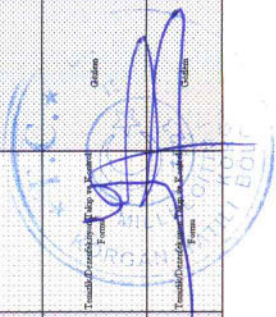


SARILAJIÇ İLKOKULU TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI

NO	YER	YERİN ADI	YERİN YÜZÖLÇÜMÜ	YERİN YAPISI	YERİN DURUMU	YERİN KULLANIMI	YERİN TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI	YERİN TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI	YERİN TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI	YERİN TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI	YERİN TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI
1		Tuzaklar	Okul girişiminde bulunan tüm alanlar Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	HEA TENEFFÜS SONRAST	Alınır temizlik için kullanılan tüm alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Temizlik Personeli	Müdürlük Öğretmen	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		
2		Müdürlük ve diğer alanlar	Beyoğlu Dış Bakım Üyesi Durum Kontrol ve Dezenfeksiyon Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	HEA TENEFFÜS SONRAST	Sis ve diğer alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Temizlik Personeli	Müdürlük Öğretmen	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		
3		Etilenoksit kullanılarak temizlik için kullanılan alanlar	Yüksek alanlar	HEA TENEFFÜS SONRAST	Yüksek alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Temizlik Personeli	Müdürlük Öğretmen	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		
4		İHL, kütüphane giriş yerleri	Sis ve diğer alanlar	HAYATLIK	Okul girişiminde bulunan tüm alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Temizlik Personeli	Okul Müdürü	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		
5		Lavabolar	Okul girişiminde bulunan tüm alanlar Durum Kontrol ve Dezenfeksiyon Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	HEA TENEFFÜS SONRAST	Sis ve diğer alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Temizlik Personeli	Müdürlük Öğretmen	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		
6		Konferans Salonları, Okulların Zeminleri	Okul girişiminde bulunan tüm alanlar Durum Kontrol ve Dezenfeksiyon Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	HEA TENEFFÜS SONRAST	Sis ve diğer alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Temizlik Personeli	Müdürlük Öğretmen	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		
7		Çatılar	Okul girişiminde bulunan tüm alanlar Durum Kontrol ve Dezenfeksiyon Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	AYDA BİR	Okul girişiminde bulunan tüm alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Temizlik Personeli	Müdürlük Öğretmen	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		
8		Sis kullanılarak temizlik için kullanılan alanlar	Beyoğlu Dış Bakım Üyesi Durum Kontrol ve Dezenfeksiyon Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	HEA TENEFFÜS SONRAST	Sis ve diğer alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Temizlik Personeli	Müdürlük Öğretmen	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		
9		Yemekhane	Beyoğlu Dış Bakım Üyesi Durum Kontrol ve Dezenfeksiyon Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	HEA TENEFFÜS SONRAST	Sis ve diğer alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Yemekhane Personeli	Müdürlük Öğretmen	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		
10		Okul Bahçesi	Beyoğlu Dış Bakım Üyesi Durum Kontrol ve Dezenfeksiyon Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	HEA TENEFFÜS SONRAST	Sis ve diğer alanlar temizlik için kullanılır. Etilenoksit CAS No: 7813-52-9	Temizlik Personeli	Müdürlük Öğretmen	Temizlik Durum Kontrol Formu	Okulda		



OKUL BİNASI



Muhammed BİÇAK
Pazdani Okul Sorumlusu



EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ

Doküman No	
Yayın Tarihi	14/09/2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	09/09/2020
Sayfa No	1/1

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.



SARIALIÇ İLKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

..... AYI GÜNLÜK KORİDOR TEMİZLİK TAKİP ÇİZELGESİ

TARİH	PERSONEL ADI SOYADI	SAAT	PERSONEL İMZA	KONTROL EDEN İMZA
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				
...../...../20...				

Not: Dolan formlar kontrol eden tarafından dosyalanarak saklanacaktır.

Yüksel AKDERE
Okul Müdürü

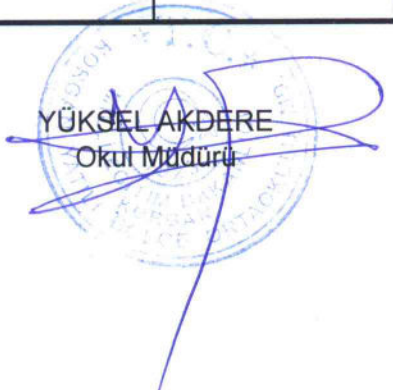
SARIALIÇ İLKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

..... AYI GÜNLÜK YEMEKHANE TEMİZLİK TAKİP ÇİZELGESİ

TARİH	PERSONEL ADI SOYADI	SAAT	SAAT	PERSONEL İMZA	KONTROL EDEN İMZA
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					

Not: Dolan formlar kontrol eden tarafından dosyalarak saklanacaktır.

YÜKSEL AKDERE
Okul Müdürü



SARIALIÇ İLKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

..... AYI GÜNLÜK ÖĞRETMENLER ODASI TEMİZLİK TAKİP ÇİZELGESİ

TARİH	PERSONEL ADI SOYADI	SAAT	SAAT	PERSONEL İMZA	KONTROL EDEN İMZA
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					
.../.../20...					

Not: Dolan formlar kontrol eden tarafından dosyalarak saklanacaktır.

YÜKSEL AKDERE
 Okul Müdürü

SARIALIÇ İLKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

..... AYI GÜNLÜK KAZAN DAİRESİ TEMİZLİK TAKİP ÇİZELGESİ

TARİH	PERSONEL ADI SOYADI	SAAT	PERSONEL İMZA	KONTROL EDEN İMZA
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				
.../.../20...				

Not: Dolan formlar kontrol eden tarafından dosyalarak saklanacaktır.

YÜKSEL AKDERE
Okul Müdürü



TEMİZLİK PERSONELİ TEMİZLİK VE DEZENFEKTE YAPMA TALİMATI

Doküman No	
Yayımlanma Tarihi	14/09/2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	09/09/2020
Sayfa No	1/1

Okul/Kurumlarda COVID-19 vakaları tespit edilmemiş olsa bile hijyen ve sanitasyon mutlak surette sağlanmalıdır. Genel önleyici tedbirler açısından COVID-19 salgını boyunca ortak alanlarda (tuvaletler, salonlar, koridorlar, asansörler, derslikler ve atelyeler vb.) temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin uygulanmasına özel dikkat gösterilmelidir. Kulplar, asansör düğmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan yüzeyler daha sık ve daha özenli temizlenmelidir. Temizlik personeline bu konuda talimat verilmelidir.

1. Okul/Kurumun eylem planı kapsamında, COVID-19 şüphelisi veya tanısı koyulmuş kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılmalıdır.
2. Temizlik personeli için çamaşır suyu başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, elleçlenmesi, uygulanması ve depolanması konusunda ek eğitim verilmelidir.
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 aerosololuşturarak çevreyi diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına konulmalıdır. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla 90°C sıcaklıkta yıkanmalıdır.
5. Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanmalıdır.
6. Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanmalıdır.

Temizlik:

1. Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizlenmelidir
2. Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgahlar, 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 direk kullanılmalıdır.
6. Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde silinmelidir.
7. Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmen 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'luk, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
10. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
11. Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske vb.) kullanmalı, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
12. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.

Dezenfekte:

1. Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizlenmeli; daha sonra dezenfektan kullanılmalıdır.
2. Onaylı dezenfektanlar kullanılmalıdır.
3. Yüzey uygunsu 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.





TUVALET VE LAVABO KULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	14.09.2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	09/09/2020
Sayfa No	1/1

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 t emizlenmesi 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.

YÜKSEL AKDERE
Okul Müdürü





YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI

Doküman No	
Yayımlanma Tarihi	14.09.2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	09/09/2020
Sayfa No	1/1

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°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 kolonya bulundurulmalıdır.
- 9) Yemekhane ve kantin perdesi, 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, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (*tıbbi maske, yüz koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlanmalı ve kullanımı izlenmelidir.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.
- 7) Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenmelidir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalıdır.
- 9) Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanmalıdır.

Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

- 1) Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmalıdır.
- 2) Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılmalıdır.
- 3) Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanmalıdır.

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

- 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.





DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI

Doküman No	
Yayın Tarihi	14.09.2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	01/10/2020
Sayfa No	1/1

1. Derslikler ve idare odalarda temizlik dezenfektasyon planı programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır hep temiz hava debisi artırılmalıdır.
3. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır.
4. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak yazı efekti edilmelidir.
5. Dersliklerde ve idari odalarda yer alan ortak temas yüzeyleri bilgisayarlar dolaplar makineler aletler ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
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.

YÜKSEL AKDERE
Okul Müdürü




KURULUŞ AÇIK ALANLARDA HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI

Doküman No	
Yayımlanma Tarihi	14.09.2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	09/09/2020
Sayfa No	1/1

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.
2. Tüm çalışan ve ziyaretçilerin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların işyerine girişi mümkün olmamalıdır.
3. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanmalı/ kullanılmalıdır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
5. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi sağlanmalıdır.
6. Fiziki mesafenin korunması konusunda gerekli tedbirler alınmalı ve uyarılar yapılmalıdır.
7. Uygun kişisel koruyucu donanım kullanması (maske takılması) sağlanmalı ve belli aralıklarla kontrol edilmelidir.
8. Uygun temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinin yapılması sağlanmalıdır.
9. Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulması sağlanmalıdır.
10. Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılmalıdır. Mendil en yakın atık kumbarasına elle temas edilmeden (açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb.) atılmalıdır.
11. Ziyaretçi prosedürünün uygulanması sağlanmalıdır.
12. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlamalı ve katılım kayıtları muhafaza etmelidir.
13. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.
14. Mümkünse ara dinlenmelerde, mümkün değilse haftasonları çalışma olmadığı zamanlarda tüm alanlar dezenfekte edilmelidir.
15. İş okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır, mümkün olan her fırsatta 60°-90° sıcaklıkta deterjan ile yıkanmalıdır.
16. Kullanılan sübillerinde dezenfeksiyon aralığı artırılmalı, tek kullanımlık sübilleri ve yabireysel mataraları ile kullanılmalıdır..
17. Havalandırma sistem filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır.

YÜKSEL AKDERE
Okul Müdürü

	<p style="text-align: center;">T.C KORGAN KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ SARIALIÇ İLKOKULU TOPLANTI SALONU KULLANIM TALİMATI</p>	Doküman No	
		Yayın Tarihi	14.09.2022
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	

1. Salonda belirlenen oturma düzenine göre oturunuz.
2. Salonda bulunduğunuz süre içerisinde yüzeylere temastan kaçınınız.
3. Salona girerken ve çıkarken ellerinizi yıkayınız ya da el antiseptiği ile dezenfekte ediniz.

.../.../2022
Kuruluş Müdürü
Adı/Soyadı





TOPLANTI, KONFERANS SALONU VE ÇOK AMAÇLI SALONLARIN KULLANIM TALİMATLARI

Doküman No	
Yayın Tarihi	14.09.2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi / / 20...
Sayfa No	1/1

1. Salonda oturma düzeni sosyal mesafe kurallarına otoritelerce belirlenmiş güncel şartlara uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.
2. Masa üzerindeki kitap dergi vb malzemeler kaldırılmalı, toplantı öncesi ve toplantı sonrası masa varsa teknik donanımlar mikrofon ve benzeri temizlik dezenfektasyon yapılmalıdır.
3. Toplantı sırasında ikramlar belirlenmiş hijyen kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.
4. Toplantı süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalı toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak doğal ortam havalandırılması sağlanmalıdır.
5. Toplantı sıvama girişinde el antiseptiği bulunmalı kişiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanılmalıdır.
6. Mümkün oldukça dergi ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sıra ile sosyal mesafe gözetilerek evrak imzalanmalıdır.
7. Kişiler evrakları imzalarken şahsi kalemlerini kullanmalı ve kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır.
8. Toplantıdan sonra tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri ilgili mevzuata uygun süre saklanmalıdır.
9. Bir ya da daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki günler içerisinde salgın hastalık belirtileri gösterdiğinde bu uygulama İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü yetkililerinin temasları izlemeleri ne yardımcı olacaktır.
10. Eğer toplantı bulunan biri tutan sonra salgın hastalık tanısı alırsa temaslı değerlendirilmesi yapılırken pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temasları değerlendirme alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir.
11. Bu süre içinde algın hastalık belirtileri gösterenler İl/İlçe Sağlık müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığınca hazırlanan rehberine göre yönetilmelidir.
12. Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.





OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayımlanma Tarihi	14.09.2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	09/09/2020
Sayfa No	1/1

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 kuruluşu 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.

YÜKSEL AKDERE

Okul Müdürü




T.C
KORGAN KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
SARIALIÇ İLKOKULU
OKUL MESCİTLERİNDE
HİJYEN VE KULLANIM TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	14.09.2022
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1


1. Mescit girişinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
2. Mescide girerken maske takılmalı ve namaz esnasında da maske çıkarılmamalıdır.
3. Vakit namazları bireysel kılınmalıdır. Mescit içerisinde kalabalık oluşturulmamalıdır.
4. Abdest alırken ve namaz kılarken sosyal mesafeye (en az 1 metre, 3-4 adım) uyulmalıdır.
5. Mescit içerisindeki Kur'an-ı Kerim dahil diğer kitaplar kilitli dolaplarda bulundurulmalı, ortak kullanımı önlenmelidir.
6. Ortak kullanımda olan tesbih, takke, rahle vb kaldırılmalıdır.
7. Seccade kişiye özel olmalıdır.
8. Mescid en az günde bir defa temizlenmeli ve sık sık havalandırılmalıdır.
9. Temiz hava sirkülasyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
10. Temizlik ve dezenfeksiyon belirlenmiş plan dahilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmalıdır.

.../.../2022
Kuruluş Müdürü
Adı/Soyadı

	T.C KORGAN KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ SARIALIÇ İLKOKULU SU DEPOSU TALİMATI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	14.09.2022
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1


- 1- Yeni su depolarının temininde satın alma kriterlerinin TS EN 1508, TSE K 304 standartlarına uygunluğu dikkate alınmalıdır.
- 2- Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliliğini sağlamak için güncel yasal şartlara uyulmalıdır.

.../.../2022
Kuruluş Müdürü
Adı/Soyadı

	T.C KORGAN KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ SARIALIÇ İLKOKULU KAPALI OYUN ALANLARININ HİJYEN VE KULLANIM TALİMATI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	14.09.2022
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

- 1- Her durumda, bu alanlara özel temizlik ve dezenfeksiyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
- 2- Bu alanların sık aralıklarla temizlenmesi ve havalandırılması sağlanmalıdır. Temizlenmesi zor olan oyuncaklar oyun alanlarında tutulmamalıdır.
- 3- Oyun alanlarında kullanılan malzemeler her kullanımdan sonra temizlik bezleriyle silinmesi sağlanmalıdır.
- 4- Oyun alanlarında uyarı işaretlerinin olması sağlanmalıdır.
- 5- Oyun alanlarında el dezenfektanları olması sağlanmalıdır.
- 6- Küçük çocukların el dezenfektanları öğretmenler kontrolünde uygulanması sağlanmalıdır. Çocukların içme vb. risklere karşı korunması gerekmektedir.



	T.C KORGAN KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ SARIALIÇ İLKOKULU OKUL SERVİSİ KULLANICI TALIMATI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	14.09.2022
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

1. Kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket ediniz.
2. Servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranınız.
3. Sosyal mesafe kuralını bozulmaması için önlemler alınız.
4. Salgın hastalık belirtileri ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. olanların maske takmasını sağlayınız. Belirti gösteren öğrenci ise öğrencinin velisini bilgilendirerek sağlık merkezine yönlendiriniz.
5. Koltuklara numara veriniz.
6. Evden alınma sırasına göre her öğrencinin ve personelin hangi koltuğu kullanacağını sabit hale getiriniz.
7. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturunuz ve listeyi serviste görünür şekilde asınız.
8. Her öğrenci ve personelin kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendine ayrılmış sabit koltukta seyahat etmesi sağlayınız.
9. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunanlar dışında kişi kabul etmeyiniz.
10. Servis içinde konuşmayınız ve bağırmayınız.
11. Serviste bir mecburiyet olmadıkça içecek ve yiyecek kullanmayınız.
12. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesini kapatınız. Havalandırmayı dışarıdan içeriye doğru almasını sağlayınız.
13. Araçlarının klima filtre bakımını düzenli olarak yapınız ya da yaptırınız.
14. Servislerde pencereleri uygun olan her fırsatta açarak servisin iç havasının temizlenmesi sağlayınız.
15. Servisin genel iç temizliğini gün sonunda su ve deterjan ile yapınız ya da yaptırınız.
16. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokunulan yüzeyleri, kapı kolları, kol dayama, kolçakları, tutacakları, cam açma düğmelerini, emniyet kemeri tokalarını önce su ve deterjanlı bezle, daha sonra 1/100 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya %70 lik alkol ile dezenfekte ediniz. Sonrasında en az 1 dakika bekleyip havalandırınız.

.../.../2022
Kuruluş Müdürü
Adı/Soyadı

