



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Piot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü

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



1. Kurumun girişine, içersisinde torba olan, kapaklı ve üzerinde gri etiketli “maske, eldiven ve diğer kişisel atık” yazan özel ekipmanlı çöp kutuları konulmalıdır.
2. Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızları sıkı bir şekilde kapatılarak ikinci bir torbaya alınmalı ve geçici depolama alanına götürülmelidir.
3. Geçici depolama alanı insan kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olmalıdır.
4. Geçici depolama alanındaki atıklar 72 saat bekletilmeli ve sonrasında evsel atık (diğer atık) olarak çöp konteynerlerine atılmalıdır.
5. Belediyelerin çöp atma ile alakalı duyuru ve talimatlarına uyulmalıdır.
6. Atık toplama, biriktirme/depolama ve taşıma işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliği/hijyeni sağlanmalıdır. Bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılmalıdır.
7. Toplama, depolama ve taşıma sırasında oluşabilecek dökülme veya sızıntıya karşı tedbir alınmalıdır. Kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzey dezenfekte edilmelidir. Yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanılmalıdır.
8. Atıkların toplanması, taşınması ve kaldırılması ile görevlendirilen personelin çalışma sırasında eldiven ve maske gibi kişisel koruyucu malzemeler kullanması, atıkla temas etmemeye dikkat etmesi, özel iş elbisesi giymesi sağlanmalıdır.
9. Görevli personelce kullanılan ekipman ve kişisel malzemeler dezenfekte edilerek hijyenik bir çalışma ortamı sağlanmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü



EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATI

1. Öğrenci, personel, veli ve ziyaretçiler girişte ellerini %70 alkol bazlı antiseptik madde ile dezenfekte etmelidirler.
2. Öğrenci ve personele yanlarında cep antiseptikleri bulundurmaları gerektiği söylenmelidir.
3. Öğrenci ve personel için antiseptik dispenserler (dağıtıcılar) çalışma alanı içinde en yakın noktaya konumlandırılmalı, bunun mümkün olmadığı durumlarda cep antiseptikleri kullanılmalıdır.
4. El hijyenine önem verilmelidir. Eller en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanmalıdır.
5. Eller yıkandıktan sonra mutlaka tek kullanımlık kağıt havlu ile kurulmalıdır.
6. Bilezik, yüzük ve takılar mümkünse takılmamalı, var ise de yıkama esnasında çıkartılmalıdır.
7. Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik, v.b. yerler su geçirmez bir tampon ile mutlaka kapatılmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü
KANTİN VE YEMEKHANE TALİMATI



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 yapılmalıdır. 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 giriş-çıkışları sağlanmalıdır. Bu konuda güçlü bir şekilde hatırlatılmalıdır.
- 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) Kantin ve yemekhanelerde para ile teması kesecek uygulamalar düzenlenmelidir.
- 2) 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.
- 3) Yemekhane ve kantin masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir.
- 4) Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilmelidir.
- 5) Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm’den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.
- 6) Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanmalıdır.
- 7) Sosyal mesafe sağlanamadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılmalıdır.
- 8) Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.

- 9) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
- 10) Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
- 11) Yemekhane ve kantin saati m¼mk¼n olduğunca daha geniş bir saat aralığında d¼zenlenmeli, (¼rneđin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde y¼netilmelidir.
- 12) Servis personeli, maskeli olarak çalışmalı, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya ¼zen g¼stermelidir.
- 13) Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılmalıdır.
- 14) ay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
- 15) Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- 16) B¼fe y¼zeyleeri sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- 17) Masalarda bulunan Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb) şekerin, k¼rdanın vb tek kullanımlık paketlerde, atal-kaşık ve bıçakların servise kağıt cepli paketler veya tek kullanımlık ¼r¼nler gibi hijyenik ¼nlemler alınmış olarak sunulması sağlanmalıdır.
- 18) Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 19) Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulmalıdır.
- 20) Yemek yiyenlerin m¼mk¼nse her g¼n aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulmalıdır.
- 21) Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22.000 gıda g¼venliđi y¼netim sistemi veya TS 13811 hijyen ve sanitasyon y¼netim sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. M¼mk¼nse tedarikçinin yerine denetim gerçekleştirilebilir.

Personel

- 1) Yemekhane personelinin d¼zenli sağlık kontrol¼ yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
- 2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/eğitim verilmesi sağlanmalıdır.
- 3) Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ¼l¼m¼ yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 4) Personele alışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (*tıbbi maske, y¼z koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlanmalı ve kullanımı izlenmelidir.
- 5) Personelin işe ¼zg¼ kıyafet giymesi, kıyafetlerinin g¼nl¼k temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 6) Aynı vardiyada m¼mk¼n olduğunca aynı personelin alıştırılmasına ¼zen g¼sterilmelidir.
- 7) Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak d¼zenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi d¼zenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu d¼zenli olarak sağlanmalıdır.
- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari d¼zeyde tutulmasına y¼nelik 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.
- 10) Kantin/Yemekhane personeli kişisel hijyen kurallarına (sıklıkla el yıkama, ¼ks¼r¼k/hapşırık adabı) sıkı bir şekilde uygulanmalıdır

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, yzeyin niteliğine göre standartlara uygun rn 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 rstleri, vb. el temasının yoğun olduğu yzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenmeli, 1/100 sulandırılmış hipoklorit esaslı yer yzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonu sağlanmalı, klor bileşiklerinin zarar verdiği telefon, bilgisayar klavyesi gibi yzeylerde ise %70'lik alkol bazlı rnler 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) alışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanmalıdır.
- 9) Yemekhanede p kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılmalıdır.
- 10) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımlarına zen göstermesi sağlanmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM KULLANIM
TALİMATI



Maske Kullanım Talimatı:

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

Eldiven kullanım talimatı:

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

Göz Koruyucu/Yüz Koruyucu Siperlik

1. İletişim sağlamaya yönelik personelin, solunum yolu ile bulaşıcı hastalık söz konusu olduğu durumlarda (danışma, güvenlik vb.) uygun maske ile birlikte yüz koruyucu siperlik kullanması önerilir.
2. İki kişinin birbirine sosyal mesafeyi sağlamayacak şekilde yakın çalışması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü
TEMİZLİK VE DEZENFEKTE TALİMATI



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 atolyeler 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 aerosol oluşturarak çevreyi diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına konulmalıdır. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla 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 değdirmeden 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, pisuarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte 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. Alan veya öge kirli ise önce sabun, su veya başka bir deterjanla temizlenmeli; daha sonra dezenfektan kullanılmalıdır.
2. Onaylı dezenfektanlar kullanılmalıdır.
3. Yüzey uygunsuz seyreltilmiş ev tipi çamaşır suyu çözeltileri de kullanılmalıdır.
4. Çamaşır suyunuzun dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edilmeli ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunmalıdır.
5. Çamaşır suyu, uygun şekilde seyreltildiğinde korona virüse karşı etkili olacaktır. %70 alkol içeren çözeltiler, yüzeyde en az 1 dakika bekletilerek kullanılabilir. Sadece işverenler tarafından sağlanan temizlik (deterjan) ve dezenfektan ürünleri kullanılmalıdır.
6. Sık dokunulan yüzeylerin temizlik sonrası dezenfeksiyonu için çamaşır suyu ile 1/100 oranında sulandırılmış çözelti (Sodyum hipoklorit Cas No:7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşenleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılmalıdır.
7. Temizlik ürünleri üretici firmanın talimatlarına göre hazırlanmalı ve kullanılmalıdır. Önerilen ürünün "temas süreleri"ne uyulmalıdır. Alternatif temizlik maddeleri/dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanlar kullanılmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü



DERSLİK VE İDARE ODALARININ
KULLANIM TALİMATLARI

1. Dersliklerin ve idare odalarının temizlik dezenfektasyon programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır. Havalandırma sistemleri dışarıdan temiz hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır. Temiz hava debisi artırılmalıdır.
3. Dersliklerdeki ve idare odalarındaki panolara, ortak alanların hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler, posterler asılmalıdır.
4. Ortak alanlardaki ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.
5. Dersliklerde ve idare odalarında yer alan ortak temas yüzeyleri; bilgisayarlar, dolaplar, makineler, aletler v.b. için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı gibi kriterlere göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
6. Kullanılan makinelerin yüzey temizlikleri için üretici firmanın belirlediği kriterler dikkate alınarak uygulanmalıdır.
7. Dersliklerde ve idare odalarında temas etmeden açılıp-kapanabilen pedallı veya sensörlü atık kutuları bulundurulmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü

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



1. Öğretmenler, öğrenciler, diğer çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak kuruma giriş yapmalıdır.
2. Tüm çalışan ve ziyaretçilerin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların işyerine girişine müsaade edilmemelidir.
3. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak 112 derhal aranmalıdır.
4. Kurum girişinde yer alan el dezenfektanları kullanılarak el hijyeni kurallarının uygulanmalıdır.
5. Kurum içerisinde 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 donanımların (maske, eldiven, siperlik) kullanılması sağlanmalı ve belli aralıklarla KKD kullanımını kontrol edilmelidir.
8. 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 açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü atık kumbarasına elle temas edilmeden atılmalıdır.
11. Ziyaretçi prosedürünün uygulanması sağlanmalıdır.
12. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer personele salgın hastalıkların bulaşma yolları ile alakalı eğitimler verilmeli ve katılım kayıtları muhafaza edilmelidir.
13. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Tıbbi atıklar ile ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.
14. Merkezi havalandırma sistemi varsa; içeriden alınan hava tekrar dolaşıma verilmemeli, dışarıdaki temiz havanın emilerek içeriye aktarılması sağlanmalıdır.
15. Asansör varsa; kullanıcı sayısı fiziksel mesafe kuralına uygun olmalı, içeride öksürük/hapşırık adabına uyulmalı, mümkünse konuşulmamalı, içeride durulması gereken yerler belirlenmelidir.
16. Mola ve teneffüslerde derslikler ve kapalı alanlar havalandırılmalıdır.
17. Gün sonunda ve hafta sonlarında tüm alanlar dezenfekte edilmelidir.
18. İş - okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüsten korunmak için önem taşımaktadır. Kıyafetler en az 60° sıcaklıkta deterjan ile yıkanmalıdır.
19. Kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığı artırılmalı, tek kullanımlık su kapları veya bireysel su mataraları kullanılmalıdır.
20. Üretim alanlarına ait WC'lerde tüm manuel musluklar fotoselli hale getirilmelidir.
21. Atelye havalandırmaları ile taze hava girişinin artırılmalıdır.
22. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü

ATELYE VE LABORATUVARLAR KULLANIM TALİMATI



1. Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri, çalışma tezgahları, deney masaları, laboratuvar malzemeleri, el aletleri ve benzeri için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı gibi kriterlere uygun hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalı temiz hava debisi artırılmalıdır.
3. Atelye ve laboratuvarlardaki panolara COVID-19 pandemisine karşı farkındalık kazandıracak afiş veya posterler asılmalıdır.
4. Mola/teneffüs sırasında yoğunluğu önlemek amacıyla zaman çizelgesi yeniden düzenlenmelidir.
5. Ortak kullanılan ekipman ve çalışma alanları her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir.
6. Atelye ve laboratuvarlarda yer alan evyeler kişisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü

ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI



1. Öğretmenler odasının yerleşimi fiziksel mesafe kuralına göre düzenlenmelidir.
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Odaların havalandırma ve tesisat temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır.
4. Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi ve benzeri malzeme ve ekipman mümkün olduğunca ortak kullanılmamalıdır.
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, temassız açılıp kapanabilen pedallı, sensörlü atık kumbaraları bulundurulmalıdır.
8. Genel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
9. Odanın eklentilerinde çay ocağı ve mutfak bulunması durumunda tek kullanımlık veya kişiye özel bardaklar kullanılmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü

**TOPLANTI, KONFERANS SALONU VE ÇOK AMAÇLI
SALONLARIN KULLANIM TALİMATLARI**



1. Salonda oturma düzeni otoritelerce belirlenmiş güncel şartlara ve fiziksel mesafe kurallarına uygun olarak düzenlenmelidir.
2. Masa üzerindeki kitap, dergi v.b. malzemeler kaldırılmalıdır. Toplantı öncesi ve sonrasında mikrofon ve benzeri gibi teknik donanımların dezenfektasyonu yapılmalıdır.
3. Toplantı sırasında ikram sunulmamalıdır. Sunulacaksa da belirlenmiş hijyen kurallarına uyulmalıdır.
4. Toplantı süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalı, toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak doğal ortam havalandırılmalıdır.
5. Toplantı salonu girişinde el antiseptiği bulunmalı, kişiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanılmalıdır.
6. Mümkün olduğunca dergi ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli, e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sıra ile fiziksel mesafe gözetilerek evrak imzalanmalıdır.
7. Kişiler evrakları imzalarken şahsi kalemlerini kullanmalı ve kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır.
8. Toplantıdan sonra tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri mevzuata uygun olarak saklanmalıdır.
9. Bir ya da daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki günler içerisinde salgın hastalık belirtileri gösterdiğinde bu uygulama İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü yetkililerinin temasları izlemelerine yardımcı olacaktır.
10. Toplantıya katılan bir kişiye sonradan salgın hastalık tanısı konulursa; temaslı değerlendirilmesi yapılırken pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temasları değerlendirmeye alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir.
11. Bu süre içinde salgın hastalık belirtileri gösterenler, Sağlık Bakanlığınca hazırlanan rehbera uygun olarak, İl/İlçe Sağlık müdürlükleri tarafından yönlendirilmelidir.
12. Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü



TUVALET VE LAVOBO KULLANMA TALİMATI

1. Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeyler uygun deterjan veya dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir.
2. Banyo, klozetler, tuvaletler, lavabo ve zemin günde 4 defa 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit ile dezenfekte edilmelidir.
3. El temasını önlemek için öğrenci - personel lavabolarında mümkün ise fotoselli bataryalar, temassız dispenserler olmalıdır.
4. Kurum genelindeki lavabo, gider bağlantılarının ve deve boylarının S şeklinde olması sağlanmalıdır.
5. Tuvalet veya lavabo girişine el antiseptiği konulmalıdır.
6. Lavabolara, öğrenci ve personele ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabun ile yıkamaları gerektiğini hatırlatan afiş, poster veya uyarı levhaları asılmalıdır.
7. Görevli personel, tuvaletlerde tuvalet kağıdının, lavabolarda ise sabun ve havlu kağıdın tedarikini sağlamalıdır.
8. Personel ve öğrencilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışa yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleştirilmelidir.
9. Lavabolarda el kurutucu cihazlar yerine fotoselli havlu kağıtların kullanılması sağlanmalıdır.
10. Tuvaletlerde temiz hava sirkülasyonu sağlanmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü
SPOR SALONLARI VE OYUN ALANLARI KULLANMA
TALİMATI



1. Spor salonlarının ve oyun alanlarının girişine salgın hastalık önlemlerini içeren afişler asılmalıdır.
2. Spor salonlarının ve oyun alanlarının girişinde ve içeride el antiseptiği bulundurulmalıdır .
3. Öğrencilerin kullandığı egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmalıdır.
4. Spor salonlarına pedallı ve kapaklı atık kutuları konulmalı ve düzenli olarak boşaltılmalıdır.
5. Spor salonunda ve oyun alanlarında su ve sabuna erişim kolay olmalı ve burada tek kullanımlık kağıt havluların bulunması sağlanmalıdır.
6. Spor salonuna girerken kişisel havlu ve mat v.b. malzemeler götürülmelidir.
7. Havlular kuruluş tarafından veriliyorsa; poşette olması ve görevli personel tarafından verilmelidir. Mat türü malzeme ve oyuncaklar da her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.
8. Görevli personel salgın hastalıkların bulaşma yolları ve hastalıktan korunma yöntemleri hususunda bilgilendirilmelidir.
9. Spor salonlarında ve oyun alanlarında her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlik yapılmalıdır.
10. Sık kullanılan alanlar ve malzemeler daha sık temizlenmelidir.
11. Merkezi havalandırma sistemleri temiz hava sirkülasyonu sağlayacak şekilde düzenlenmelidir. Havalandırma sisteminin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır.
12. Spor salonları ve kapalı oyun alanları sık sık havalandırılmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü
OKUL SERVİSLERİ TALİMATI



1. Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir.
2. Öğrenciler ve personel servise binerken ve servisten inerken fiziksel mesafe kuralına uygun davranmalıdır.
3. Servis içerisinde fiziksel mesafe kuralına uyulmalıdır. İkili koltukların biri boş kalacak şekilde oturma düzeni sağlanmalıdır.
4. COVID-19 salgın hastalık belirtileri; ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. gösteren öğrenci için gerekli tedbirler alınarak velisi bilgilendirilmeli ve sağlık merkezine yönlendirilmelidir.
5. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalıdır. Oturma listesi serviste görünür şekilde açılmalıdır. Her öğrenci veya personel kuruma gidiş-dönüşlerde hergün kendisi için belirlenmiş sabit koltukta seyahat etmelidir.
6. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunanların dışında yolcu veya misafir kabul edilmemelidir.
7. Servis içerisinde acil veya gerekli bir durum olmadığı sürece konuşulmamalıdır.
8. Servis içerisinde yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
9. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır. Servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır. Her fırsatta servis camları açılarak içerisi havalandırılmalıdır.
10. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyleri, kapı kolları, kolçaklar, cam açma düğmeleri, araç içi tutamakları ve emniyet kemeri tokaları 1/100 oranında sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya % 70 lik alkol ile dezenfekte edilmelidir. Bu amaçla Sağlık Bakanlığı ruhsatlı dezenfektanlar kullanılmalıdır. Temizlik yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve sonrasında en az 1 dakika beklenip içerisi havalandırılmalıdır. Servis hizmeti farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfektasyonun yapıldığı belgelendirilmelidir.
11. Gün sonunda da mutlaka araç içi temizliği ve dezenfektasyon yapılmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü



GÜVENLİK TALİMATI

1. Kuruma giriş kuralları COVID-19 salgın hastalığına özgü belirlenmeli ve uygulanmalıdır.
2. Güvenlik personeli bu giriş kuralları hakkında bilgiye sahip olmalı ve bu konuda eğitim almış olmalıdır.
3. Güvenlik personeli kuruma girişte fiziksel mesafe kuralına uyulmasını sağlamalıdır.
4. Güvenlik personeline salgın hastalık durumlarına özgü kişisel koruyucu önlemler için gerekli, kişiye özel maske, yüz koruyucu siperlik ve KKD temin edilmiş olmalıdır.
5. Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz - telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerinde, teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmelidir.
6. Okul/kurum giriş - çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarına özgü belirlenmiş kurallar uygulanmalı ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmalıdır.
7. Ziyaretçi kartları her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir.
8. Güvenlik alanının günlük olarak deterjanlı su veya dezenfektanlarla; güvenlikteki kalemler ve ziyaretçi kartları da dezenfektan ile temizlenmelidir.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü
ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI



1. Tüm ziyaretçiler kuruma maskeli olarak giriş yapmalıdır.
2. Tüm ziyaretçilerin ve tedarikçilerin 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. Ziyaretçi kartlarının dezenfektasyonu yapılmalıdır.
6. Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz - telefon gibi malzemeler vardiya değişimlerinden önce dezenfekte edilmelidir.
7. Güvenlik danışma personeli için gerekli KKD ler sağlanmalı ve alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.
8. Ziyaretçiler ve tedarikçiler kuruma girmeden önce salgın hastalıkları önlemek için alınan tedbirler ve bu kılavuzda bahsedilen kurallar konusunda bilgilendirilmelidir. Kurallara uyacağına dair ziyaretçiden veya tedarikçiden taahhüt alınmalıdır. Kuruma her türlü kontrolsüz giriş engellenmelidir.
9. Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır.
10. Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanmalıdır.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü



T.C.
TEPEBAŞI KAYMAKAMLIĞI
Pilot Binbaşı Ali Tekin İlkokulu Müdürlüğü
MESCİT KULLANIM TALİMATI



1. Mescit içerisinde bulunan klima ve havalandırmalar çalıştırılmayacak, kapı ve camlar açık tutularak mescitlerin sürekli havalandırılması sağlanacak.
2. Temizlik işlemlerinde kapı kolları gibi el temasının yoğun olduğu yerler özellikle dezenfektan maddelerle silinecek.
3. Cemaatle öğle, ikindi ve cuma namazı kılacak herkesin tıbbi bez maske kullanması zorunlu olacak. Maskesi olmayan kişi/kişilerin cemaatle namaz kılmasına müsaade edilmeyecek.
4. Mescit içinde bireysel namaz kılacakların da maske takması zorunlu olacak.
5. Mescitlerde genellikle ortak olarak kullanılan ve salgın/bulaş riskini artırabileceği değerlendirilen tesbih, rahle, ayakkabı çekeceği ve benzeri malzemelerin bulundurulmasına müsaade edilmeyecek.
6. Mescitlere gelecek kişilerin yanlarında şahsi seccadelerini getirmeleri sağlanacaktır.
7. Mescit girişlerinde ve ibadet alanı olarak belirlenen yerlere girecek herkesin ellerini mutlaka dezenfekte etmesi sağlanacak.
8. Mescit içerisinde fiziksel temastan kaçınması (el sıkışma, musafaha, kucaklaşma gibi) ve sosyal mesafe kuralına uyması yönünde gerekli uyarılar sıklıkla tekrarlanacak.
9. Fiziksel mesafenin sağlanmasını teminen mescitlerin kapalı alanlarında namaz kılmak için belirlenecek diğer alanlarda, bir kişinin en az 60x110 santimetrelilik bir alanı (seccadenin kaplayacağı alan) kullanacağı göz önünde bulundurularak, her namaz kılınacak alanın en uç noktalarından her yönden birer metre (1 metre) mesafe olacak şekilde zeminde işaretleme yapılacaktır.
10. Mescitlerin kapasiteleri, herkes tarafından görülebilecek bir şekilde anılan alanların girişine asılacak. İçerideki kişi sayısı yeterli noktaya ulaştığında ise bu durum giriş için bekleyen cemaate uygun şekilde duyurulacaktır.
11. Mescitler günlük dezenfekte edilecektir.

Recai YILMAZ
Okul Müdürü