



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

**EL HİJYENİ VE EL YIKAMA
TALİMATI**

Doküman No	TL.001
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATI

1. Tüm öğrenci, personel ve ziyaretçiler girişte ve mümkün olan uygun noktalarda ellerini yıkayacaktır.
2. El yıkanmasının mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda eller %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovularak 20-30 saniye süre ile temizleyecektir.
3. Tüm personel, öğrenciler ve ziyaretçiler antiseptik dispanserlerine ulaşamadıkları durumlarda cep antiseptikleri kullanacaklardır.
4. Eller yıkanmadan önce kollar dirseklere kadar sıvanacak, bilezik yüzük ve takılar, tırnakların temiz ve kısa olması, takma tırnakların veya tırnak ürünleri çıkarılacaktır.
5. Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik,vb. yerlerin su geçirmez bir tampon ile mutlaka kapatılacaktır.
6. Eller su ve sabunla temizlenirken virüsü etkisiz hale getirmek için en az 20 saniye yıkanacaktır.
7. Eller yıkandıktan sonra mutlaka tek kullanımlık kağıt havlu ile kurulacaktır

Aysel YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

MASKE KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL.002
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

MASKE KULLANIM TALİMATI

(NOT: Maskeler;

- İlgili standartlara/ kriterlere uygun (TS EN 14683, TS EN 149 veya TSE K 599) olmalıdır.
 - Kullanım için gerekli olana kadar temiz/kuru bir alanda kirlenmesi önlenmiş şekilde (son kullanma tarihlerine uygun) muhafaza edilmelidir. Ulusal/ uluslararası sağlık otoritelerinin tavsiyelerine uygun maske kullanılmalıdır.)
1. Tüm çalışanlar, öğrenci ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapacaktır.
 2. Maskeye dokunmadan önce, ellerini su ve sabun ile temizleyip, su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanacaktır.
 3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığını inceleyecektir.
 4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır. Maskenin doğru tarafının dışarıya baktığından emin olunacaktır.
 5. Maskeyi yüzüne yerleştirip, maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnunun şekline göre kalıplayacaktır.
 6. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekerek ağız ve çene kapatılacaktır.
 7. Maskenin üzerini ellerimizle kapatarak nefes aldığımızda kenarlardan hava sızıntısı olmadığına emin olunacaktır.
 8. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturması sağlanacaktır.
 9. Kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılacaktır.
 10. Söz konusu atık kutuları Bakanlıkça yayınlanan genelgeye uygun olarak toplanacak ve en az 72 saat bekletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atılacaktır.
 11. İki kişinin birbirine sosyal mesafeyi sağlamayacak şekilde yakın çalışması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılacaktır.
 12. Tüm çalışanlar maskeli olarak çalışacak, maskeler günde en az 2 kez değiştirilecektir.
 13. Kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılacaktır.


Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

ELDİVEN KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL.003
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

ELDİVEN KULLANIM TALİMATI

1. Eldiven el yıkama yerine kullanılmayacaktır.
2. Eldiven giymeden önce ve eldiven çıkardıktan sonra ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanması sağlanacaktır.
3. Eldiven giyilmesinin ellerin kontaminasyonuna karşı tam bir koruma sağlamadığı bilinecektir.
4. Eldiven giyme endikasyonu ortadan kalkar kalkmaz eldivenler çıkarılacaktır.
5. Aynı eldivenle asla iki farklı girişimde veya kullanımda bulunulmayacaktır.
6. Eldivenler tekrar yıkanmayacak ve yeniden kullanılmayacaktır.
7. Eldivenlerin dış yüzeylerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atılacaktır.
8. Salgın hastalık belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenleri ve diğer tek kullanımlık eşyaları tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edilecektir.


Aysel YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE TALİMATI

Doküman No	TL.004
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/4

YEMEKHANE TALİMATI

Genel Hususlar

- 1) Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini alacaktır.
- 2) Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanacak, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenecek, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilecek, ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılacaktır.
- 3) 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 düzenlenecektir.
- 4) Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği “Yemekhane ve Kantin Temizlik Talimatına” uygun olarak düzenli olarak yapılacak, gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele sağlanacaktır.

Misafir Kabulü

- 1) Yemekhane ve kantin girişinde misafirlere termal kamera veya temassız ateş ölçüm cihazı ile anlık ateş ölçümü uygulanacak. 380C’den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir Yemekhane ve kantine alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurması sağlanacaktır.
- 2) Yemekhane girişlerinde el antiseptiği bulundurulacak, misafirlerin el antiseptiği veya sabunla kurallara uygun el temizliği yapıldıktan sonra yemekhaneye girişleri sağlanacaktır.
- 3) Yemekhane ve kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmaları sağlanacaktır.

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 düzenlenecek, yemekhane ve kantin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde en az 1 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesi yapılacaktır.
- 2) Yemekhane ve kantin masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecek.
- 3) Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanacak. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilecektir.
- 4) Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm’den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanacak veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılacaktır.
- 5) Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanacaktır.
- 6) Sosyal mesafe sağlanamadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılacaktır.
- 7) Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenecek. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenecektir.
- 8) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulacaktır.
- 9) Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanacaktır.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE TALİMATI

Doküman No	TL.004
Yayın Tarihi	44074
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/4

- 10)Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenecek (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilecektir.
- 11)Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir.
- 12)Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılarak, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılacaktır.
- 13)Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılacaktır.
- 14)Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
- 15)Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilecektir.
- 16)Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulacaktır.
- 17)Yemek tepsi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılacaktır.
- 18)Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulacaktır.
- 19)Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulacaktır.
- 20)Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22000 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 alınacaktır.
- 2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/ eğitim verilmesi sağlanacaktır.
- 3) Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulacaktır.
- 4) Personele çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (tıbbi maske, yüz koruyucu vb.) ile el antiseptiği sağlanacak ve kullanımı izlenecektir.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilecektir.
- 7) Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenip bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılarak bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanacaktır.
- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenecektir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanacaktır.
- 9) Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanacaktır.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE TALİMATI

Doküman No	TL.004
Yayın Tarihi	44074
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	3/4

Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

- 1) Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanacaktır.
- 2) Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılacaktır.
- 3) Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanacaktır.
- 4) Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmeyecektir.
- 5) Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılacaktır.
- 6) Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanacaktır.
- 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 bulundurulacaktır.
- 8) Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girilmeyecektir.
- 9) Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklanacaktır.
- 10)Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilecek, ayrıca hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmeyecektir.
- 11)Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanacak, elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenecektir.
- 12)Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmayacaktır.
- 13)Servis malzemeleri (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb) bulaşık makinasında en az 60°C'de yıkanacak ve mutfak personeli, çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanıp, ellerini düzenli olarak yıkayacaktır.
- 14)Mutfak personeline, uyulması gerekli kurallar ile iyi hijyen uygulamaları hakkında görsel/yazılı bilgilendirme yapılacaktır.
- 15)Yemek taşıma araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak ve sürekli maske kullanımı ve mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanacaktır.
- 16)Aracın el teması sağlanan yüzeyleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilecektir.

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 temizlenecektir.
- 2) 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 temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.
- 3) Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt altına alınacak ve temizlik saatleri görünür şekilde asılacaktır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ


YEMEKHANE TALİMATI

Doküman No	TL.004
Yayın Tarihi	44074
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	4/4

- 4) Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske vb.) kullanacak, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılıp, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
- 5) Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılıp, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılacaktır.

Genel Temizlik ve Bakım

- 1) Yemekhane temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılacak ve bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulacaktır.
- 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 sağlanacak, klor bileşiklerinin zarar verdiği telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulacaktır.
- 3) Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanacaktır.
- 4) Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilip, Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılacaktır.
- 5) Vantilatörler ise kullanılmayıp, merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenip sık sık doğal havalandırma yapılacaktır.
- 6) Klima kullanımı konusunda T.C. Sağlık Bakanlığının yayınladığı/ yayınlayacağı "Toplumda Klimaların Kullanımı" rehberine uyulup, klima ve genel havalandırma sistemleri yukarıda belirtilen hususlara uygunluğu sağlanmadığında kullanılmayacaktır.
- 7) Yemekhaneadaki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanacaktır.
- 8) Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanacaktır.
- 9) Yemekhanede çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılacaktır.
- 10) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımlarına özen göstermesi sağlanacaktır.


Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

TEMİZLİK PERSONELİ TEMİZLİK VE DEZENFEKTE TALİMATI

Doküman No	TL.005
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/2

TEMİZLİK PERSONELİ 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 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 şüpheli veya tanısı koyulmuş kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılacaktır.
- 2.Temizlik personeli için çamaşır suyu başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, uygulanması ve depolanması konusunda ek eğitim verilecektir.
- 3.Çamaşır suyu kullanımını uygun olmadığında, örneğin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için %70 alkol ile temizlenecektir.
- 4.Kullanıldığı takdirde tekstil, çarşaf, masa örtüsü, giysiler vb. toz ve aerosol oluşturarak çevreyi diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına konulacaktır. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla 90°C sıcaklıkta yıkanacaktır.
- 5.Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanacaktır.
- 6.Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanacaktır.

Temizlik

- 1.Yüzeyler sabun ve su kullanarak temizlenecektir.
- 2.Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgahlar, kulplar, telefonlar, klavyeler, Tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliği sıklıkla yapılacaktır.
- 3.Deterjan üzerinde yazılı talimat göz önüne alarak kullanılacaktır.
- 4.Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direk kullanılacaktır.
- 5.Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde silinecektir.
- 6.Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atılacaktır.
- 7.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 temizlenecektir.
- 8.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 temizlenip dezenfekte edilecektir.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

TEMİZLİK PERSONELİ TEMİZLİK VE DEZENFEKTE TALİMATI

Doküman No	TL.005
Yayın Tarihi	44074
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/2

9. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilip temizlik saatleri görünür şekilde asılacaktır.

10. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.

11. Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske vb.) kullanıp, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılıp, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.

12. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılıp, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılacaktır.

Dezenfekte

1. Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizlenip daha sonra dezenfektan kullanılacaktır.

2. Onaylı dezenfektanlar kullanılmalıdır.

3. Ürünün güvenli ve etkili bir şekilde kullanılmasını sağlamak için etiket üzerindeki talimatları uygulayın.

4. Yüzey uygunsa seyreltilmiş (yüzey özelliğine göre 1/10 veya 1/100 oranında) ev tipi sodyum hipoklorit çözeltileri de kullanılmalıdır.

5. Sodyum hipoklorit dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edilmeli ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunacaktır.

6. Çamaşır suyu, uygun şekilde seyreltildiğinde korona virüslere karşı etkili olacaktır. Çözeltiliyi yüzeyde en az 1 dakika bekletilerek, en az %70 alkol içeren alkol çözeltileri de kullanılabilir. Sadece işverenler tarafından sağlanan temizlik (deterjan) ve dezenfektan ürünleri kullanılacaktır.

7. 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 kullanılacaktır.

8. Ürünler üreticinin talimatlarına göre hazırlanıp kullanılacaktır. Önerilen ürün "temas süreleri" ne uyulacaktır. Alternatif temizlik maddeleri/ dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanlar kullanılacaktır.

9. Tabletler, dokunmatik ekranlar (etkileşimli tahta vb.), klavyeler, Temizlik ve dezenfeksiyon için üreticinin talimatları izlenecek. Başka bir öneri yoksa, en az %70 alkol içeren spreyleyler veya mendil vs. kullanılacaktır.

Açelya YELİEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

**DERSLİK VE İDARİ ODALARIN
KULLANIM TALİMATLARI**

Doküman No	TL.006
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

DERSLİK VE İDARİ ODALARIN KULLANIM TALİMATLARI

- 1.Derslikler ve idare odalarda temizlik/ dezenfektasyon plan/ programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıp, havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanacaktır.
- 2.Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapıp, temiz hava debisi artırılacaktır.
- 3.Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezenfekte edilecektir.
- 4.Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler asılacaktır.
- 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 oluşturulup uygulanacaktır.
- 6.Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanacaktır.
- 7.Elle temas etmeden açılabilir- kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kutuları bulundurulacaktır.

Açıya YELTEKİN

Okul Müdürü




ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

**ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM
TALİMATI**

Doküman No	TL.007
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI

- 1.Odanın yerleşimi sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenecektir.
- 2.Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanacaktır. Temiz hava debisi artırılabacaktır.
- 3.Odaların havalandırma tesisatının temizliği bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılacaktır.
- 4.Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi ve benzeri malzeme ve ekipmanı mümkün olduğunca ortak kullanılmaması sağlanacaktır.
- 5.Ortak kullanılan malzemelerin dezenfektasyonu temizlik dezenfektasyon plan programlarına uygun olarak yapılacaktır.
- 6.Öğretmenler odasına misafir ve ziyaretçi kabul edilmeyecektir.
- 7.Odada alkol bazlı el antiseptiği, elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedallı sensörlü ve benzeri atık kumbaraları bulundurulmalıdır.
- 8.Genel hijyen kurallarına uyulacaktır.
- 9.Odanın eklentilerinde çay ocağı ve mutfak bulunması durumunda tek kullanımlık bardak kullanımı veya kişiye özel bardaklar kullanılacaktır.


Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

**TUVALETLER VE LAVOBO
KULLANIM TALİMATI**

Doküman No	TL.009
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

TUVALETLER VE LAVOBO KULLANIM TALİMATI

- 1.Kapılar, kapı kolları ve tüm yüzeyler uygun deterjan dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenecektir.
- 2.Kuruluştaki salgın hastalığı olduğu belirlenen kişi olmadığı takdirde banyo klozet ve lavabo kapı yüzeyleri dahil tüm yüzeylerin su ve uygun deterjanla sık temizlenmesi yeterli olacaktır.
- 3.Banyo klozet ve tuvaletler her gün en az 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit ile dezenfekte edilecektir.
- 4.El teması önlemek için öğrenci personel lavabolarında mümkün ise el teması olmayan bataryalar temassız dispenserler olmalıdır.
- 5.Kuruluş genelindeki lavabo ve gider bağlantılarının deve boylarının S şeklinde olması sağlanmalıdır.
- 6.Mümkünse her tuvalet lavabo girişinde ideal olarak hem iç hem dış kısma el antiseptiği cihazları konulacaktır.
- 7.Öğrencilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve su ile ellerini yıkamaları hatırlatmak için afiş, poster, uyarı levhası konulacaktır.
- 8.Personel ve öğrencilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışa yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleştirilecektir.
- 9.Varsa el kurutucu cihazlarının kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınması sağlanacaktır.
10. Tuvaletlerin havalandırma sisteminin temiz hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olacaktır.

Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

**OKUL SERVİSİ KULLANMA
TALİMATI**

Doküman No	TL.010
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

OKUL SERVİSİ KULLANMA TALİMATI

- 1.Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket edecektir.
- 2.Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranacaktır.
- 3.Sosyal mesafe kuralının bozulmaması için önlemler alınacaktır.
- 4.Salgın hastalık belirtileri ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. olanların maske takması sağlanıp belirti gösteren öğrenci ise öğrencinin velisi bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirilecektir.
- 5.Koltuklara numara verilip evden alınma sırasına göre her öğrencinin personelin hangi koltuğu kullanacağı sabit hale getirilecektir.
- 6.Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulup, liste serviste görünür şekilde asılıp her öğrenci personel kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendisine ayrılmış sabit koltukta seyahat edecektir.
- 7.Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunan şahsın dışında kişi kabul edilmeyecektir.
- 8.Servis içinde konuşulması doğru olmadığından servis içerisinde konuşma ve içecek, yiyecek dahil mecbur olmadıkça izin verilmeyecektir.
- 9.Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olacaktır. Servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılıp servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç havasının temizlenmesi sağlanacaktır.
10. Servisin içi temizlenip havalandırılacaktır.
- 11.Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyler, kapı kolları ,kol dayama, kolçaklar, tutacaklar cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları önce su ve deterjanla bezle silinip daha sonra 1/100 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya%70 lik alkol ile dezenfekte edilecektir.
- 12.Temizlik yolcu olmadığı durumlarda yapılacak ve sonrasında en az 1 dakika bekleyip havalandırılacaktır.
- 13.Servis hizmeti kuruluş dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfektasyonun yapıldığı güvence altına alınacaktır.


Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

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

Doküman No	TL.011
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

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

Okul / Kurum Atık Sorumluları (Sıfır Atık Odak Sorumluları) tarafından Atık Yönetimi ile ilgili iş ve işlemler aşağıdaki şekilde yapılacaktır;

- 1.Bina girişlerine gri etiketli olarak “maske, eldiven ve diğer kişisel atık” yazan kapaklı ve torba içeren biriktirme ekipmanına koyulacaktır.
- 2.Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızları sıkı bir şekilde kapatılarak ikinci bir torbaya alınıp geçici depolama alanına götürülecektir.
- 3.Geçici depolama alanı insan kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olacaktır.
- 4.Geçici depolama alanındaki atıklar 72 saat bekletilip evsel atık kapsamında (diğer atık) belediyeye teslim edilecektir.
- 5.Belediyelerin bu konudaki duyuru ve talimatlarına uyulacaktır.
- 6.Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliği/hijyeni sağlanıp, bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılacaktır
- 7.Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülmeye/veya sızıntı suyuna yönelik tedbir alınıp, kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzeydezenfekte edilecektir.
- 8.Yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanılacaktır.
- 9.Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertarafı ile görevlendirilen personelin çalışma sırasında eldiven ve maske gibi kişisel koruyucu malzeme kullanması, atıkla temas etmemeye dikkat etmesi, toplama ve taşıma işlemleri sırasında özel iş elbisesi giymesi sağlanacaktır.
- 10.Temizlik sonrasında personelin maske ve eldivenlerini çıkarıp çöp kutusuna atması, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanması sağlanacaktır.
- 11.Görevli personelin kullandığı ekipmanları ve kişisel malzemelerini dezenfekte ederek hijyenini sağlayacaktır.
- 12.Salgın hastalık belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenleri ve diğer tek kullanımlık eşyaları tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edilecektir.
- 13.Kapaklı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulacaktır.
- 14.Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilecektir.


Açelya YELTEKİN
Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

GÜVENLİK TALİMATI

Doküman No	TL.012
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

GÜVENLİK TALİMATI

- 1.Kuruluşa giriş kuralları salgın hastalık Covid-19 vb.durumlara özgü belirlenip uygulanacaktır.
- 2.Güvenlik personeli kuruluş ve salgın hastalık durumlarına özgü giriş kuralları hakkında bilgiye sahip olup, bu konuda eğitim alacaktır.
- 3.Güvenlik personeline; salgın hastalık durumlarına özgü kuruluşa giriş yöntemini belirleyip, önlemlere fiziksel mesafenin sağlanması, korunması ve uyulması sağlanacaktır.
- 4.Güvenlik personeline salgın hastalık durumlarına özgü kişisel koruyucu önlemler için gerekli KKD (maske, yüz koruyucu siperlik vb.) temin edilecektir
- 5.Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz telefon gibi malzemelerin vardiya değişimleri dikkate alınarak teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanacaktır.
- 6.Okul/kurum giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarına özgü kurallar belirlenip uygulanacak ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınacaktır.
- 7.Ziyaretçi kartları her kullanımdan önce dezenfekte edilecektir.
- 8.Güvenlik alanı en az günlük olarak deterjan, su veya dezenfektanlarla temizlenecektir.
- 9.Güvenlikteki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesi kontrol altına alınacaktır.
10. 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.


Aysel YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI

Doküman No	TL.015
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI

1. Tüm ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapacaktır.
2. Tüm ziyaretçilerin ve tedarikçilerin vücut sıcaklığı ölçülüp, Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmayacaktır.
3. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranacaktır.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanıp kullanılacaktır.
5. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanacaktır.
6. Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon plan programları doğrultusunda dezenfekte edilecektir.
7. Vardiya değişimlerinde güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz, telefon gibi malzemelerin teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanacaktır.
8. Güvenlik danışma personeli için gerekli KKD' ler sağlanıp ve alkol bazlı el antiseptiği bulundurulacaktır.
9. Ziyaretçiler ve tedarikçiler kuruluşa girmeden önce salgın hastalıkları önlemeye yönelik kılavuzda bahsedilen ve kuruluşça hazırlanmış olan tedbirler uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilecek ve bu kurallara uyacağını dair ziyaretçiden ve tedarikçiden taahhüt alınacaktır.
10. Kuruluşa her türlü kontrolsüz giriş engellenecektir.
11. Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunulmayacaktır.
12. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılacaktır.
13. Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/ kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanacaktır.

Açıya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

GENEL TALİMATNAME

Doküman No	TL.017
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

GENEL TALİMATNAME

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapacaktır.
2. Tüm çalışan ve ziyaretçilerin vücut sıcaklığı ölçülecek, Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmayacaktır.
3. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranacaktır.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanacaktır.
5. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanacaktır.
6. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi sağlanacaktır.
7. Fiziki mesafenin korunması konusunda gerekli tedbirler alınmalı ve uyarılar yapılacaktır.
8. Uygun kişisel koruyucu donanım kullanması (maske takılması) sağlanmalı, belli aralıklarla kontrol edilecektir.
9. Uygun temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinin yapılması sağlanacaktır.
10. Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulması sağlanacaktır.
11. Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silip, burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılacaktır.
12. Mendil en yakın atık kumbarasına elle temas edilmeden (açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb.) atılacaktır.
13. Ziyaretçi ile ilgili iş ve işlemlere uygun işlem yapılacaktır.
14. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlanmalı, katılım kayıtları muhafaza edilecektir.
15. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulup, Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilecektir.
16. Merkezi havalandırma sistemi varsa içeriden alınan havanın tekrar dolaşıma verilmesi %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemi seçilecektir.
17. Asansör varsa kullanıcı sayısı girişinde belirtilip, içinde öksürük/hapşırık adabına uyulması, mümkünse konuşulmaması ve içinde durulması gereken yerler belirlenecektir.
18. Mümkünse ara dinlenmelerde, mümkün değilse hafta sonları çalışma olmadığı zamanlarda tüm alanlar dezenfekte edilecektir.
19. İş okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır, mümkün olan her fırsatta 60°- 90° sıcaklıkta deterjan ile yıkanacaktır.
20. Kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığı arttırılıp, tek kullanımlık su kapları veya bireysel su mataraları kullanılacaktır.
21. WC'lerde tüm manuel musluklar fotoselli hale getirilmelidir.
22. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılacaktır.


Açıya YELTEKİN
Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Büro Temizliği Talimatı

Doküman No	TL.018
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/3

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemerini

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/ hijyen gereçlerini/ kimyasallarını hazırlayınız.

Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel atık toplama	Plastik	Sarı veya Mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Büro Temizliği Talimatı

Doküman No	TL.018
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/3

- Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- Kimyasal temizleyiciler kullanırken eldiven giyiniz ve maske takınız.
- Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
- Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız.
- Zeminde halı varsa elektrikli süpürgeyi hazırlayınız, süpürge toz torbalarının dolu olup olmadığını kontrol ediniz, gerekiyorsa değiştiriniz. Elektrik kablolarının sağlamlığını kontrol ediniz, KKD kullanarak süpürme işlemini gerçekleştiriniz.
- Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız, yüzeyi hazırlanan temizlik sıvısı ile paspaslayınız.
- Haftada bir gün uygunsa camları, cam temizlik gereçleri ve temizlik bezi kullanarak temizleyiniz.
- Nemli bez ve uygun dezenfektan kullanarak masaların, dolapların, sehpa­ların, koltukların ve büro araçlarının (bilgisayar, yazıcı, fotokopi, telefon vb.) temizliğini gerçekleştiriniz.
- Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
- Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz.
- Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
- Tabloların tozunu nemli bezle alınız, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatınız.
- Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
- Perdeler ve Oturma Gruplarının, günlük, vakumlama yöntemi ile tozlarını alınız ve leke kontrolü yapınız.
- Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
- Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
- Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
- Havalandırma ve müzik sistemlerinin periyodik olarak bakımlarını yaptırınız.
- Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
- Ofis ve bürolarda temizlik yaparken masa üzerinde bulunan evrakları karıştırmadan alınız, masanın temizliği yapıldıktan sonra evrakları alındıkları yerlere koyunuz.
- Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
- Odayı havalandırınız.
- Masanın yüzey özelliğine uygun madde ile tozunu alınız ve üzerinde bulunan eşyaların, tozunu alınarak yerleştiriniz.
- Sehpalar, koltuk, sandalye, dolap ve raflar, resim ve panoların uygun malzeme ile tozlarını alınız.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Büro Temizliği Talimatı

Doküman No	TL.018
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	3/3

32. Bilgisayar ve donanımları, aydınlatma sistemleri, prizlerin tozları, elektrikli araçların temizliği ile ilgili kurallara dikkat edilerek, temizleyiniz.
33. Klima ve havalandırma ünitesinin tozunu alınız.
34. Çiçeklerin yapraklarını temizleyiniz, solmuş yaprakları toplayınız.
35. Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
36. Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda/sınıfta kullanımdan sonra, değiştiriniz.
37. Temizliği biten alanı kilitleyerek güvenliği sağlayınız.
38. Kitaplıklarda bulunan kitapların tozunu kuru bezle alınız, rafları nemli bez ve uygun temizlik sıvısı ile temizleyiniz.
39. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
40. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız ve günlük bakımlarını yapıldıktan sonra depolara yerleştiriniz.
41. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
42. Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.

Açelye YEİTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Koridor-Derslik Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.019
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/3

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemerini

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/ hijyen gereçlerini/ kimyasallarını hazırlayınız.

Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel atık toplama	Plastik	Sarı veya Mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Koridor-Derslik Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.019
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/3

- Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- Kimyasal temizleyiciler kullanırken eldiven giyiniz ve maske takınız.
- Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
- Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız.
- Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız, yüzeyi hazırlanan temizlik sıvısı ile paspaslayınız.
- Haftada bir gün uygunsu camları, cam temizlik gereçleri ve temizlik bezi kullanarak temizleyiniz.
- Nemli bez ve uygun dezenfektan kullanarak masaların, sıraların, dolapların, sehpa­ların, koltukların ve büro araçlarının (bilgisayar, etkileşimli tahta, yazıcı, fotokopi, telefon vb.) temizliğini gerçekleştiriniz.
- Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
- Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz.
- Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
- Tabloların tozunu nemli bezle alınız, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatınız.
- Merdiven korkuluklarını kullanım yoğunluğuna göre sık aralıklarla temizleyip parlatınız. Periyodik olarak özel kir ve yağ çözücülerle temizleyiniz ve parlatma işlemi yapınız.
- Halıları her gün, sabah ve akşam olmak üzere iki kez vakumlama yöntemi ile temizleyiniz, leke kontrolü yapınız, varsa uygun yöntemle lekeleri çıkartınız.
- Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
- Perdeler ve Oturma Gruplarının, günlük, vakumlama yöntemi ile tozlarını alınız ve leke kontrolü yapınız.
- Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
- Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
- Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
- Zemini, özelliğine uygun araç ve gereçle köşe ve girintileri atlamadan temizleyiniz.
- Havalandırma ve müzik sistemlerinin periyodik olarak bakımlarını yaptırınız.
- Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
- Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Koridor-Derslik Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.019
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	3/3

30.Koridor ve derslikleri havalandırınız.

31.Bilgisayar ve donanımları, aydınlatma sistemleri, prizlerin tozları, elektrikli araçların temizliği ile ilgili kurallara dikkat edilerek, temizleyiniz.

32.Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.

33.Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda/sınıf ta kullanımdan sonra, değiştiriniz.

34.Merdivenleri fırça ve faraş kullanarak temizleyiniz, hazırlanan temizlik sıvıları ile paspaslayınız.

35.Yangın söndürücüleri uygun temizleme sıvısı ve nemli bezle siliniz.

36.Kitaplıklarda bulunan kitapların tozunu kuru bezle alınız, rafları nemli bez ve uygun temizlik sıvısı ile temizleyiniz.

37.Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.

38.Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.

39.Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.

40.Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.

Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Tuvalet ve Lavabo Temizleme Talimatı

Doküman No	TL.021
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/2

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemerini

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/ hijyen gereçlerini/ kimyasallarını hazırlayınız.

Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel atık toplama	Plastik	Sarı veya Mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Tuvalet ve Lavabo Temizleme Talimatı

Doküman No	TL.021
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/2

- 6.Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- 7.Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- 8.Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- 9.Kimyasal temizleyiciler kullanırken uygun renkte eldiven giyiniz ve maske takınız.
- 10.Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
- 11.Temizliği temizden kirliye doğru yapınız.
- 12.İlık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız. Temizlik solüsyonunu temizlenen bölgenin risk durumuna göre hazırlayınız.
- 13.Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız.
- 14.Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla yıkayınız.
- 15.Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
- 16.Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini uygun dezenfektanlarla gerçekleştiriniz.
- 17.Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
- 18.Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
- 19.Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
- 20.Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
- 21.Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
- 22.Temizlenen alanları havalandırınız.
- 23.Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
- 24.Lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
- 25.Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
- 26.Giderleri temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
- 27.Fayansları yıkadıktan sonra kuru bezle siliniz.
- 28.Klozet, lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz. Kullanacak dezenfektanların saklama koşullarına ve son kullanma tarihlerine dikkat ediniz.
- 29.Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
- 30.Tuvalet fırçalarını haftalık periyodlar halinde özel ilaçlarda bekletilerek dezenfekte ediniz.
- 31.Atık kovaları riskli infeksiyöz materyalle kontamine olduysa dezenfektan ile dezenfekte ediniz.
- 32.Dökülen her şeyi anında temizleyiniz, her seferinde temiz su kullanınız ve iş biter bitmez kirli suyu dökünüz.
- 33.Kesinlikle dezenfektan solüsyonları deterjanla karıştırmayınız.
- 34.Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
- 35.Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız, uygun şekilde yıkayıp kurutunuz ve günlük bakımlarını yaptırdıktan sonra depolara yerleştiriniz.
- 36.Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
- 37.Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.


Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Yemekhane Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.024
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/3

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemerini

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/ hijyen gereçlerini/ kimyasallarını hazırlayınız.

Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel atık toplama	Plastik	Sarı veya Mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Yemekhane Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.024
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/3

- Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- Kimyasal temizleyiciler kullanırken uygun renkte eldiven giyiniz ve maske takınız.
- Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
- Temizliği temizden kirliye doğru yapınız.
- Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız. Temizlik solüsyonunu temizlenen bölgenin risk durumuna göre hazırlayınız.
- Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
- Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
- Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz.
- Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
- Tavanları kontrol edilerek temizleyiniz.
- Merdivenleri fırça ve faraş kullanarak temizleyiniz, hazırlanan temizlik sıvıları ile paspaslayınız.
- Merdiven korkuluklarını kullanım yoğunluğuna göre sık aralıklarla temizleyip parlatınız. Periyodik olarak özel kir ve yağ çözücülerle temizleyiniz ve parlatma işlemi yapınız.
- Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
- Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
- Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
- Perdeler ve Oturma Gruplarının, günlük, vakumlama yöntemi ile tozlarını alınız ve leke kontrolü yapınız.
- Temizlenen alanları havalandırınız.
- Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
- Nemli bez ve uygun dezenfektan kullanarak masaların, dolapların, sehpa­ların, koltukların temizliğini gerçekleştiriniz.
- Tabloların tozunu nemli bezle alınız, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatınız.
- Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
- İşe başlamadan önce ellerinizi sabunla iyice yıkayınız.
- Yemekhaneye ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olmasını sağlayınız.
- Yemekhanelerde, kullanılan çatal kaşık, tabak, vb. araç gereçleri tamamen dezenfektan solüsyonuna daldırıp, üretici firma önerisi doğrultusunda dezenfektan içinde bekletiniz. Dezenfektan solüsyonlarından çıkarılan araç gereçler bol su ile durulayıp kurulayınız.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Yemekhane Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.024
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	3/3

32. Dezenfekte edilen araç gereçleri tekrar kullanılıncaya kadar kapalı dolaplarda saklayınız.
33. Yemekhanede kullanılan çöp bidonlarının paslanmaz çelikten ve kapaklı olmalarını, dolduğu anda boşaltılmalarını, her boşaltmadan sonra sıcak sabunlu su ile yıkanıp, kapaklarının kapatılmasını sağlayınız.
34. Yangın söndürücüleri uygun temizleme sıvısı ve nemli bezle siliniz.
35. Dökülen her şeyi anında temizleyiniz, her seferinde temiz su kullanınız ve iş biter bitmez kirli suyu dökünüz.
36. Kesinlikle dezenfektan solüsyonları deterjanla karıştırmayınız.
37. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
38. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız, uygun şekilde yıkanıp kurutunuz ve günlük bakımlarını yapıldıktan sonra depolara yerleştiriniz.
39. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
40. Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.

Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Resepsiyon Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.025
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/3

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

					
İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemerini

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

				
Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/ hijyen gereçlerini/ kimyasallarını hazırlayınız.

					
Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel atık toplama	Plastik	Sarı veya Mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Resepsiyon Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.025
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/3

- 6.Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- 7.Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- 8.Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- 9.Kimyasal temizleyiciler kullanırken eldiven giyiniz ve maske takınız.
- 10.İlık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız.
- 11.Zeminde halı varsa elektrikli süpürgeyi hazırlayınız, süpürge toz torbalarının dolu olup olmadığını kontrol ediniz, gerekiyorsa değiştiriniz. Elektrik kablolarının sağlığını kontrol ediniz, KKD kullanarak süpürme işlemini gerçekleştiriniz.
- 12.Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız, yüzeyi hazırlanan temizlik sıvısı ile paspaslayınız.
- 13.Haftada bir gün uygunsa camları, cam temizlik gereçleri ve temizlik bezi kullanarak temizleyiniz.
- 14.Nemli bez ve uygun dezenfektan kullanarak masaların, dolapların, sehpa ve koltukların ve büro araçlarının (bilgisayar, yazıcı, fotokopi, telefon vb.) temizliğini gerçekleştiriniz.
- 15.Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
- 16.Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz.
- 17.Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
- 18.Tabloların tozunu nemli bezle alınız, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatınız.
- 19.Merdiven korkuluklarını kullanım yoğunluğuna göre sık aralıklarla temizleyip parlatınız. Periyodik olarak özel kir ve yağ çözücülerle temizleyiniz ve parlatma işlemi yapınız.
- 20.Halıları her gün, sabah ve akşam olmak üzere iki kez vakumlama yöntemi ile temizleyiniz, leke kontrolü yapınız, varsa uygun yöntemle lekeleri çıkartınız.
- 21.Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
- 22.Perdeler ve Oturma Gruplarının, günlük, vakumlama yöntemi ile tozlarını alınız ve leke kontrolü yapınız.
- 23.Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
- 24.Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
- 25.Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
- 26.Zemini, özelliğine uygun araç ve gereçle köşe ve girintileri atlamadan temizleyiniz.
- 27.Havalandırma ve müzik sistemlerinin periyodik olarak bakımlarını yaptırınız.
- 28.Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
- 29.Ofis ve bürolarda temizlik yaparken masa üzerinde bulunan evrakları karıştırmadan alınız, masanın temizliği yapıldıktan sonra evrakları alındıkları yerlere koyunuz.
- 30.Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
- 31.Resepsiyonu havalandırınız.
- 32.Resepsiyon Desk'inin yüzey özelliğine uygun madde ile tozunu alınız ve üzerinde bulunan eşyaların, tozunu alınarak yerleştiriniz.
- 33.Sehpa, koltuk, sandalye, dolap ve raflar, resim ve panoların uygun malzeme ile tozlarını alınız.
- 34.Bilgisayar ve donanımları, aydınlatma sistemleri, prizlerin tozları, elektrikli araçların temizliği ile ilgili kurallara dikkat edilerek, temizleyiniz.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Resepsiyon Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.025
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	3/3

- 35.Klima ve havalandırma ünitesinin tozunu alınız.
- 36.Çiçeklerin yapraklarını temizleyiniz, solmuş yaprakları toplayınız.
- 37.Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
- 38.Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda/sınıf ta kullanımdan sonra, değiştiriniz.
- 39.Merdivenleri fırça ve faraş kullanarak temizleyiniz, hazırlanan temizlik sıvıları ile paspaslayınız.
- 40.Yangın söndürücüleri uygun temizleme sıvısı ve nemli bezle siliniz.
- 41.Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
- 42.Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.
- 43.Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
- 44.Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.

Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Mutfak Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.027
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/3

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

					
İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemerini

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

				
Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/ hijyen gereçlerini/ kimyasallarını hazırlayınız.

					
Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel atık toplama	Plastik	Sarı veya Mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Mutfak Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.027
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/3

- Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- Kimyasal temizleyiciler kullanırken eldiven giyiniz ve maske takınız.
- Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
- Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız.
- Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız, yüzeyi hazırlanan temizlik sıvısı ile paspaslayınız.
- Haftada bir gün uygunsa camları, cam temizlik gereçleri ve temizlik bezi kullanarak temizleyiniz.
- Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
- Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz.
- Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
- Tabloların tozunu nemli bezle alınız, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatınız.
- Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
- Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
- Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
- Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
- Zemini, özelliğine uygun araç ve gereçle köşe ve girintileri atlamadan temizleyiniz.
- Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
- Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
- Mutfak havalandırınız.
- Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
- Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda/sınıf ta kullanımdan sonra, değiştiriniz.
- Lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
- Giderleri temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
- Fayansları yıkadıktan sonra kuru bezle siliniz.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Mutfak Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.027
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	3/3

31. Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
32. Pişirme bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkamayınız.
33. Yiyecek servisi yaparken ellerinizi, yüzünüze ve saçınıza sürmeyiniz.
34. Yemekleri tadarken ayrı bir kaşık veya çatal kullanıp, daha sonra yıkayınız.
35. Yiyecekleri servis araçları ile (kevgir, kepçe gibi) servis yapınız.
36. Yemek pişirildikten sonra mutfak bölümünü temizlenerek servise hazır hale getiriniz.
37. Mutfakta temiz üniforma giyip, başlarınıza kep veya bone takınız.
38. Tırnaklarınızı kısa ve temiz tutunuz.
39. İşe başlamadan önce ellerinizi sabunla iyice yıkayınız.
40. Yemekhaneye ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olmasını sağlayınız.
41. Yemekhanelerde, kullanılan çatal kaşık, tabak, vb. araç gereçleri tamamen dezenfektan solüsyonuna daldırıp, üretici firma önerisi doğrultusunda dezenfektan içinde bekletiniz. Dezenfektan solüsyonlarından çıkarılan araç gereçler bol su ile durulayıp kurulayınız.
42. Dezenfekte edilen araç gereçleri tekrar kullanılincaya kadar kapalı dolaplarda saklayınız.
43. Mutfakta kullanılan çöp bidonlarının paslanmaz çelikten ve kapaklı olmalarını, dolduğu anda boşaltılmalarını, her boşaltmadan sonra sıcak sabunlu su ile yıkayıp, kapaklarının kapatılmasını sağlayınız.
44. Atık kovaları riskli enfeksiyöz materyalle kontamine olduysa dezenfektan ile dezenfekte ediniz.
45. Yangın söndürücüleri uygun temizleme sıvısı ve nemli bezle siliniz.
46. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
47. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.
48. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
49. Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.


Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Açık Alan Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.029
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/2

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemerini

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/ hijyen gereçlerini/ kimyasallarını hazırlayınız.

Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel atık toplama	Plastik	Sarı veya Mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Açık Alan Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.029
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/2

- 6.Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- 7.Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- 8.Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- 9.Kimyasal temizleyiciler kullanırken eldiven giyiniz ve maske takınız.
- 10.Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız, yüzeyi hazırlanan temizlik sıvısı ile paspaslayınız.
- 11.Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
- 12.Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
- 13.Çiçeklerin yapraklarını temizleyiniz, solmuş yaprakları toplayınız.
- 14.Bahçede bulunan kaba çöpleri toplayınız, çöp kutularını atık yönetimi prosedürüne uygun olarak boşaltınız,
- 15.Bankları nemli bezle temizleyiniz.
- 16.Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
- 17.Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.
- 18.Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
- 19.Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.


Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Genel Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.030
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/3

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemerini

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/ hijyen gereçlerini/ kimyasallarını hazırlayınız.

Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel atık toplama	Plastik	Sarı veya Mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Genel Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.030
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/3

- 6.Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- 7.Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- 8.Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- 9.Kimyasal temizleyiciler kullanırken uygun renkte eldiven giyiniz ve maske takınız.
- 10.Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
- 11.Temizliği temizden kirliye doğru yapınız.
- 12.İlık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız. Temizlik solüsyonunu temizlenen bölgenin risk durumuna göre hazırlayınız.
- 13.Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız.
- 14.Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
- 15.Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
- 16.Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz.
- 17.Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
- 18.Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
- 19.Merdivenleri fırça ve faraş kullanarak temizleyiniz, hazırlanan temizlik sıvıları ile paspaslayınız.
- 20.Merdiven korkuluklarını kullanım yoğunluğuna göre sık aralıklarla temizleyip parlatınız. Periyodik olarak özel kir ve yağ çözücülerle temizleyiniz ve parlatma işlemi yapınız.
- 21.Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
- 22.Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
- 23.Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
- 24.Perdeler ve Oturma Gruplarının, günlük, vakumlama yöntemi ile tozlarını alınız ve leke kontrolü yapınız.
- 25.Temizlenen alanları havalandırınız.
- 26.Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
- 27.Nemli bez ve uygun dezenfektan kullanarak masaların, dolapların, sehparın, koltukların ve büro araçlarının (bilgisayar, yazıcı, fotokopi, telefon vb.) temizliğini gerçekleştiriniz.
- 28.Masanın yüzey özelliğine uygun madde ile tozunu alınız ve üzerinde bulunan eşyaların, tozunu alınarak yerleştiriniz.
- 29.Sehpar, koltuk, sandalye, dolap ve raflar, resim ve panoların uygun malzeme ile tozlarını alınız.
- 30.Bilgisayar ve donanımları, aydınlatma sistemleri, prizlerin tozları, elektrikli araçların temizliği ile ilgili kurallara dikkat edilerek, temizleyiniz.
- 31.Ofis ve bürolarda temizlik yaparken masa üzerinde bulunan evrakları karıştırmadan alınız, masanın temizliği yapıldıktan sonra evrakları alındıkları yerlere koyunuz.
- 32.Tabloların tozunu nemli bezle alınız, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatınız.
- 33.Kitaplıklarda bulunan kitapların tozunu kuru bezle alınız, rafları nemli bez ve uygun temizlik sıvısı ile temizleyiniz.
- 34.Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda/sınıf ta kullanımdan sonra, değiştiriniz.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Genel Temizlik Talimatı

Doküman No	TL.030
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	3/3

35. Lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
36. Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
37. Giderleri temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
38. Fayansları yıkadıktan sonra kuru bezle siliniz.
39. Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
40. Pişirme bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkamayınız.
41. Yiyecek servisi yaparken ellerinizi, yüzünüze ve saçınıza sürmeyiniz.
42. Yemekleri tadarken ayrı bir kaşık veya çatal kullanıp, daha sonra yıkayınız.
43. Yiyecekleri servis araçları ile (kevgir, kepçe gibi) servis yapınız.
44. Yemek pişirildikten sonra mutfak bölümünü temizlenerek servise hazır hale getiriniz.
45. Mutfakta temiz üniforma giyip, başlarınıza kepe veya bone takınız.
46. Tırnaklarınızı kısa ve temiz tutunuz.
47. İşe başlamadan önce ellerinizi sabunla iyice yıkayınız.
48. Yiyecek İçecek Atölyelerine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olmasını sağlayınız.
49. Yemekhanelerde, kullanılan çatal kaşık, tabak, vb. araç gereçleri tamamen dezenfektan solüsyonuna daldırıp, üretici firma önerisi doğrultusunda dezenfektan içinde bekletiniz. Dezenfektan solüsyonlarından çıkarılan araç gereçler bol su ile durulayıp kurulayınız.
50. Dezenfekte edilen araç gereçleri tekrar kullanılıncaya kadar kapalı dolaplarda saklayınız.
51. Mutfakta kullanılan çöp bidonlarının paslanmaz çelikten ve kapaklı olmalarını, dolduğu anda boşaltılmalarını, her boşalttıktan sonra sıcak sabunlu su ile yıkayıp, kapaklarının kapatılmasını sağlayınız.
52. Klozet, lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz. Kullanacak dezenfektanların saklama koşullarına ve son kullanma tarihlerine dikkat ediniz.
53. Banyo ve duşları kaba kirinden arındırınız.
54. Tuvalet fırçalarını haftalık periyodlar halinde özel ilaçlarda bekletilerek dezenfekte ediniz.
55. Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
56. Atık kovaları riskli enfeksiyöz materyalle kontamine olduysa dezenfektan ile dezenfekte ediniz.
57. Yangın söndürücüleri uygun temizleme sıvısı ve nemli bezle siliniz.
58. Dökülen her şeyi anında temizleyiniz, her seferinde temiz su kullanınız ve iş biter bitmez kirli suyu dökünüz.
59. Kesinlikle dezenfektan solüsyonları deterjanla karıştırmayınız.
60. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
61. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız, uygun şekilde yıkayıp kurutunuz ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.
62. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
63. Güvenlik riskleri ortadan kalktığı anda temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.


Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Bulaşık Yıkama Talimatı

Doküman No	TL.031
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

- 1.Yemekhanede bulaşıkların yıkanacağı bölümler sürekli temiz tutulmalı ve uygun temizlik maddeleriyle dezenfekte edilmelidir.
- 2.Kirli kaplardaki artıklar içerisine poşet yerleştirilmiş çöp kutularına sıyrılır
- 3.Kirli bulaşıklar sıvı deterjan ve sıcak su ile ön yıkama yapılır.
- 4.Yıkama bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkanmamalıdır.
- 5.Mutfak içinde ve yemek servisinden sonra meydana gelen bulaşıklar önce personel tarafından sabunlanır sonra bulaşık makinasında sıcak su ile durulanmalıdır.
- 6.Bulaşıkların mikroplardan arındırılması için su sıcaklığı 75 C° üzerinde olmalıdır. Bunun sağlanması için bulaşık makinesi kullanılmalıdır.
- 7.Bulaşık makinesinin kullanılmadığı durumlarda su sıcaklığı 45 - 50 C° olmalı ve bulaşıklar yıkandıktan sonra milyonda 50 - 100 kısım klorlu su içinde 2 dakika bekletilmeli ya da kaplar yıkandıktan sonra kaynatılmalıdır.(Sterilizasyon)
- 8.Su sıcaklığından etkilenmemeleri için bulaşık yıkayanlar eldiven giymelidirler.
- 9.Deterjan kullanılıyorsa durulamaya özellikle dikkat edilmeli, kaplar iyice çalkalanmalıdır.
- 10.Bulaşıklar yıkandıktan sonra temiz bir bez ile iyice kurulanmalı ve ait oldukları bölüme yerleştirilmelidir.
- 11.Artıkların boşaltıldığı çöpler ağızları bağlanarak mutfaktan uzaklaştırılmalıdır.
- 12.Bütün bu işlemler bittikten sonra da mutfağın günlük temizliği yapılmalıdır.

Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Hijyen ve Sanitasyon Talimatı

Doküman No	TL.032
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/2

- 1.Mutfakta görevlendirilecek personelin periyodik olarak sağlık kontrolünden geçirilmelidir.
- 2.Yemekhanelerin sürekli olarak temiz, bakımlı ve düzenli bulundurulmasına özen gösterilir.
- 3.Yiyecek ve yemekler iyi korunmalı uygun koşullarda saklanmalıdır. Böylece sağlığı bozan mikropların çoğalması önlenmiş olur.
- 4.Yemeklerin önceden hazırlanmasından ötürü, uygun olmayan bekletme biçimi ve süresinin bakteriyel bulaşma ve çoğalma için elverişli ortam oluşturduğu unutulmamalı ve dikkat edilmelidir.
- 5.Yemek yenilen tabak ve tepsilerin, kaşık, çatal, bardak veya sürahilerin temizlenmesinde ve kurulanmasında yeterince özen gösterilmeli bunlara çeşitli yollarla bulaşan mikropların değişik kişilere ulaşması önlenmelidir.
- 6.Sütler, pastörize veya sterilize olarak satın alınmalıdır.
- 7.Mutlaka veteriner kontrolünden geçmiş etler tercih edilmelidir.
- 8.Kabuğu çatlamış lekeli yumurtalar alınmamalıdır.
- 9.Üzerinde etiketi olmayan, bombeli konserveler alınmamalıdır.
- 10.Ambalajsız ve etiketi olmayan yiyecekler satın alınmamalıdır.
- 11.Depoların ısı dereceleri kontrol edilmeli ve sık sık temizlenmelidir.
- 12.Kullanılmayan yiyecekler hemen depolanmalı, bozulabilen yiyecekler soğuk depolarda saklanmalıdır.
- 13.Artan yiyecekler yayvan ve derinliği en fazla 10 cm. olan kaplara konulmalı, soğuk depoda ısının derhal ısı derecesi düşürülüp soğutulmalı ve artık yemekler 2 günden fazla bekletilmemelidir.
- 14.Okullar yazın tatile gireceği için depolarda yiyecek maddesi kalmayacak şekilde tüketilmelidir.
- 15.Mikroorganizmalar proteinli yiyeceklerde kolay üredikleri için et, yumurta, süt pişirildikten en fazla 30 dakika sonra servis edilmeli, bekletilmesi gerekiyorsa 60 C° ısıda tutulmalıdırlar.
- 16.Serviste özellikle servis araçları (kevgir, kepçe gibi) kullanılmalı, elle servis yapılmamalıdır.
- 17.Pişirildikten sonra elle parçalanması gereken yiyecekler için bir kişi ayrılmalı, ellerinin temizliğine dikkat edilmeli ve servise çok yakın bir zamanda bu işlem yapılmalıdır.
- 18.Yemekhanenin taban temizliği her gün muntazam olarak yapıp, yaz mevsiminde pencerelere tel gerilmeli, kapılar dışa açılmalı ve kendi kendine kapanmalıdır.
- 19.Araçlar yere, duvara temizliğin kolay yapılabilceği şekilde yerleştirilip, yanına kullanma ve bakım tarifeleri yazılmalıdır.
- 20.Personelin yılda bir defa sağlık kontrolü yapılmalı, akciğer filmi çekilmeli ve herhangi bir hastalık anında hemen doktora gönderilmeli, personelin en az 3 ayda bir gaita kültürleri alınmalıdır.
- 21.Erkeklerin başlarına kep, kadınların ise file takmaları sağlanmalıdır. İş için ayrı üniforma giymeli, üniformalar temiz olmalıdır.
- 22.Personele zaman zaman temizlik ve mikrop bilgisi verilmeli, personel için mutfak dışında tuvalet ayrılmalı, yeterli miktarda sabun ve havlu konulmalıdır. Pişirme bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkamaları önlenmelidir.



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Hijyen ve Sanitasyon Talimatı

Doküman No	TL.032
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	2/2

23.Hamam böceklen için musluk, boru kenarları, sıklıkla temizlenip ilaçlanmalı, fareler için ilaçlı yiyecekler veya kapan kullanılmalı, karasinekler için pencereler telle kapatılıp, çöp bidonları her gün sabunlu su ile yıkanıp, kapakları kapatılmalıdır.

24.İlaçlama yapılırken kaplar ve yiyecekler dolaplara konulmalıdır.

25.Sanitasyon kuralların uygulanması için personele zaman zaman eğitim verilmelidir.

Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

PERSONEL/ ÖĞRENCİ GİYSİ- FORMALARI TALİMATI

Doküman No	TL.035
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

PERSONEL/ ÖĞRENCİ GİYSİ- FORMALARI TALİMATI

- 1.Kuruluş, uygun ve gerekli olduğu durumlarda personelin ve öğrencilerin kuruluşa varışta formalarını/giysilerini değiştirebileceği soyunma odaları/alanları sağlayacaktır.
2. Özellik gerektiren işler ve alanlar için (yemekhane gibi) işe uygun kıyafetler giyilecektir.
- 3.İşe uygun kıyafetler mümkün mertebe ilgili alan dışında giyilmemeli ve ilgili alan dışına çıkartılmayacaktır.

Açelya YELTEKİN

Okul Müdürü



ÇUKUROVA ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ
**VEKTÖR MÜCADELESİ (HAŞERE
İLAÇLAMA) TALİMATI**

Doküman No	TL.036
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

VEKTÖR MÜCADELESİ (HAŞERE İLAÇLAMA) TALİMATI

- 1.Vektör mücadelesinde, fiziksel/ mekanik ve kültürel mücadele öncelikli olarak yapılacaktır.
- 2.Fiziksel önlemlerin alınması vektörlerin yuvalanabilecekleri alanların kontrol altına alınması için ilk adımdır.
- 3.Biyosidal uygulama izni olan yüklenici, yaptığı mücadelenin raporunu ve uygulama belgesini kuruluşa verecektir.
- 4.Kuruluştaki ilaçlama firmasını yönlendiren, kuruluş altyapısını bilen bir görevli sorumlu olarak belirlenecektir.
- 5.İlaçlama yapan personelin, uygulama yaparken temiz üniforma ve kişisel koruyucu (tek kullanımlık eldiven, maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, tulum vb.) kullanması sağlanacaktır.
- 6.Yüklenici, insan sağlığını koruyacak tedbirler de dahil olmak üzere, yapacağı uygulamaları; tarih, mekân, hangi vektöre karşı uygulama yapacağını bir plan dahilinde kuruluşa bildirecektir.
- 7.Vektörler ile yapılacak olan mücadelede fiziksel önlemlerin alınarak saklanabilecekleri ve giriş yapabilecekleri alanların önüne geçilmesi önemlidir. 8.Özellikle giderler, lavabo bağlantıları, kapı boşluklar, fayans boşlukları gibi alanlar sık sık kontrol edilmelidir.
- 9.Vektör mücadelesini yürüten yüklenici önerileri ve direktifleri göz önünde bulundurularak gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir.
- 10.Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sızımların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmelidir.
 - a.Eldiven el yıkama yerine kullanılmayacaktır.
 - b.Eldiven giymeden önce ve eldiven çıkardıktan sonra ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanması sağlanacaktır.
 - c.Eldiven giyilmesinin ellerin kontaminasyonuna karşı tam bir koruma sağlamadığı bilinecektir.
 - d.Eldiven giyme endikasyonu ortadan kalkar kalkmaz eldivenler çıkarılacaktır.
 - e.Aynı eldivenle asla iki farklı girişimde veya kullanımda bulunulmayacaktır.
 - f.Eldivenler tekrar yıkanmayacak ve yeniden kullanılmayacaktır.
 - g.Eldivenlerin dış yüzeylerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atılacaktır.
 - h.Salgın hastalık belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenleri ve diğer Tek kullanımlık eşyaları tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edilecektir.

Açelya YILBEKİN

Okul Müdürü

ELLERİN ANTİSEPTİK İLE DEZENFEKTE EDİLMESİ

Doküman No	AF.001
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

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;



Başparmaklarınızı diğer avucunuzla kavrayarak ovun;



Parmak uçlarınızı birleştirerek diğer elinizin avuç içinde ovalayın;



Kuruduktan sonra elleriniz artık temizdir.

ELLERİN SU VE SABUNLA YIKANMASI

Doküman No	AF.002
Yayın Tarihi	31.08.2020
Revizyon No	001
Revizyon Tarihi	31.08.2020
Sayfa No	1/1

İşlem süresi: **20 Saniye**



Ellerinizi su ile ıslatın;



Tüm el yüzeyine yeterli miktarda
avuç içine sabun dökün;



Avuç içlerini birbirine sürerek
sabunu iyice köpürtün;



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 kenetleyin ve
ovalayın;



Başparmaklarınızı diğer avucunuzla
kavrayarak ovun;



Parmak uçlarınızı birleştirerek
diğer elinizin avuç içinde ovalayın;



Ellerinizi iyice durulayın;



Ellerinizi tek kullanımlık bir kağıt
havlu ile kurulayın;



Kullandığınız kağıt havluyu
musluğu kapatmak için kullanın;



Kuruduktan sonra elleriniz artık
temizdir.