

**T.C.  
AKSARAY VALİLİĞİ  
İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**



**ULUIRMAK  
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**KORONAVİRÜS SALGINI TEDBİR PLANI**

## İçindekiler;

1. KURUMUN İLETİŞİM BİLGİLERİ.....	1
2. TEMİZLİK VE HİJYEN TEDBİRLERİ.....	2
3 TÜM PERSONELİMİZ İÇİN ALINACAK TEDBİRLER.....	8
4. İŞYERİNE GİRİŞ VE ÇIKIŞLARDA ALINACAK TEDBİRLER.....	9
5. ÇALIŞMA ORTAMINDA ALINACAK TEDBİRLER.....	10
6. TEMİZLİK VE HİJYEN TEDBİRLERİ.....	10
7. TOPLANTI VE EĞİTİMLERDE ALINACAK TEDBİRLER.....	11
8. OKULDA ALINMASI GEREKEN TEDBİRLER.....	12
9. PANSİYONDA ALINMASI GEREKEN TEDBİRLER.....	14

## KURUMUN İLETİŞİM BİLGİLERİ

Adres : Ereğlikapı Mahallesi Şehit Polis Önder Güzel Caddesi  
No:16/1 68100 Merkez-AKSARAY  
Telefon No : 0 382 2130017  
Fax : 0 382 2130016  
Vergi Numarası : 0340281840  
Çalışan Sayısı : 38  
Toplam Kullanım Alanı : 4200m<sup>2</sup>

### Tesis Sorumlusu

Adı-Soyadı : Ergün DEMİRER  
Görevi : Okul Müdürü

## 2.TEMİZLİK VE HİJYEN TEDBİRLERİ

### Genel Alanlar Temizlik ve Dezenfeksiyonu

- Departman içinde her hafta kişisel hijyen ve sosyal mesafe eğitimi alan şefi tarafından verilir. Eğitim çizelgeleri Teknik Müdür Yardımcısına teslim edilir.
- Genel alan tuvaletleri 15 dakikada bir temizlenip dezenfekte edilir.
- Tüm sabun, dezenfektan ve kağıt havlu dispenserleri fotoselli olacak şekilde düzenlenir.
- Tüm genel alanlardaki kapı kolları, tutamaçlar, aydınlatma anahtarları sürekli dezenfekte edilir.
- Lobi WC' lerinin kapıları açık tutulur ve gerekirse ön kısımlarına paravan konulur.
- Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenir, dezenfekte edilecek ve devamlı sıvı sabun bulundurulur.
- Meydancı görevlendirilerek sadece dezenfeksiyon için genel alanların (özellikle yoğun kullanımda olan alanlar) dezenfekte edilmesi sağlanır.
- İkinci bir meydancı UV sterilizatör ile sürekli kapı kolları ve yüzeyleri sterilize etmek için gün içerisinde dolaşır.
- Misafir alanlarındaki tüm uygulamalar personel alanlarında da devam ettirilir.
- Tüm aşamalarda mutlaka eldiven değiştirilmesine dikkat edilir.

### Asansörler

- Asansörler, servis ve konuklar için ayrı tahsis edilir. Asansörler yüzeyleri, asansör kontrol panelleri yarım saatte bir dezenfekte edilir.
- Asansör havalandırma filtreleri düzenli olarak temizlenir.

### Lobi / Antre / Merdivenler

- Mobilya ve oturma grupları arasındaki mesafe 1,5 metre, sandalye ve koltuklar arası mesafe 80 cm olarak düzenleme yapılır.
- Merdiven korkulukları, kapı kolları gibi sık dokunan alanlar kullanım sıklığına bağlı olarak daha sık temizlenir ve dezenfekte edilir.

## **Mescit**

- Kullanıcı / alan sayısı belirlenir, ilgili sosyal mesafe uyarıları düzenlemeleri yapılır.
- Her yarım saatte temizlik ve hijyen sağlanır.

## **Kat / Meydan Ofisleri**

- Tekstil ve linenler kapaklı dolap, poşet vb. şekilde muhafaza edilir.
- Vardiya bitiminde kat ofislerine kirli malzeme bırakılmayacak, kat arabaları, fırçalar, süpürgeler, basket vb. malzemeler vardiya sonunda kesinlikle temizlenir.
- Kat / meydan ofisleri temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı sürekli departman şefleri tarafından kontrol edilir.

## **Kat ve Meydan Arabaları**

- Kat ve meydan hizmetleri personelinin kişisel koruyucu önlemleri (eldiven, maske, siperli maske) kullanmaları sağlanır. Ayrıca her görevlinin kullanımına yönelik;
- El ve yüzey dezenfektanı,
- Tek kullanımlık önlük veya tulum bulundurulur.

## **Kirli Tekstillerin Toplanması, Taşınması ve Ayrıştırılması**

- Temiz ve kirli çamaşır/tekstil için kullanılan transfer arabaları birbirinden ayrılır ve düzenli olarak dezenfekte edilerek kayıt altına alınır.
- Farklı linen grupları tanımlanmış taşıma arabaları ya da poşetler içerisinde ayrıştırılarak toplanır.

## **Yıkama ve Kurutma**

- Yıkama ve kurutulması işlemlerinde yıkama programlarına uygulanır. Covid-19 Küresel Salgın süresince çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 60-90 °C'de deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanır.
- Temizlik bezleri ve MOP'lar yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılır ve ayrı yıkanır.

## **Temiz Çamaşırların/Tekstillerin Saklanması**

- Temiz ve kirli çamaşır alanları birbirinden ayrılır.
- Temiz çamaşır/tekstiller kontamine olmaması için poşetlere yerleştirilecek ve raflara yerleştirilir.
- Temiz çamaşırların depolandığı yerler düzenli olarak temizlenerek ve dezenfekte edilir.

## **Paketleme**

- Temiz tekstillere eldivensiz dokunulmamalıdır.
- Temiz tekstillerin çıkış noktasında paketlenmesi sağlanır. Taşınacağı yere kadar paketlerde açılmadan muhafaza edilir.

## **Ekipman / Makine Temizlikleri**

- Çamaşır makineleri haftada bir, 60 °C sıcaklıkta ve genel amaçlı temizleyici ile boş çalıştırılır.
- Kullanımdan sonra makineler ve deterjanlıkların kapakları kuruması için açık bırakılır.

## **Toplantı Salonları**

- Toplantı salonlarının masa ve oturma düzenleri kişi başına minimum 2,5 m<sup>2</sup> alan sağlanır ve fiziki mesafe masalar arasında 2 m. sandalyeler arası 80 cm. mesafe olacak şekilde planlanır.
- Toplantı salonlarında görevlendirilmiş personel, gerekli kişisel koruyucu malzemeleri (tek kullanımlık eldiven ve önlük, maske) kullanır.
- Toplantı salonları girişlerinde el dezenfektanı bulundurulur.
- Toplantı salonlarında kullanılan teknik ekipmanlar (mikrofon, telsiz, telefon, monitör vs.) düzenli olarak dezenfekte edilir.
- Toplantı salonlarının sık sık havalandırılması sağlanır.

## **Oda Temizlik ve Dezenfeksiyonu**

- Departman içinde her hafta kişisel hijyen ve sosyal mesafe eğitimi alan şefi tarafından verilir.
- Eğitim çizelgeleri Teknik Müdür Yardımcısına teslim edilir.

## **Temizlik ve Dezenfeksiyon İşleminde İzlenecek Sıra;**

- İçeri girmeden önce misafirlerin geçişini engellemek için kat arabası kapıya sıfır yanaştırılır.
- Kapı açık bırakılır, kapanmasının engellenmesi için önüne takoz koyulur.
- Eldiven giyilir.
- Perdeler açılır.
- Servis boşları (tepsi, bardak, tabak, atal vb.) dışarıya çıkarılır.
- Bir süre bekleyerek etkin temizlik ve dezenfeksiyon sağlanması için klozet içine uygun temizlik ürünü dökülür ve oda içine geçilir.
- Kül tablaları ve çöp kovaları boşaltılır.
- Odanın havalanması için pencereler açılır.
- Kullanılmış kirli çarşafklar ve havlular değiştirilir.
- Eldivenler çıkarılarak çöp kovaına atılır. Eller yıkanır. Yeni eldiven giyilir.
- Balkonda bulunan eşyalar silinerek hatta gerekiyorsa yıkanır ve kurularak temizlenir.
- Camlarda leke varsa temizlenir.
- Eldivenler çıkarılır ve eller yıkanır.
- Kullanılan yataklar yapılır. Eğer ilave yatak veya bebek yatağı gibi yataklar da kullanılmışsa bunlar da yapılır.
- Pencereler kapatılır.
- Duvarlarda iz ya da örümcek aęı varsa temizlenir.
- Konuk eşyaları karıştırılmadan, şahsi eşyalarının ve odadaki eşyaların tozu alınır.

- Odanın zemini elektrik süpürgesi ile temizlenir.
- Eldiven giyilir ve klozet temizliği yapılır. Eldiven çıkartılır, eller dezenfekte edilir.
- Duşa kabin, lavabo ve armatürlerin temizliği yapılır. Tüm alanlar arasında geçişte eldiven değiştirilir.
- Çıkarılan eldivenler ayrı bir poşet içerisinde ağzı bağlanarak odadan uzaklaştırılır ve kişisel hijyen malzemeleri için ayrılmış özel atık kutularına atılır.
- Oda zemini temizlenir. Banyo ve odanın düzeni kontrol edilerek odadan çıkılır.
- Misafir tarafından boşaltılan oda 12 saat boyunca yeni bir misafire verilmez ve bu süre içerisinde iyice havalandırılır.

## **Lobi Bar**

- Departman içinde her hafta kişisel hijyen ve sosyal mesafe eğitimi alan şefi tarafından verilir. Eğitim çizelgeleri Teknik Müdür Yardımcısına teslim edilir.
- Bar desklerinde misafirlerin oturmaları engellenecek şekilde düzenleme yapılır, misafirin siparişinin masasından alınacağı bilgisi verilir.
- Bar deskleri alkol bazlı dezenfektanlar ile dezenfekte edilir.
- Barlarda içecek yapımında kullanılan limon, nane vb. ürünler dezenfekte edilmiş olmalı, çapraz bulaşma olmayacak şekilde dilimlenir ve kapalı muhafaza edilir.
- Kullanılan pipet ve karıştırıcı çubuklar paketli olup ve kullanılması gereken durumlarda paketli pipet misafire verilir.
- Öksüren ateşli ve halsiz gözüken misafirler ile karşılaşılması durumunda misafiri rahatsız etmeden ve hemen alan şefine ve ulaşılması gereken kişilere bilgi verilir.
- Misafirlere yakın temastan kaçınılır.
- Çalışanları ellerini sık sık yıkanır ve el dezenfektanı ile dezenfekte edilir.
- Çalışanlar üniforma temizliği ve kişisel bakım ve temizliği konusunda daha dikkatli olur.
- Meyve ve sebzeler, kesme tahtaları ve bıçaklar dezenfekte edilir.
- İçecek hazırlığı yapan personel mutlaka eldiven kullanır.
- Buz kürekleri / maşaları çapraz bulaşma olmayacak şekilde muhafaza edilecek ve sık sık dezenfeksiyonu sağlanır.

## **Restoran**

- Departman içinde her hafta kişisel hijyen ve sosyal mesafe eğitimi alan şefi tarafından verilir. Eğitim çizelgeleri Teknik Müdür Yardımcısına teslim edilir.
- Restoranlarda, enfeksiyon bulaşma riskini azaltmak için oturma düzeninde misafirler arası mesafe 2 m. kişi başı kullanım alanı 2,5 m<sup>2</sup> , sandalyeler arası mesafe 80 cm olacak şekilde düzenlenir.
- Açık büfe sistemi iptal edilerek kahvaltı Alakart ve serpmeye usulde servis edilir.
- Aynı anda misafir restoran giriş sayısını azaltmak üzere farklı uygulamalar planlanır, kahvaltı saatleri uzatılır. Misafirlerin oda katlarına göre kategorilerle farklı saatlerde kahvaltı almaları organize edilir.
- Restoran havalandırması mümkün olduğu kadar temiz hava sirkülasyonu ile sağlanır.
- Çalışanlar üniforma temizliği ve kişisel bakım ve temizliği konusunda daha dikkatli olur.

- Restoranlarda temiz masa set-upları için servis arabası ayarlanır. Bu araba içerisinde temiz tabak, kuver, placemate ve peçeteler bulundurulur.
- Masadan boşlar alındıktan sonra masa dezenfekte edilir, temiz servis açılır.
- Çatal ve bıçaklar misafirler masaya oturduktan sonra servis açılır.
- Bardaklar masalara bırakılmaz misafir siparişini verdikten sonra ayrı olarak getirilir.
- Restoran girişlerinde bulunan dezenfektanlıkler sürekli kontrol edilir çalışır durumda olması sağlanır.
- Misafirler girişte ellerini dezenfekte etmeleri konusunda kibarca uyarılır.
- Restoran personeli sık aralıklar ile ellerini misafir göreceği şekilde dezenfekte eder.
- Mama sandalyeleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilerek streçlenir.
- Misafirlerle yakın temastan kaçınılır.
- Çalışanlar ellerini sık sık yıkar ve el dezenfektanı ile dezenfekte eder.
- Öksüren ateşli ve halsiz gözüken misafirler ile karşılaşılması durumunda misafiri rahatsız etmeden ve hemen iletişim kurulması gereken kişilere bilgisi verilir.
- Yıkamış olan servis malzemelerin takım silme işlemi yapılırken personelin eldiven giymesi sağlanır.
- Servantlarda açık bardak, menaj ve servis malzemeleri bulundurulmaz.
- Servis öncesi ve sonrasında servantların dezenfeksiyonu sağlanır.
- İşletmede ortak kullanım alanlarında su dolapları/su sebilleri, sıcak, soğuk içecek makineleri, vb. kaldırılacak ve bir görevli tarafından misafir masasına servisi sağlanır.
- El teması bulunan noktaların sürekli dezenfeksiyonu yapılır.
- Masalarda menüler bulundurulmaz misafir gözle takip edilir servis personeli tarafından menü bilgisi verilerek sipariş alınır.
- Masalarda bulunan dekoratif amaçlı tüm malzemeler kaldırılır.

### **Oda Servisi ve Minibar Servisi**

- Sunumlar paket şekilde kapatılarak hazırlanır.
- Servis yapan personel misafir odasına girmesi durumunda fiziksel mesafeyi korur ve kişisel koruyucu önlemleri (maske ve eldiven) alır.
- Oda ikramları, doğum günü pastası, kuruyemiş, meyve vb. dilimlenmiş ve açık sunumlardan kaçınılır, paketlenmiş sunumlar tercih edilir.
- Dilimli meyveler yerine adetlik meyveler sunulur.
- Oda mini bar dolabına konulacak içeceklerin dezenfekte edilmesi sağlanır.
- Çalışan her oda çıkışında ellerini dezenfekte eder ve eldiven değiştirir.

### **Bulaşık**

- Departman içinde her hafta kişisel hijyen ve sosyal mesafe eğitimi alan şefi tarafından verilir Eğitim çizelgeleri Teknik Müdür Yardımcısına teslim edilir.
- Fiziksel mesafeye (2 m) uygun çalışılır.
- Gerekli kişisel koruyucu önlemler (maske, eldiven vb.) alınır.
- Mümkün olan ekipmanlar için elde yıkama yerine bulaşık makinesinde yüksek sıcaklıklarda yıkama yapılır.
- Bulaşık makineleri sıcaklıkları kontrol edilir yıkama sıcaklıkları 55- 65°C, kurutma sıcaklıkları 80 °C üzeri ve durulama 80-85 °C'de sıcaklıkta yapılır.
- Kazan yıkama veya elde yıkama yapılan alanlarda uygun yöntemlerle dezenfeksiyon yapılır.

- Bulaşıkhaneye Personeli yapılan temizlik işlemlerinin hemen arkasından mutlaka dezenfeksiyon işlemlerini yapar.

## **Mutfak**

- Departman içinde her hafta kişisel hijyen ve sosyal mesafe eğitimi alan şefi tarafından verilir. Eğitim çizelgeleri Teknik Müdür Yardımcısına teslim edilir.
- Meyve & sebzeler, kesme tahtaları ve bıçaklar sıklıkla dezenfekte edilir.
- Soğuk gıda sıcaklıklarının 8 °C ve altında olduğu kontrol edilir.
- Pişmiş gıda sıcaklıklarının 65 °C ve üstünde olduğu kontrol edilir.
- Mutfak giriş kapısı tek yerden planlama yapılır hijyen koridoru oluşturulur.
- Özellikle bağışıklık sistemini güçlendirici mevsimsel taze sebze ve meyveler sunumda kullanılır.
- Üretim alanları girişlerinde sensörlü el dezenfektanları ve hijyen paspasları bulundurulur.
- Gıda üretim alanları girişinde sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli ekipmanlar bulundurulur.
- Çapraz bulaşma olmaması için üretim alanları çiğ ve tüketime hazır gıdaların ayrı işlendiği ve depolandığı alanlar olarak tanımlanır ve kontrolleri sağlanır.
- Çapraz bulaşmayı engellemek için çiğ ve pişmiş gıdalarda renk kodları tanımlanmış farklı mutfak gereçleri ve doğrama tahtaları kullanılır.
- Rutin temizlik planlarına ek olarak üretim alanlarında gün sonu uygulaması olarak, detay alan temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır.
- Yiyecek üretim alanlarına misafir ve personel kabul edilmez.
- Meyve ve sebzelerin dezenfeksiyonu yapılır.
- Gıda üretim alanları gıdalarda kontaminasyona sebep olmayacak şekilde havalandırılır.
- Kullanılan gıda malzeme, ekipman ve makineleri her kullanım öncesi ve sonrası temizlenir ve dezenfekte edilir.
- Otel genelinde açıkta yiyecek ve içecek taşınmaz.
- Oda ikramları, doğum günü pastası, kuruyemiş, meyve vb. dilimlenmiş ve açık sunumlardan kaçınılır, paketlenmiş sunumlar tercih edilir.
- Dilimli meyveler yerine adetlik meyveler hazırlanır.

## **Mutfak Sunum Alanları**

- Yiyecek içecek sunum üniteleri girişlerine dezenfeksiyon üniteleri yerleştirilir ve misafirin kullanımını teşvik edilir.
- Büfe sunumlarının görevli tarafından servisinin yapılması sağlanır.
- Büfelerde kullanılan maşalardan kaynaklı bulaşmanın minimize edilmesi için sıklıkla değiştirilmesi sağlanır. Maşalara el temasının önlenmesi için büfelerde tek kullanımlık peçete bulundurulur.
- Yeme-içme alanları için temizlik dezenfeksiyon planları çizelgesi yapıp personelin göreceği şekilde asılması sağlanır.
- Yeme-içme alanlarında servis ekipmanları düzenli olarak dezenfekte edilir.
- Alakart servis yapıldığında, masalara ortak kullanım tabak, salata vb. ürün sunumları yerine kişiye özel sunumlar şeklinde hazırlanır.
- Yeme-içme ve sunum alanlarında belli aralıklarla içeriye temiz hava girebilmesi için havalandırma yapılır.



## Ön büro

- Departman içinde her hafta kişisel hijyen ve sosyal mesafe eğitimi alan şefi tarafından verilir. Eğitim çizelgeleri Teknik Müdür Yardımcısına teslim edilir.
- Misafirlere, tesise girişleri esnasında check-in işlemi ardından, değişen konsept ve kendilerinden beklenen uygulamalar hakkında bilgi verilir.
- Misafirlerin giriş yapmalarından itibaren tesiste oluşturulan dezenfeksiyon noktaları bilgisi verilir ve personellerin bu noktaları etkin şekilde kullanımı ile misafirlerin görmesi ve misafire örnek olunması sağlanır.
- Misafire geldikleri yer, son günlerde ziyaret ettikleri ülkeler ve ülkemizde kendileriyle irtibata geçilebilecek adres ve telefon numarası ile sağlık durumunu belirten beyanı imzalatılır ve konaklama belgesine iliştilir.
- Check-in alanı gözden geçirilir ve her zaman 2 m fiziksel mesafenin korunması sağlanır. Bu nedenle ayakta bekleme noktaları işaretlenir.
- Resepsiyon bölgesinde bulunan oturma gruplarında fiziksel mesafeye göre düzenlemeler yapılır.
- Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyalar düzenli olarak (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenir.
- Resepsiyonda aşağıdaki malzemeleri içeren bir kit hazır bulundurulur.
  - Yüzey temizliği için dezenfektan veya dezenfektanlı mendiller
  - Yüz/göz maskeleri (ayrı veya kombine, yüz siperi, gözlük)
  - Tek kullanımlık eldiven
  - Kırmızı tıbbi atık kutusu
- Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde dezenfektan bulundurulur.
- Giriş sırasında misafirin kimlik veya pasaportunu alan personelin kişisel koruyucu önlemleri (eldiven vb.) alması sağlanır.
- C/in esnasında misafirlere kahvaltılık sunum şekli bilgisi verilir. Misafirlerin yoğun olduğu dönemlerde kahvaltılık saat aralığı bilgisi misafire verilir restorana girişlerin yoğunluğu önlenir.
- Resepsiyon deskinde gereksiz hiçbir ekipman bulundurulmaz.
- C/out odalara 12 saat bekletildikten sonra yeni misafir alınması sağlanır.
- Müşteriler tarafından kullanılan tüm malzemeler, elektronik oda kartları, kalemler, broşürler vb. dezenfekte edilir.
- Resepsiyon deski yeterli sıklıkta temizlenir ve direkt müşterilerin temasta oldukları kısma dikkat edilir.
- Hasta olduğuna dair bilgi veren müşteriler hakkında detaylı bilgi toplanır.
- Resepsiyonda, tıp merkezlerinin, devlet hastaneleri, sağlık ocaklarının ve özel hastanelerin ve yardım merkezlerinin telefon numaraları bulundurulur.
- Misafirlerin maske eldiven ve dezenfektan talep etmeleri durumunda yardımcı olunur.
- Ön büro personeli tesis girişlerinde ateş ölçümüne maske ve eldiven kullanarak devam eder, maske ve eldivenler atılacağı zaman Çevre Bakanlığı'nın yayınladığı genelgeye istinaden belirlenmiş olan Tıbbi Atık Kutularına atılır.

## **Teknik Servis**

- Departman içinde her hafta kişisel hijyen ve sosyal mesafe eğitimi alan şefi tarafından verilir. Eğitim çizelgeleri Teknik Müdür Yardımcısına teslim edilir.
- Tüm alanlarda taze hava sirkülasyonunu sağlanır.
- İşletmedeki tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planı olmalı ve periyodik olarak yapılır ve kayıt altına alınır.
- Misafir alanlarına/odalarına, gıda üretim/depolama/sunum alanlarına giren personel gerekli koruyucu önlemleri (eldiven, maske, tek kullanımlık önlük, galoş vb.) alır.
- Soğutma grubu ekipmanları, fan coiller, filtreleri, A/C klimalar ve filtrelerinin temizlik ve dezenfeksiyonu bakım/temizlik sıklıkları işletme riskleri göz önünde bulundurularak planlanır.
- Mekanik havalandırma sistemlerinde mümkün olduğunca taze hava sağlanır ve iç hava tekrar ortama verilmeyecek şekilde planlanır.
- Penceresi olan bütün hacimlerde doğal havalandırma sağlanır. (en az 15 dk.)
- Isıtma ve soğutma sistemleri, Covid-19 yayılımı üzerinde doğrudan bir etkisi olmadığı için normal şekilde çalıştırılır.
- Klima ve havalandırma sistemlerinde %100 taze havayla çalışacak şekilde uygulama yapılır.
- Klima sıcaklıkları 23 °C ile 26 °C arasında muhafaza edilir.

## **Satın Alma**

- Mal getiren tüm tedarikçilerin maske ve eldiven kullanmasına dikkat edilir.
- İşletmelerde, depo veya üretim alanlarına giriş yapan tedarikçiler, bakım elemanları vb. kişiler, fiziksel mesafe kuralına (1,5 m.) uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemleri alınır.
- Satın alma birimi ofisine dışarıdan gelen tedarikçilerin girişine izin verilmez.
- Satın Alma Biriminde çalışan tüm personel maske, eldiven, tek kullanımlık önlük vb. kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.
- Mümkün olan oranda kabul edilen ürünler kartonlarından dışarıda ayrılarak temiz kasa veya palet üstüne alınır ve depolara bu şekilde yerleştirilir.
- Depolarda içeriğine bağlı olarak belirlenecek sıklıkta temizlik ve dezenfeksiyon yapılır.
- İşletme genelinde açıkta yiyecek ve içecek taşınmaz.

## **3. TÜM PERSONELİMİZ İÇİN ALINACAK TEDBİRLER**

- Çalışanlar işe başlamadan önce, işlem aralarında, tuvalet sonrasında, yemek öncesinde ve sonrasında, temizlik işlemi sonrasında, ele hapşırma/öksürme sonrasında, eller her kirlendiğinde (çiğ ürün teması, atık teması vb.) ellerini su ve sabunla minimum 20 saniye yıkar.
- Özellikle Salgın hastalık önlemleri ve hijyen eğitimlerini tüm çalışanların işe başlamadan önce alması sağlanır. Mutfak, F&B ve Housekeeping personellerinin resmi kurumlardan alınmış Hijyen Belgeleri bulunur.

- Çalışan üniforma, önlük, bone, ayakkabı/terlik vb. çalışan malzemelerinin kişiye özel olması sağlanır.
- Personel üniformalarıyla işletme dışına çıkış yapılması engellenir.
- İşletme içerisinde giyilen ayakkabıların temiz tutulması, günlük silinmesi sağlanır.
- Departman bazında bulaşıcı hastalıkların önlenmesi için gerekli uygulamalar belirlenir ve bu dönemde herhangi bir bağışıklık sistemi hastalığı olanlar, kronik hastalığı olanlar ve hamile olan bayan personeller, misafir ile yakın temas içerisinde olmayacak şekilde, daha geri planda çalıştırılır.
- Soyunma odalarında kişi başına minimum 2,5 m<sup>2</sup> alan sağlanacak ve fiziki mesafe 1,5 m. olacak şekilde kullanım planlanır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilir, vardiya aralarında her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır.
- Alan şefleri, çalışanların sağlık durumlarını daima gözlemler ve gerekli durumlarda Okul Müdürüne ve Teknik Müdür yardımcısına yönlendirir.
- Çalışanlarının soyunma odalarının (üniforma dolabı, lavaboları ve duş odaları) tüm HACCP standartlarına uygun kurulur ve her vardiya sonrasında detaylı temizlik ve dezenfeksiyon yapılır.
- Soyunma odası ve tuvalet temizlik ve dezenfeksiyonlarına dikkat edilir, departman şefleri tarafından sürekli kontrol edilir.
- Kirliliği ve temiz kıyafetlerin çapraz bulaşmayı önlemek adına aynı dolaplarda tutulmaması sağlanır.
- Misafirle birebir iletişimde olan çalışanlar ve geri hizmet çalışanlarının vardiya bitiminde kişisel korunma malzemelerini personele ait atık kutusuna atmaları sağlanır.
- Yemekhanede masalar sosyal mesafe kurallarına uygun şekilde düzenlenir.
- Personelin aynı anda yemek yemeye gelmesini engelleyebilmek için saat planlamaları yapılır.
- Taşeron ve ziyaretçilerin yemekhaneden faydalandırılması sınırlandırılır.
- Sıcak ve soğuk sunumların mutfak personeli tarafından paketli servis yapılması sağlanır.
- Dilim ekmekler mutfak personeli tarafından eldiven kullanılarak streçlenir.
- Yemekhane girişine el dezenfektanı temin edilir, girişte kullanım kontrolü sağlanır.
- Dinlenme / sigara içme alanları kişi başına minimum 2,5 m<sup>2</sup> alan sağlanacak ve fiziki mesafe 1,5 m. olacak şekilde planlanır.
- Kişisel koruyucu donanımlar kişiye özel kullanılır.

#### **4. İŞYERİNE GİRİŞ VE ÇIKIŞLARDA ALINACAK TEDBİRLER**

>> Çalışanların işe başlamadan önce temassız ateş ölçerle kontrol edilerek ve ateşi olanların ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı ve Sağlık Bakanlığına bağlı en yakın hastane ile iletişime geçilmesi sağlanır.

>> Sosyal mesafe kuralına uygun geçiş işaretlemeleri yapılarak mesafenin korunması sağlanarak yığılma ve kalabalıklaşma önlenir.

>> İşyerindeki çalışanların iş başı yapmadan önce sosyal mesafe kurallarına uyarak ellerini sabunla en az 20 saniye lavaboda yıkanması sağlanır.

>> Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikâyeti olan çalışanların işyeri sağlık personeline, bulunmaması durumunda doğrudan sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi sağlanır.

## 5. ÇALIŞMA ORTAMINDA ALINACAK TEDBİRLER

- >>Sosyal mesafe kuralı gözetilerek çalışma yöntem ve şekillerinin yeniden gözden geçirilir, mümkün olduğu durumlarda bu kurala uygun iş organizasyonu yapılır.
- >>Ara dinlenmeleri ve yemek molalarını da kapsayacak şekilde çalışma süreleri içinde çalışanların birbirleriyle etkileşimlerinin asgari düzeyde olacak şekilde planlanır.
- >>Çalışma alanında aynı anda bulunan çalışan sayısının asgari oranda tutulması için planlama yapılır, mümkün olması halinde uzaktan çalışma gibi yöntemlerin tercih edilir.
- >>Çalışma ortamının uygun ve yeterli düzeyde havalandırılması sağlanır.
- >>İşyerinde çalışanların kullanımı için yeterli temizlik malzemeleri bulundurulur.
- >>El hijyenini teşvik etmek için dezenfektanlar ortak alanlarda bulundurulacak, çalışan kişilere ait kolonyanın bulundurulması sağlanır.
- >>Çalışma ortamındaki bulaşların engellenmesi amacıyla ekranlı araçlar ve ilgili parçaları (klavye, mouse, ortak telefon, diyafon, mikrofon vb) dahil olmak üzere kullanılan tüm ekipman, araç gereçlerin, büro malzemelerinin farklı kişiler tarafından kullanılmaması sağlanır ve bunlar sık aralıklarla dezenfekte edilir.
- >>İşin yürütümüne engel olmayacak ve bulaşma riskini azaltacak şekilde uygun kişisel koruyucu donanımların seçilip kullanılır.
- >>Asansörler mümkün olduğunca kullanılmayacak, zorunlu hallerde asansör bekleme yerlerinde sosyal mesafe kuralına uyulması ve asansör kabinine birden fazla kişinin girmemesi 1 kişi sayısı ile sınırlandırılacak ve temas edilen yüzeylerin sıklıkla dezenfekte edilir.
- >>Sosyal mesafe kuralı çerçevesinde tokalaşma, sarılma gibi davranışlardan ve ellerle yüz bölgesine temas edilmemesi sağlanır.
- >>Risk grubunda bulunan çalışanların mümkünse evden çalışmaları sağlanır.
- >>Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutuları yerleştirilir.
- >>Tuvalet, banyo ve lavabolarda yeterli miktarda kişisel hijyen malzemesi bulundurulur, bu alanların kullanılmasından önce ve sonra kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına dikkat edilir ve buralar sıklıkla dezenfekte edilir.
- >>İş elbiseleri ile harici elbiselerin teması önlenir, ayrı yerlerde saklanabilmesine yönelik gerekli düzenlemeler yapılır.
- >>Çalışanlara tek kullanımlık mendiller ve biyolojik atıklar için ayrı çöp torbaları sağlanır; temizlik personeline, çöplerin içeriğine temas edilmeden boşaltılması için gerekli uygulamaları yapılır.
- >>Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personel kişisel hijyenlerine ve uygun Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) kullanımına özen gösterilir.
- >>Ortak kullanım alanındaki su sebilleri ve çay makinalarının mümkün olduğunca kullanılmaması, çalışanlara kapalı şişelerde su temin edilmesi, sıvıların tüketiminde tek kullanımlık karton bardakların tercih edilmesi sağlanır.
- >>Covid-19 şüphesi var ise bu kişi ile temas eden işyeri çalışanlarının belirlenmesi, çalışan ile temas etmiş kişilerin iletişim bilgileri kayıt altına alınması, İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü'nün yönlendirmesine göre hareket edilmesi sağlanır.

## 6. TEMİZLİK VE HİJYEN TEDBİRLERİ

- >>Çalışma ortamında mümkün olduğunca çalışanların yakın temasta bulunmaları ve ekipman, araç, gereçlerin ortak kullanımı önlenir.

- >>Yüzeylerin, ekipmanın ve çalışma ortamının diğer öğelerinin rutin olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi dahil olmak üzere düzenli temizlik uygulamaları sürdürülür.
- >>Çalışma alanları, lavabo, tuvalet, banyo, merdiven korkulukları, musluk ve yemekhaneler, yatakhaneler, dinlenme alanları, giyinme/soyunma odaları, kapı gibi ortak kullanım alanlarında hijyen şartlarına uyulması sağlanır.
- >>Klavyeler ve diğer cihazların düzenli olarak temizlenmesi, mümkün olduğunca işçilerin diğer çalışanların telefonlarını, masalarını, ofislerini veya diğer çalışma araçlarını ve ekipmanlarını kullanmalarının engellenmesi sağlanır.
- >>Öksürme ve hapşırma durumlarında ağız ve burun tek kullanımlık mendil ile kapatılmalı, mendil kullanılmayan durumlarda dirseğin iç tarafının kullanılması, ellerin ağız, burun, kulak, yüz bölgesine temas ettirilmemesi sağlanır.
- >>İşyerini ziyaret eden herkesin su ve sabunla el yıkama yerlerine erişiminin olması sağlanacak, el yıkama mümkün değilse alkol bazlı el dezenfektan/en az 60 derece kolonyanın hazır bulundurulur.
- >>Servis araçlarının özellikle sık temas edilen yüzeyleri başta olmak üzere temizlik ve hijyeni sık aralıklarla sağlanır.
- >>Servis ve toplu taşıma aracını kullanan çalışanların araç içerisindeki yüzeylere teması mümkün olduğunca azaltılır.
- >>İşyeri belirli aralıklarla mümkünse doğal yolla havalandırılarak, merkezi iklimlendirme cihazlarının tercih edilmemesi sağlanır.
- >>İş giysileri ve koruyucu ekipmanlar, çalışma alanından ayrılmadan önce çıkarılacak ve diğer giysilerden ayrı bir yerde muhafaza edilmesi sağlanır. Kirlenmiş bu giysilerin ve koruyucu ekipmanların virüsten arındırılarak temizliği sağlanır, gerektiği hallerde ise imha edilir.
- >>Asansörler yüzeyleri, asansör kontrol panelleri yarım saatte bir dezenfekte edilir.
- >>Asansör havalandırma filtreleri düzenli olarak temizlenir.
- >>Sandalye ve koltuklar arası mesafe 1.5 m kişiler arasındaki mesafe 80 cm olarak düzenleme yapılır.
- >>Merdiven korkulukları, kapı kolları gibi sık dokunan alanlar kullanım sıklığına bağlı olarak daha sık temizlenir ve dezenfekte edilir.
- >>Mescitte Kullanıcı / alan sayısı belirlenir, 2 metre fiziksel mesafe kuralını sağlanır.
- >>Vardiya bitiminde kat ofislerine kirli malzeme bırakılmaz, kat arabaları, fırçalar, süpürgeler, vb. malzemeler vardiya sonunda kesinlikle temizlenir.
- >>Kat / meydan ofisleri temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı sürekli departman şefleri tarafından kontrol edilir.
- >>Temiz ve kirli çamaşır/tekstil için kullanılan transfer arabaları birbirinden ayrılır ve düzenli olarak dezenfekte edilir.
- >>Yıkama ve kurutulması işlemlerinde yıkama programlarına uygulanır. Covid-19 Küresel Salgın süresince çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 60-90°C'de deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanır.
- >>Temizlik bezleri ve MOP'lar yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılır ve ayrı yıkanır.
- >>Temiz çamaşır/tekstiller kontamine olmaması için poşetlere yerleştirilerek ve raflara yerleştirilir.
- >>Temiz çamaşırın depolandığı yerler düzenli olarak temizlenir ve dezenfekte edilir.

## **7. TOPLANTI VE EĞİTİMLERDE ALINACAK TEDBİRLER**

**Toplantı öncesinde veya sırasında;**

- >>Mümkünse muhtemel Covid-19 maruziyetini önlemek adına toplantıları ertelenecek veya tele/video konferans olarak yapılır. Bunların gerçekleştirilmesinin mümkün olmadığı durumlarda, toplantı daha az katılımcı ile gerçekleştirilir.
- >>Toplantı veya etkinliğin düzenlenmesinin planlandığı çevredeki yetkililerden gelen tavsiyeler kontrol edilir ve uygulanır.
- >> Toplantı öncesinde, sırasında ve sonrasında temizlik ve havalandırma yapılması sağlanır.
- >>Tüm katılımcılar için mendiller ve el dezenfektanı da dâhil olmak üzere yeterli malzeme tedarik edilir.
- >>Katılımcılardan herhangi birisinde belirti olması halinde veya kendilerini iyi hissetmedikleri takdirde toplantıya katılmamaları gerektiği söylenir.
- >> Herhangi bir katılımcı şüpheli bir bulaşıcı hastalığa yakalanırsa, ayrıntılarının halk sağlığı yetkilileri ile paylaşılacağı açıkça belirtilerek, eğer bunu kabul etmezlerse, etkinliğe veya toplantıya katılımları engellenir.
- >>Toplantı başlarken el sıkışmadan selamlaşma yapılması sağlanır.
- >>Toplantıda veya etkinlikte tüm katılımcıların düzenli el yıkama veya alkollü dezenfektan kullanımı sağlanır.
- >>El dezenfektan cihazları toplantı yerlerinde herkes tarafından kolaylıkla görülebilecek ve kullanılabilir şekilde yerleştirilir.
- >>Katılımcılar arasında uygun mesafe olacak şekilde bir oturma düzeni ayarlanır.
- >>İşyeri ortamının iyi havalandırıldığından emin olmak için mümkün olduğunca pencere ve kapılar açılır. Toplantı bitiminde tokalaşmadan veda edilmesi ve toplu fotoğraf çekilmemesi önerilir.

### **Toplantıdan sonra;**

Tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri en az bir ay boyunca saklanacaktır. Katılımcı bilgilerinin saklanması, toplantıdan sonra bir veya daha fazla katılımcının hasta olduğunun öğrenilmesi halinde, katılımcıların adlarını ve iletişim bilgilerini içeren liste halk sağlığı yetkililerinin Covid-19'a maruz kalmış olabilecek kişileri izlemelerine yardımcı olunur. Toplantı veya etkinlikteki bir şüpheli Covid-19 vakası olarak izole edilmişse, organizatör tüm katılımcılara bunu bildirmesi sağlanır. 14 gün boyunca belirtiler için kendilerini izlemeleri tavsiye edilir.

### **Otelde şüpheli veya gerçek vaka olması durumunda;**

- >> Şüpheli kişi ve beraberindeki kişilerin odalarında kalmaları sağlanır.
- >> Tıbbi yardım istenir.
- >> Hastalığın yayılmasının önlenmesi için tüm ortak kullanım alanları (yiyecek içecek alanları, ortak tuvaletler, ve havuz) dezenfekte edilir, dezenfeksiyon sıklıkları arttırılır.
- >> Misafirler ve tüm personele iyi hijyen uygulamaları önemi hatırlatılır.
- >> Yerel halk sağlığı yetkilileri tarafından bildirilen tüm önlemler uygulanır.

## **8. OKULDA ALINMASI GEREKEN TEDBİRLER**

- >> Eğitim faaliyetine başlamadan önce okul binasının genel temizliği su ve deterjanla yapılır.
- >> Okulda temassız ateş ölçer, tek kullanımlık veya yıkanabilir bez maske, sıvı sabun ve el antiseptiği veya en az %70 alkol içeren kolonya bulundurulur.
- >> Covid-19 kapsamında alınacak önlemler okulun varsa web sayfasında yayımlanır.
- >> Okul açılmadan önce veliler e-okul, e-posta, SMS vb. iletişim kanalları ile bilgilendirilir.

- >> Okulların açılmasıyla velilere özel olarak hazırlanmış “Bilgilendirme Formu ve Taahhütname” (Ek.1) şeklinde ve iki nüsha halinde velilere imzalatılır ve bir nüshası kendilerine verilir.
- >> Okullun uygun yerlerine koridorlara, giriş ve çıkışa yakın alanlara el antiseptikleri yerleştirilir.
- >> Öğretmenler ve diğer çalışanların Covid-19’un bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilenmesi sağlanır.
- >> Okulun ilk haftasındaki başlangıç derslerinde öğrencilere Covid-19’un bulaşma yolları ve korunma önlemleri hakkında bilgi verilir.
- >> Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı belirtileri olan / gelişen, Covid-19 tanısı alan veya temaslı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanlar tıbbi maske takılır, Covid-19 yönünden değerlendirilmek üzere sağlık kurumuna yönlendirilir.
- >> Okulda iken semptomu başlayan öğrencilerin en kısa sürede ailesi ile iletişime geçilmeli ve hasta öğrenci ayrı bir yerde izole edilir.
- >> Hasta öğrenci veya personel gönderildikten sonra oda/alan/sınıf havalandırılır, yüzeyler temizlenip dezenfekte edilir.
- >> Öğrenciler, öğretmenler ve diğer çalışanların tümü kuralına uygun maske takar, maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilir değiştirilmesi öncesinde ve sonrasında el antiseptiği kullanılır.
- >> Öğrenciler, öğretmenler ve diğer çalışanların el hijyenine dikkat etmesi sağlanır. El hijyenini sağlamak için, eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanır su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanılır.
- >> Öğretmen ve çalışanlar dinlenme alanlarında en az 1 metrelik sosyal mesafeyi korur ve maske takmayı sürdürür.

### **Eğitim Alanları ve Sürecinde Alınması Gereken Önlemler**

- >> Dersler sırasında öğretmen ile öğrenciler arasında en az 1 metre mesafe olacak şekilde oturma düzeni oluşturulur ve maske takılır.
- >> Temaslı takibi için sınıflarda aynı öğrencinin aynı yerde oturması sağlanır.
- >> Okulda toplu olarak kullanılan yerlerin (koridorlar, kantin vb.) mümkünse daha az sayıda kişiyle ve dönüşümlü olarak kullanılmasına dikkat edilir.
- >> Covid-19 vakası olması durumunda o sınıf/oda boşaltılır, 24 saat süreyle havalandırılır ve sonrasında temizliği yapılır.
- >> Covid-19 vakasının, oda temizliğini yapacak kişi tıbbi maske, forma ya da tek kullanımlık, yüz koruyucu ve eldiven kullanır.
- >> Kütüphanede maske kullanımı, el hijyeni ve sosyal mesafenin korunması ile ilgili tedbirlere ve bu alanlarda Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan “Kütüphanelerde alınması Gereken Önlemler”e uyulur.
- >> Yemekhane girişlerine el antiseptiği konulur.
- >> Öğrencilerin yemekten önce ve hemen sonra ellerini yıkaması sağlanır.
- >> Yemekhane masalar ve sandalyeler arası mesafe en az 1 metre olacak şekilde düzenleme yapılır.
- >> Bardak ve tabak gibi ortak kullanılan eşyalar her kullanım sonrasında su ve deterjanla yıkanır ve sonraki kullanımına kadar temiz bir ortamda saklanır.
- >> Yemekhane görevlileri kişisel hijyen kurallarına uygun davranır ve KKD kullanır.

### **Ortam Temizliği, Dezenfeksiyonu ve Havalandırması**

- >> Okul binasındaki her türlü eşya, araç ve gerecin, özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, musluk ve batarya başlıkları gibi) temizliğine dikkat edilir.
- >> Yüzey temizliği ve dezenfeksiyonu için; virüslere etkinliği gösterilmiş etken maddeleri içeren ve Sağlık Bakanlığı tarafından verilen yüzey dezenfektanları kullanılır.

- >> Temizlik bezleri kullanım alanına göre ayrılır ve her kullanım sonrası uygun şekilde temizlenir.
- >> Okuldaki sınıf, salon, yemekhane, yatakhane ve diğer tüm odaların kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması sağlanır.
- >> Tuvalet girişlerine el yıkama ile ilgili bilgilendirme afişleri asılır.
- >> Tuvaletlere tuvalet kâğıdı konulur. Elleri kurulamak için kağıt havlu bulundurulur.
- >> Tuvaletlerde sıvı sabun bulundurulur ve devamlılığı sağlanır.
- >> Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılır.
- >> Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanır. Temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp çöp kutusuna atar, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkar, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanır.

### **Servislerde Alınması Gereken Önlemler**

- >> Servis şoförleri, kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmesi ve aracın içinde mutlaka tıbbi maske kullanması hususunda bilgilendirilir.
- >> Araç içine Covid-19 ile ilgili uyulması gereken kurallar görünür bir şekilde asılır ve şoför ve yolcuların bu kurallara uyması sağlanır.

### **9. PANSİYONDA ALINMASI GEREKEK TEDBİRLER**

- >> Yatakhanelerde sosyal mesafenin korunmasını sağlayacak şekilde eşyaların düzenlenmesi yapılır.
- >> Yatakhane girişlerine el antiseptiği konulur.
- >> Yatakhanelerde sosyal mesafe ve hijyen kuralları göz önünde bulundurulur.
- >> Yatakhanelerde yatak ya da ranzalar en az 1 metre aralıklarla seyreltilerek yerleştirilir.
- >> Yatak ya da ranzaların yan yana olanları bir baş bir ayakucu şeklinde konumlandırılır, ranzada alt ve üst yatışlar da bir baş bir ayakucu şeklinde düzenlenir.
- >> Yatakhaneler yeterli ve düzenli şekilde havalandırılır, sık sık pencereler açılır.
- >> Odalarda kalan öğrenci sayısına göre yeterli sayıda tuvalet/banyo olanağı sağlanır.
- >> Duş yerleri ve tuvaletlerde sosyal mesafe kuralına dikkat edilir.
- >> Duş ve tuvaletler sık aralıklarla mümkünse her kullanımdan sonra dezenfekte edilecek şekilde planlama yapılır.
- >> Tuvalet ve lavabolarda su, sıvı sabun, tuvalet kâğıdı, kâğıt havlu ve çöp kutusu bulundurulur.
- >> Duş, kabin ve tuvaletler kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılır.
- >> Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeylerin (kapı ve dolap aydınlatma sistemleri gibi sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, TV kumandası) ve ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavaboların temizliği yapılır.

### **Yemekhane Alınması Gereken Önlemler**

- >> Yemekhane girişlerine el antiseptiği konulmalıdır.
- >> Yemekhane masalar ve sandalyeler arası mesafe en az 1 metre olacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılmalıdır.
- >> Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatleri gruplara göre belirlenmeli mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri sağlanmalıdır. Çay içme molalarında da benzer kurallara dikkat edilmelidir.
- >> Mümkünse, yemeklerin ve içeceklerin tek kullanımlık kumanya şeklinde dağıtılmalıdır.



- >>Yemek öncesinde ve sonrasında ellerin bol su ve sabun ile en az 20 saniye boyunca yıkanması ve tek kullanımlık havlu ile ellerin kurulması gibi kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına imkan veren düzenlemeler yapılmalıdır.
- >>Yemekhane görevlileri kişisel hijyen kurallarına uygun davranmalı ve maske takmalıdır.
- >>Masada yeme ve içme dışında maske takılmalıdır.

Ergün DEMİRER  
Okul Müdürü

