13. Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
14. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
15. Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilmelidir.
16. Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
17. Yemek 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.

**Personel**

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

**BAFRA FEN LİSESİ****Doküman No****01****STANDART ENFEKSİYON KONTROL  
ÖNLEMLERİ (SEKÖ) ENFEKSİYON ÖNLEME  
VE KONTROL EYLEM PLANLAMASI****Yayın Tarihi****28/08/2020****Revizyon No****01****Revizyon Tarihi****28/08/2020****Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları**

- 1) Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmalıdır.
- 2) Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılmalıdır.
- 3) Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanmalıdır.
- 4) Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
- 5) Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılmalıdır.
- 6) Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanmalıdır.
- 7) Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevkinde 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.



## BAFRA FEN LİSESİ

### YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI

Doküman No	17
Yayın Tarihi	28/08/2020
Revizyon No	17
Revizyon Tarihi	28/08/2020

- 4) Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (*eldiven ve maske vb.*) kullanılmalı, 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.
- 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) Yemekhaneadaki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır.
- 6) Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanmalıdır.
- 7) Yemekhane çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılmalıdır.
- 8) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımına özen göstermesi sağlanmalıdır.


**SALGIN ACİL DURUM SORM.**

.....  
Mehmet UZUN  
Müdür Yardımcısı

**UYGUNDUR**

**28/08/2020**

.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	18
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>BAHÇE ve KAPALI OYUN ALANLARI KULLANIM TALİMATI</b>	<b>Revizyon No</b>	18
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

1. Kuruluş bahçesi ve açık oyun alanlarında zemin hijyen riski oluşturabilecek (atık su, çeşitli kimyasallar vb.) birikintilere izin vermeyecek nitelikte OLAMLI.
2. Bahçe ve açık oyun alanlarında bulunan oturma üniteleri salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerine özgü önlemlere (fiziki mesafe düzenlemeleri vb.) göre düzenlenmiş ve kontrolü sağlanmalı.
3. Nöbetçi Öğretmenler tarafından sık sık uyarılarla sosyal mesafe hatırlatması yapılmalı.
4. Bahçe içinde gurup oyunlarına izin verilmemeli ve maske mutlaka kullanılmalı.
5. Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmalı
6. Bahçe ve açık oyun alanlarında uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmalı.


**SALGIN ACİL DURUM SORM.**

.....  
Mehmet UZUN  
Müdür Yardımcısı

**UYGUNDUR**  
**28/08/2020**

.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü



	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	19
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI</b>	<b>Revizyon No</b>	19
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

1. Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir.
2. Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır.
3. Sosyal mesafe kuralını bozulmaması için önlemler alınmalıdır salgın hastalık belirtileri ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. olanların maske takması sağlanmalı belirti gösteren öğrenci ise öğrencinin velisi bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirmelidir.
4. Koltuklara numara verilmeli evden alınma sırasına göre her öğrencinin personelin hangi koltuğu kullanacağı sabit hale getirilmelidir.
5. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalı liste serviste görünür şekilde açılmalı ve her öğrenci personel kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendi ayrılmış sabit koltukta seyahat edilmelidir.
6. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunan zarının dışında kişi kabul edilmemelidir.
7. Servis içinde konuşulmamalı doğru olmamalıdır servis bir mecburiyet olmadıkça dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
8. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç halasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
9. Servisin işi temizleyin gün sonu da süt deterjan ile yapılması gerekmektedir.
10. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyler, kapı kolları ,kol dayama, kolçak lar, tutacaklar cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları önce su ve deterjanla bezle silinmeli daha sonra 1/100 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya%70lik alkol ile dezenfekte edilmelidir.Bu amaçla Sağlık Bakanlığı ruhsatlı dezenfektanlarda kullanılabilir temizlik yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve sonrasında en az 1 dakika bekleyip havalandırılmalıdır servis hizmeti kuruluş dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfektasyonun yapıldığı güvence altına alınmalıdır.


**SALGIN ACİL DURUM SORM.**

.....  
Mehmet UZUN  
Müdür Yardımcısı

**UYGUNDUR**

**28/08/2020**

.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	20
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>GENEL TALİMATNAME</b>	<b>Revizyon No</b>	20
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

1. Tüm çalışanla 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 İşyerine 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/ kullandırılmalıdır.El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
5. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi sağlanmalıdır.
6. Fiziki mesafenin korunması konusunda gerekli tedbirler alınmalı ve uyarılar yapılmalıdır.
7. Uygun kişisel koruyucu donanım kullanması (maske takılması) sağlanmalı ve belli aralıklarla kontrol edilmelidir.
8. Uygun temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinin yapılması sağlanmalıdır.
9. Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulması sağlanmalıdır.
10. Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnutemizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılmalıdır.Mendil en yakın atık kumbarasına elle temas edilmeden (açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb.) atılmalıdır.
11. Ziyaretçi prosedürünün uygulanması sağlanmalıdır.
12. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlamalı ve katılım kayıtları muhafaza etmelidir.
13. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.
14. Merkezi havalandırma sistemi varsa içeriden alınan havanın tekrar dolaşıma verilmesi %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemi seçilmelidir.
15. Mümkünse ara dinlenmelerde,mümkündeğilsehaftasonlarıçalışmaolmadığızamanlardatüm alanlar dezenfekte edilmelidir.
16. İş okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır, mümkünolanherfırsatta60°-90°sıcaklıkta deterjan ile yıkanmalıdır.
17. Kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığı artırılmalı, tek kullanımlık su Kapları veya bireysel sumataraları ile kullanılmalıdır.

<b>SALGIN ACİL DURUM SORM.</b>  ..... Mehmet UZUN <b>Müdür Yardımcısı</b>	<b>UYGUNDUR</b> <b>28/08/2020</b>  ..... Kadir ALBAYRAK <b>Okul Müdürü</b>
---	---

**BAFRA FEN LİSESİ****KİŞİSEL KORUYUCU MALZEME  
ZİMMET TUTANAĞI**

<b>Doküman No</b>	21
<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
<b>Revizyon No</b>	21
<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

1. İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu uyarınca ve COVID-19 salgını boyunca kurumumda kullanılması gereken ve aşağıda karşısında imzam bulunan kişisel koruyucu malzemelerini sağlam ve eksiksiz durumda teslim aldım.
2. Bu koruyucu malzemenin nerede ve ne zaman kullanacağımı,
3. Kullanmadığım takdirde karşılaşılabileceğim tehlikeleri,
4. İşimle ilgili verilen bu malzemelerin bakımını yapılarak muhafaza edeceğimi,
5. Kusurum nedeniyle malzemenin hasar görmesi durumunda derhal yenisini almak üzere yetkililere başvuracağımı ve kaybolması halinde rayiç bedelini ödeyeceğimi, 6-)Eskidikçe yenisi ile değiştirilmesini talep edeceğimi,
6. Kullanmadığım takdirde ihtar edileceği, ikinci ihtarda uyarı alacağımı
7. Tayın yada başka bir kuruma geçeceğim de bu malzemeleri teslim edeceğimi, kabul ve taahhüt ederim.

<b>KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR</b>	<b>MİKTAR</b>	<b>İMZA</b>
<b>YÜZ SPERİ</b>		
<b>EL DEZENFEKTAN</b>		
<b>KOLONYA</b>		
<b>ANTİSEPTİK SOLÜSYON</b>		
<b>İŞ ELDİVENİ</b>		
<b>YÜZ MASKESİ</b>		

<b>TESLİM ALAN</b>	<b>TESLİM EDEN</b>
<b>ADI SOYADI</b>	<b>ADI SOYADI</b>
	<b>SALGIN ACİL DURUMLUSU</b> ..... Mehmet UZUN <b>Müdür Yardımcısı</b>



## BAFRA FEN LİSESİ

### ELHİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ

Doküman No	22
Yayın Tarihi	28/08/2020
Revizyon No	22
Revizyon Tarihi	28/08/2020

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

**SALGIN ACİL DURUM SORM.**

.....  
Mehmet UZUN  
Müdür Yardımcısı

**UYGUNDUR**  
28/08/2020

.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü

	<b>BAFRA FEN LİSESİ</b>	<b>Doküman No</b>	23
		<b>Yayın Tarihi</b>	28/08/2020
	<b>SIVI SABUN KAPLARININ TEMİZLİĞİ</b>	<b>Revizyon No</b>	23
		<b>Revizyon Tarihi</b>	28/08/2020

- ⦿ Sıvı sabun kapları boşaldığında kaplar yerinden çıkarılır
- ⦿ Kapların içi ovularak eski sabundan arındırılır
- ⦿ Sıvı sabun kabı iyice durulanır
- ⦿ Hazırlanan dezenfektanlı solüsyon içerisinde ( 9 litre suya 1 litre çamaşır suyu) veya 5 litre suya 1 adet klorsept tablet) sabun kapları 30 dakika bekletilerek dezenfekte edilir.
- ⦿ Dezenfekte edilen kaplar durulanır ve kurulanır
- ⦿ Kurulanan sıvı sabun kapları içerisine sıvı sabun doldurulur ve kullanıma hazır hale getirilir.
- ⦿ Tüm kurum içerisinde aynı uygulama kaplar boşaldıkça tekrarlanır.

**SALGIN ACİL DURUM SORM.**

.....  
Mehmet UZUN  
Müdür Yardımcısı

**UYGUNDUR**  
**28/08/2020**

.....  
Kadir ALBAYRAK  
Okul Müdürü



## BAFRA FEN LİSESİ

### ELLERİN ANTİSEPTİK İLE DEZENFEKTE EDİLMESİ

Doküman No	23
Yayın Tarihi	28/08/2020
Revizyon No	23
Revizyon Tarihi	28/08/2020

**İşlem Süresi: 20 - 30 saniye**



Avucunuza ellerinizin tüm yüzeyine yetecek miktarda antiseptik maddeyi dökün;



Avuç içlerinizi karşılıklı ovalayın;



Bir elinizin içini diğer elinizin dışına gelecek şekilde birleştirin ve parmak aralarını ovalayın;



Avuç içlerinizi birleştirerek parmak aralarını ovalayın;



Avuç içleriniz birbirine bakacak şekilde parmaklarınızı ters yönde kenetleyin ve ovalayın;



Baş parmaklarınızı diğer elinizin avucuyla kavrayarak ovun;



Parmak uçlarınızı birleştirerek diğer elinizin avuç içinde ovalayın;



Kuruduktan sonra elleriniz artık temizdir.



## BAFRA FEN LİSESİ

### ELLERİN SU VE SABUNLA YIKANMASI

Doküman No

24

Yayın Tarihi

28/08/2020

Revizyon No

24

Revizyon Tarihi

28/08/2020

**İşlem Süresi: 20 saniye**



0 Ellerinizi su ile ıslatın;



1 Tüm el yüzeyine yetecek miktarda avuç içine sabun dökün;



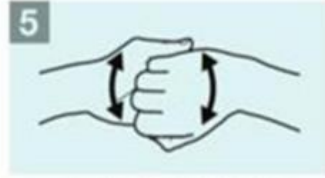
2 Avuç içlerin birbirine sürerek sabunu iyice köpürtün;



3 Bir elinizin içini diğer elinizin dışına gelecek şekilde birleştirin ve parmak aralarını ovalayın;



4 Avuç içlerinizi birleştirerek parmak aralarını ovalayın;



5 Avuç içleriniz birbirine bakacak şekilde parmaklarınızı birbirine kenetleyin ve ovalayın;



6 Baş parmaklarınızı diğer elinizin avucuyla kavrayarak ovun;



7 Parmak uçlarınızı birleştirerek diğer elinizin avuç içinde ovalayın;



8 Ellerinizi iyice durulayın;



9 Ellerinizi tek kullanımlık bir kağıt havlu ile kurulayın;



10 Kullandığınız kağıt havluyu musluğu kapatmak için kullanın;



11 Kuruduktan sonra elleriniz artık temizdir.



BAFRA FEN LİSESİ

**KORONAVİRÜS'Ü TEDBİRLER  
YENER**

Doküman No

25

Yayın Tarihi

28/08/2020

Revizyon No

25

Revizyon Tarihi

28/08/2020

# KORONAVİRÜS'Ü TEDBİRLER YENER.



Maskeni  
doğru tak.



Mesafeni  
koru.



Ellerini  
sık sık yıka.



Elinle yüzüne  
dokunma.

Bilgi için: [www.saglik.gov.tr](http://www.saglik.gov.tr)



T.C. SAĞLIK  
BAKANLIĞI





## ELLERİMİZİ NE ZAMAN YIKAMALIYIZ?



- ▶ Yemek hazırlamadan önce ve hazırladıktan sonra
- ▶ Yemek yemeden önce ve yedikten sonra
- ▶ Tuvalete girmeden önce ve tuvaletten çıktıktan sonra
- ▶ Diş, ağız, yüz, göz temizliğinden önce

- ▶ Burun temizliğinden sonra
- ▶ Öksürdükten ve hapşırdıktan sonra
- ▶ Çöplere ve bozulmuş gıdalara dokunduktan sonra
- ▶ Pişmemiş gıdalara temas ettikten sonra



- ▶ Toplu taşıma araçlarını kullandıktan sonra
- ▶ Hayvanlarla temas ettikten sonra
- ▶ Eller görünür şekilde kirlendiğinde
- ▶ Dışarıdan eve girdiğimizde

## ELLERİMİZİ NASIL YIKAMALIYIZ?

1 El yıkama öncesinde, ellerdeki yüzük-saat gibi aksesuarlar çıkarılır.

2 Akmakta olan su altında eller ıslatılır.



3 Bilekler, avuç içi, ellerin sırt ve parmak araları ile tırnakların kenar ve uçları sabun ile köpürtülerek en az 20 saniye süreyle kuvvetlice ovuşturulur.

4 Eller su altında iyice durulanır.

5 Eller bileklerden başlayarak kâğıt havlu ile kurulanır.

6 Aynı kâğıt havlu ile musluk kapatılır.





## BAFRA FEN LİSESİ

### ELLERİMİZİ NE ZAMAN VE NASIL YIKAMALIYIZ?

Doküman No	27
Yayın Tarihi	28/08/2020
Revizyon No	27
Revizyon Tarihi	28/08/2020

## EVDE İZLEME (KARANTİNA) KURALLARI

# 14 GÜN KURALI

Bilgi için: [www.saglik.gov.tr](http://www.saglik.gov.tr)

- 1 | Yurt dışına çıkmayın. Seyahatlerinizi iptal edin ya da erteleyin.
- 2 | Çıktıysanız, dönüşte ilk on dört günü evde geçirin.
- 3 | Aile üyelerini korumak için evde kendinizi izole edin.
- 4 | Evde geçen süre boyunca ziyaretçi kabul etmeyin.
- 5 | İzole edilmiş kişinin odasına maske takmayın. havalandırın.
- 6 | Maske kullanın.
- 7 | İnsanlarla, özellikle yaşlılar ve kronik hastalıkları olanlarla temas kurmaktan kaçının.
- 8 | Ellerinizi sık sık, su ve sabun ile en az yirmi saniye boyunca ovarak yıkayın.
- 9 | Kapı kolları, armatürler, lavabolar gibi sık kullandığınız yüzeyleri su ve deterjanla her gün temizleyin.
- 10 | Havlu gibi kişisel eşyalarınızı ortak kullanmayın.
- 11 | Kıyafetlerinizi 60-90°C'de normal deterjanla yıkayın.
- 12 | Bol sıvı tüketin, dengeli beslenin, uyku düzeninize dikkat edin.
- 13 | Evden çıkmak zorunda kalırsanız mutlaka maske takın.
- 14 | Düşmeyen ateş, öksürük ve nefes darlığınız varsa, maske takarak bir sağlık kuruluşuna başvurun.



TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
SAĞLIK BAKANLIĞI

**KORONAVİRÜS**  
**ALACAĞINIZ TEDBİRLERDEN**



## DOĞRU MASKE KULLANIMI

### DOĞRU MASKE KULLANIMI

#### GİYERKEN



1  
Ellerinizi su ve sabun ile 20 saniye boyunca iyice temizleyin.



2  
Maskeyi takarken sadece lastiklerinden tutun.



3  
Üst taraftaki metal şeridi burun köprüsünün üzerinde sabitleyin.



4  
Ağız ve çeneyi tam kapatacak, hava geçişine izin vermeyecek şekilde maskeyi genişletin.



5  
Maskeyi kullandığınız sürece dış yüzüne kesinlikle dokunmayın.

#### TAKARKEN



Maskeyi lastiklerinden veya iplerinden tutarak çıkarın ve çöpe atın.

#### ÇIKARIRKEN



## BAFRA FEN LİSESİ

### VİRÜSTEN KORUNMAK ELİMİZDE

Doküman No

30

Yayın Tarihi

28/08/2020

Revizyon No

30

Revizyon Tarihi

28/08/2020



## VİRÜSTEN KORUNMAK ELİMİZDE



ÖKSÜRME VE HAPŞIRMA  
SIRASINDA AĞIZ VE BURUN  
TEK KULLANIMLIK KAĞIT  
MENDİLLE KAPATILMALIDIR.  
MENDİL YOKSA DIRSEĞİN İÇ  
KISMI KULLANILMALIDIR.



TOKALAŞMA VE  
SARILMA GİBİ  
YAKIN TEMASTAN  
KAÇINILMALIDIR.



KALABALIK  
ORTAMLARDAN  
OLABİLDİĞİNCE UZAK  
DURULMALIDIR.



KİRLİ ELLERLE AĞIZ,  
BURUN VE GÖZLERE  
DOKUNULMAMALIDIR.



ELLER EN AZ 20 SANİYE  
SÜREYLE SU VE NORMAL  
SABUNLA YIKANMALIDIR.



SU VE SABUN OLMADIĞI  
DURUMLARDA ALKOL  
İÇERİKLİ EL ANTİSEPTİĞİ  
KULLANILMALIDIR.

  
/SaglikBakanligi

[saglik.gov.tr](http://saglik.gov.tr)

Detaylı bilgi için  
QR Code Okutunuz





## BAFRA FEN LİSESİ

### TOPLUMDA BEZ MASKE KULLANIMI

Doküman No

31

Yayın Tarihi

28/08/2020

Revizyon No

31

Revizyon Tarihi

28/08/2020

## TOPLUMDA BEZ MASKE KULLANIMI



MASKE **KİŞİYE ÖZEL** OLMALIDIR.

HER BİREY SADECE **KENDİSİNE AİT OLAN MASKEYİ** KULLANMALIDIR.

COVID-19'dan korunmada esas olan  
**SOSYAL MESAFENİN (3-4 ADIM) KORUNMASI ve EL TEMİZLİĞİDİR.**



**KULLANDIĞINIZ BEZ MASKELERİ MUTLAKA SU VE DETERJANLA YIKAYIN.**

**ÇIKARDIĞINIZ BEZ MASKEYİ YIKAMADAN TEKRAR KULLANMAYIN.**



**T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI**

**/SağlıkBakanligi**



BAFRA FEN LİSESİ

ELLERİMİZİ YIKAYALIM SAĞLIĞIMIZI  
KORUYALIM

Doküman No

32

Yayın Tarihi

28/08/2020

Revizyon No

32

Revizyon Tarihi

28/08/2020



# ELLERİMİZİ YIKAYALIM SAĞLIĞIMIZI KORUYALIM



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI



Yeni Koronavirüs solunum yolu enfeksiyonu yapan bir virüsdür.



En çok karşılaşılan belirtiler ateş, öksürük ve solunum sıkıntısıdır.



Korunmak için kalabalıktan olabildiğince uzak durulmalıdır.



Eller en az 20 saniye süreyle su ve normal sabunla yıkanmalıdır.



Ellerimizi ıslatıp sabunu ellerimizin bütün yüzeylerine dağıtalım.



Avuçlarımızın içini ve dışını iyice ovalayalım.



Ellerimizi bol su ile durulayalım.



Musluğu, ellerimizi kuruladığımız kağıt havlu ile kapatalım.

**ELLERİMİZİ DOĞRU YIKAYALIM**