|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kuruluş Adı | ÇORAKDERE İLKOKULU | | | |
| Adresi | OSMANDERESİ MAHALLESİ NO: 74 ÇORAKDERE KÖYÜ Vezirköprü/ SAMSUN | | | |
| İletişim Bilgileri | Tel: | 05428954613 | Web: | https://corakdere.meb.k12.tr// |
| Fax: |  | E-mail: | 723833@meb.k12.tr |
| Kuruluş Yetkilisi | Hamza Yasir OCAK | | İmza |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SORULAR** | | **DOKÜMANTASYON KAYITLARI/UYGULAMALAR** | **EVET (E)**  **HAYIR (H)** | **MASABAŞI (M) /**  **SAHA (S)** |
| **Genel Açıklama:** Bu kılavuza göre kuruluşlarda yapılacak denetimler esnasında devam eden salgın şartları ile ilgili olarak ilgili Bakanlıklar tarafından yayınlanan mevcut kurallara göre önlemlerin belirlendiği ve uygulandığı kontrol edilir, ancak kuruluşların “Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Kılavuzunda” yer alan tüm planların hazırlaması, dokümante edilmesi ve değerlendirmesi gerekmekte olup, uygulanması mevcut durum göz önüne alınarak yapılacaktır. | | | | |
| **1) KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ YÖNETİM** | | | | |
| **1(BU)** | Kuruluşta, tüm alanları içerecek şekilde ilgili tarafları da kapsayan hijyen ve enfeksiyon risklerine yönelik bir risk değerlendirmesi mevcut mu? | [Kurumumuza ait bir risk değerlendirmesi yapılmıştır.](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\2.%20OKULUM%20TEMİZ%20RİSK%20DEĞERLENDİRME\Okulum%20Temiz%20RD.xlsx) | **E** | **M** |
| **2(BU)** | Kuruluşta, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı/Planları hazırlanmış mı?  **Bu eylem planları;** | [Kurumumuzun enfeksiyon önleme ve kontrol eylem planı yapılmıştır.](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20EYLEM%20PLANI%20%201%20-%20Kopya.xlsx) | **E** | **M** |
| **(BU)** | **a)** Hijyen ve enfeksiyon risklerine özgü KKD gerekliliklerini içermekte mi? | Kapasite kullanım çizelgesi hazırlanmıştır  KKD kullanım talimatı [(Kİ.TL.07)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.07%20KKD%20KULLANIM%20TALİMATI.docx)  KKD teslim formu [(Kİ.FR.07)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.07%20KİŞİSEL%20KORUYUCU%20DONANIM%20TESLİM%20FORMU.docx)  ile sağlanmaktadır | **E** | **M** |
| **(BU)** | **b)** Uygun temizlik, hijyen uygulamaları ve gerektiğinde dezenfeksiyon işlemlerini içermekte mi? | Temizlik ve dezenfektan talimatları [(Kİ.TL.09)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.08%20ÇALIŞANLAR%20İÇİN%20KKD%20KULLANIM%20TALİMATI.docx) | **E** | **M** |
| **(BU)** | **c)** Tüm faaliyet planlamaları, özel grupların erişilebilirliğini dikkate almakta mı? |  | **E** | **M** |
| **(BU)** | **d)** Hijyen ve enfeksiyon ile ilgili potansiyel acil durumlar konusunda ziyaretçilerin bilgilendirilmesi ve gerekli tedbirleri içermekte mi? | Ziyaretçi bilgilendirme formu ile sağlanmaktadır. [(Kİ.FR.17)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.17%20ZİYARETÇİ%20BİLGİLENDİRME%20%20VE%20TAAHHÜT%20FORMU.docx) | **E** | **M** |
| **(BU)** | **e)** Kuruluşta gerçekleştirilecek toplu etkinliklerin hijyen ve enfeksiyon riskleri dikkate alınarak kontrollü yapılmasını içermekte mi? | Toplu etkinlik talimatı ile sağlanmaktadır [(Kİ.TL.18)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.18%20ÇOK%20AMAÇLI%20SALON%20TALİMATI.docx) | **E** | **M** |
| **(BU)** | **f)** Öğrenciler ve personelin devamsızlıklarının takip edilmesi, devamsızlıklardaki artışların hijyen ve enfeksiyon riskleri ile ilişkili olması halinde yapılacaklar belirlenmiş mi? | Devamsızlık takip formu ile sağlanmaktadır. [(Kİ.FR.03)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.03%20DEVAM%20DEVAMSIZLIK%20FORMU.docx) | **E** | **M** |
| **(BU)** | **g)** Enfeksiyon durumlarında semptomları olanları tespit edebilmeye yönelik uygulamaları içermekte mi? | Güvenlik talimatı ile sağlanmaktadır  [(Kİ.TL.25)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.25%20KURUM%20GÜVENLİK%20TALİMATI.docx) |  | **M** |
| **3(BU)** | Kuruluşta enfeksiyon risklerine özgü en az aşağıdaki maddeleri içeren Kontrol Önlemleri Hiyerarşisi oluşturulmuş mu? | Kontrol hiyerarşisi formları ile sağlanmaktadır. [(Kİ.FR.08)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.08%20KONTROL%20HİYERARŞİSİ%20FORMU.docx) | **E** | **M** |
| **(BU)** | **a)** Enfeksiyon belirtileri olan kişilerin erken saptanmasını, | Kontrol hiyerarşisi formları ile sağlanmaktadır. [(Kİ.FR.08)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.08%20KONTROL%20HİYERARŞİSİ%20FORMU.docx) | **E** | **M** |
| **(BU)** | **b)** Sağlık kuruluşları ile iletişim kurularak destek sağlanmasını, | Kontrol hiyerarşisi formları ile sağlanmaktadır. [(Kİ.FR.08)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.08%20KONTROL%20HİYERARŞİSİ%20FORMU.docx) | **E** | **M** |
| **(BU)** | **c)** Enfeksiyon kaynağının izolasyonunu, | Kontrol hiyerarşisi formları ile sağlanmaktadır. [(Kİ.FR.08)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.08%20KONTROL%20HİYERARŞİSİ%20FORMU.docx) | E | **M** |
| **(BU)** | **d)** Enfeksiyon kaynağına maruz kalanların sağlık kuruluşuna nakledilmesi/naklinin sağlanmasını, | Kontrol hiyerarşisi formları ile sağlanmaktadır. [(Kİ.FR.08)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.08%20KONTROL%20HİYERARŞİSİ%20FORMU.docx) | E | **M** |
| **(BU)** | **e)** Alınan önlemler ve gerçekleştirilen faaliyetlerin etkinliğinin gözden geçirilmesini, | Kontrol hiyerarşisi formları ile sağlanmaktadır. [(Kİ.FR.08)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.08%20KONTROL%20HİYERARŞİSİ%20FORMU.docx) | E | **M** |
| **4(BU)** | Kuruluşta; aşağıdaki hususlar dâhil olmak üzere gerekli olan iç ve dış iletişim planlamaları oluşturulmuş mu?  **a)** Ne ile ilgili(hangi konuda) iletişim kuracağını,  **b)** Ne zaman iletişim kuracağını,  **c)** Kiminle iletişim kuracağını,  **d)** Nasıl iletişim kuracağını,  **e)** Kimin iletişim kuracağını. | İç ve dış iletişim bilgi formu. [(Kİ.FR.10)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.10%20SALGIN%20ACİL%20DURUM%20İÇ%20VE%20DIŞ%20İLETİŞİM%20BİLGİ%20%20DUYURU%20FORMU.docx)  İç ve dış iletişim planı [(Kİ.PLN.04)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\SİMEM.PLN.04%20İÇ%20DIŞ%20İLETİŞİM%20PLANI.docx)  İle sağlanmaktadır. | E | **M** |
| **5(BU)** | Kuruluş, Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolünün oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması için ihtiyaç duyulan kaynakları tespit ve temin etmiş mi? | [Standart Enfeksiyon Kontrol Önlem Planı](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\5.%20SEKÖYE%20AİT%20KAYITLAR\Standart%20Enfeksiyon%20Kontrol%20Önlem%20Planı.xls) ile sağlanmaktadır | E | **M/S** |
| **(BU)** | **a)** Bu kaynaklar; enfeksiyonlara göre yetkili otoritelerce belirlenmiş ve belirtilerin tespiti için kullanılacak kaynaklar, hijyen için gerekli kaynaklar izolasyon için gerekli kaynaklar ile atık yönetimi için gerekli kaynakları içermekte mi? | Kurum Güvenlik Talimatı [(Kİ.TL.25)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.25%20KURUM%20GÜVENLİK%20TALİMATI.docx)  Antiseptik Kontrol Formu [(Kİ.FR.02)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.02%20ANTİSEPTİK%20KONTROL%20FORMU.docx)  Atık Yönetimi Planı [(Kİ.PLN.01)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.PLN.01%20ATIK%20YÖNETİM%20PLANI.docx) | E | **M/S** |
| **(BU)** | **b)** Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolün sağlanmasının etkili şekilde uygulanması ile proseslerin işletilmesi ve kontrolü için sorumlu olacak yetkin kişi/kişileri belirlemiş ve görevlendirmiş mi? | Görevlendirme Formu [(Kİ.FR.04)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.04%20GÖREVLENDİRME%20FORMU.docx)  ile belirlenmiştir | E | **M/S** |
| **(BU)** | **c)** Kuruluş tarafından belirlenen kurallar ve önlemlerin çalışanlar ve diğer kişilere bildirilmesi ve uygulanması güvence altına alınmış mı? | Taahhütname [(Kİ.TH.01)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\Rar$DIa0.733\SİMEM.TH.01%20KURULUŞ%20TAAHHÜTNAMESİ.docx)  ile sağlanmaktadır | **E** | **M/S** |
| **6(BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risklerine bağlı olarak özel belirlenmiş alanlara (mutfak, su deposu vb.) kişilerin girişleri ile ilgili belirlenen kuralların uygulanması ve uygun olmayanların bu alanlara alınmaması ile ilgili metot belirlenmiş mi? | Ziyaretçi bilgilendirme ve taahhüt formu ile [(Kİ.FR.17)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.17%20ZİYARETÇİ%20BİLGİLENDİRME%20%20VE%20TAAHHÜT%20FORMU.docx) | **E** | **S** |
| **7(BU)** | Hijyen ve enfeksiyon riskleri ile hastalıkların (virüs vb.) bulaş yolları ve önlenmesine yönelik; çalışanların/öğrencilerin düzenli eğitimi, uygun hijyen ve sanitasyon şartları ile korunma önlemleri ve hijyen, enfeksiyon farkındalığı, sağlanmış mı? | Öğretmen/Öğrenci eğitim formu ile [(Kİ.FR.01)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.01%20ÖĞRETMEN-ÖĞRENCİ%20EĞİTİM%20FORMU.docx) yapılmaktadır. | **E** | **S** |
| **8(BU)** | Kuruluş girişlerinde ve içindeki diğer alanlara hijyen ve enfeksiyonlara özgü kurallar ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı? |  | **E** | **S** |
| **9(BU)** | **Potansiyel salgın hastalık ve enfeksiyon riskleri dikkate alınarak** asgari olarak aşağıda belirtilen adımları içeren bir eylem planı (BBÖ) ya da yöntem belirlenmiş mi?  **BBÖ planlaması;** | [Bulaş Bazlı Önlem Planı hazırlanmıştır](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.PLN.03%20BBÖ%20PLANI.docx). | E | **M** |
| **(BU)** | **a)**  Salgın hastalık veya enfeksiyon belirtileri olan veya temaslısı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanlara uygun KKD kullanımı ve izolasyonunu içeriyor mu? | KKD kullanım talimatı [(Kİ.TL.07)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.TL.07%20KKD%20KULLANIM%20TALİMATI.docx)  ile sağlanmaktadır. | E | **M** |
| **(BU)** | **b)**  BBÖ planı ve kontrolün sağlanmasında etkili şekilde uygulanmak için sorumlu olacak yetkin kişi/kişilerin yer almasını içeriyor mu? | Kontrol Hiyerarşisi Formu [(Kİ.FR.08)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.FR.08%20KONTROL%20HİYERARŞİSİ%20FORMU.docx) | E | **M** |
| **(BU)** | **c)**  Salgın hastalık/enfeksiyon belirtisi veya temaslısı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanların yakınlarına, İletişim planlamasına uygun olarak bilgilendirme yapılmasını içeriyor mu? | İç ve Dış İletişim Formu [(Kİ.FR.10)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.FR.10%20SALGIN%20ACİL%20DURUM%20İÇ%20VE%20DIŞ%20İLETİŞİM%20BİLGİ%20%20DUYURU%20FORMU.docx)  İle sağlanmaktadır. | E | **M** |
| **(BU)** | **d)**  İletişim planlamasına uygun olarak kontrollü şekilde sağlık kuruluşlarına yönlendirmeyi içeriyor mu? | İç ve Dış İletişim Formu [(Kİ.FR.10)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.FR.10%20SALGIN%20ACİL%20DURUM%20İÇ%20VE%20DIŞ%20İLETİŞİM%20BİLGİ%20%20DUYURU%20FORMU.docx)  İle sağlanmaktadır. | E | **M** |
| **(BU)** | **e)**  Salgın hastalık/enfeksiyon belirtisi gösteren kişi ve temaslılarca kullanılan alanların sağlık otoritelerince belirtilen şekilde boşaltılması, dezenfeksiyonu ve havalandırmasını içeriyor mu? | BBÖ Planı ile sağlanmaktadır. [(Kİ.PLN.03)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.PLN.03%20BBÖ%20PLANI.docx) | E | **M** |
| **(BU)** | **f)** Salgın hastalık/enfeksiyon semptomları olan bir kişi ile ilgilenirken, uygun ek KKD’lerin kullanılmasını içeriyor mu? | KKD kullanım talimatı [(Kİ.TL.07)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.TL.07%20KKD%20KULLANIM%20TALİMATI.docx)  ile sağlanmaktadır | E | **M** |
| **(BU)** | **g)** Müdahale sonrası KKD’lerin uygun şekilde çıkarılmasını içeriyor mu? | Atık yönetim planı ile yapılmaktadır  [(Kİ.PLN.01)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.PLN.01%20ATIK%20YÖNETİM%20PLANI.docx) | E | **M** |
| **(BU)** | **h)** Salgın hastalık/enfeksiyon belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenlerin ve diğer tek kullanımlık eşyaların tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edilmesini içeriyor mu? | Atık yönetim talimatı hazırlanmıştır  [(Kİ.TL.01)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.ÇZ.01%20TIBBI%20ATIK%20TOPLAMA%20ÇİZELGESİ.docx) | E | **M** |
| **10(BU)** | Salgın hastalık/enfeksiyon şüpheli vakalarının tahliyesi/transferi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi? |  | E | **S** |
| **11(BU)** | Kuruluş bünyesinde ambulans var ise ambulans kullanımı ve temizlik, hijyen ve gerektiğinde dezenfeksiyonu ile ilgili sağlık otoritelerince belirlenen kurallar uygulanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **12 (BU)** | Eğitim faaliyetine başlamadan önce ve belirlenmiş periyotlarda binaların genel temizliğinin yapılması, genel hijyenin sağlanması ile ilgili planlama ve kontrol yöntemi belirlenmiş mi? | Temizlik ve dezenfeksiyon talimatı | **E** | **M/S** |
| **13 (BU)** | Hijyen ve salgın hastalık/enfeksiyonlar kapsamında alınacak önlemler kuruluşun varsa web sayfasında yayımlanmış mı?  Eğitim öğretim faaliyetleri başlamadan önce hijyen ve salgın hastalıklar/enfeksiyonlar ile ilgili uygulamalar konusunda velilere (e-okul, e-posta, SMS vb. iletişim kanalları ile) bilgilendirilme yapılması sağlanmış mı? |  | E | **M/S** |
| **14 (BU)** | Eğitim öğretim faaliyetleri başlamadan önce hijyen, potansiyel salgın hastalık veya enfeksiyon riskleri kapsamında alınan önlemler ve kuruluş şartları ilgili taraflara (veliler, öğrenciler vb.) iletimi sağlanmış mı? | Veli Taahhüt Formu ile sağlanacaktır.  [(Kİ.FR.15)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.15%20VELİ%20TAAHHÜT%20FORMU.docx) | **E** | **M/S** |
| **(BU)** | Uygulanan yöntem;  **a)** Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) veya enfeksiyon belirtileri gösteren öğrencilerin durumu ile ilgili kuruluşa bilgi verilmesini içeriyor mu? | Veli Taahhüt Formu ile sağlanacaktır.  [(Kİ.FR.15)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.15%20VELİ%20TAAHHÜT%20FORMU.docx) | **E** | **M/S** |
| **(BU)** | **b)** Aile içerisinde salgın hastalık veya enfeksiyon belirtisi ya da tanısı alan kişi bulunması durumunda kuruluşa bilgi verilmesini içeriyor mu? | Veli Taahhüt Formu ile sağlanacaktır.  [(Kİ.FR.15)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.15%20VELİ%20TAAHHÜT%20FORMU.docx) | **E** | **M/S** |
| **(BU)** | **c)** Öğrencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uymasını içeriyor mu? | Veli Taahhüt Formu ile sağlanacaktır.  [(Kİ.FR.15)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.15%20VELİ%20TAAHHÜT%20FORMU.docx) | **E** | **M/S** |
| **(BU)** | **d)** Salgın hastalık riski bulunması durumunda veliler tarafından öğrencinin alınması ile ilgili kuruluş tarafından belirlenen önlemleri içeriyor mu? | Veli Taahhüt Formu ile sağlanacaktır.  [(Kİ.FR.15)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.15%20VELİ%20TAAHHÜT%20FORMU.docx) | **E** | **M/S** |
| **(BU)** | **e)** Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan kişilerin öğrencileri bırakıp almamasını içeriyor mu? | Veli Taahhüt Formu ile sağlanacaktır.  [(Kİ.FR.15)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.15%20VELİ%20TAAHHÜT%20FORMU.docx) | **E** | **M/S** |
| **(BU)** | **f)** Belirlenen yöntem ve ortaya konan şartların uygulamaların sürekliliği, kontrol altına alınmış mı? |  | **E** | **M/S** |
| **15 (BU)** | Kuruluş girişlerine personel, öğrenci, veli ve ziyaretçilerin el hijyenini sağlayabilmeleri için gerekli altyapı sağlanmış mı? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | **a)** Kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak; öğretmen, öğrenci ve diğer çalışanların KKD kullanımı için gerekli bilgilendirme ve kontroller gerektiğinde yapılmakta mı? | KKD kullanım talimatı [(Kİ.TL.07)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.TL.07%20KKD%20KULLANIM%20TALİMATI.docx)  ile sağlanmaktadır. | **E** | **S** |
| **(BU)** | **b)** Kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kuruluşta bulunan herkesin KKD’leri kuralına uygun kullanımı için gerekli bilgilendirme ve kontroller gerektiğinde yapılmakta mı? | KKD kullanım talimatı [(Kİ.TL.07)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\6.%20BÖYE%20AİT%20KAYITLAR\SİMEM.TL.07%20KKD%20KULLANIM%20TALİMATI.docx)  ile sağlanmaktadır. | **E** | **S** |
| **(BU)** | **c)** Kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kuruluşta bulunanların KKD değiştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda bilgilendirme ve kontroller gerektiğinde yapılmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **16 (BU)** | **a)** Kuruluşun tüm alanlarında el hijyeni için gerekli kaynaklar sağlanmış mı? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | **b)** El hijyeni için gerekli kaynakların sürekliliğinin sağlanması ile ilgili kontrol kriterleri belirlenerek kontrolün gerçekleştirilmesi sağlanmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **YÜKLENİCİLER, DIŞ SERVİS / HİZMET SUNUCULARI, ÜRÜN VE HİZMET TEDARİKÇİLERİ** | | | | |
| **1(KU)** | **a)** Kuruluş tarafından uyulması gereken temizlik, hijyen ve enfeksiyon önlemleri ve kurallarına dair tedarikçilerini bilgilendirmiş ve güvence altına almış mı? | Ziyaretçi bilgilendirme ve taahhüt formu ile sağlanmaktadır.(Kİ.FR.16) | **E** | **S** |
| **(KU)** | **b)** Tedarikçilerin belirlenen önlem ve kurallara uymaları konusunda gerekli kontrol tedbirleri uygulanmakta mı? | Ziyaretçi bilgilendirme ve taahhüt formu ile sağlanmaktadır.(Kİ.FR.16) | **E** | **S** |
| **2(KU)** | Kuruluş; dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin, kuruluşun hijyen sanitasyon uygulamalarını olumsuz şekilde etkilememesini güvence altına almış mı? |  | **E** | **S** |
| **3(KU)** | Tedarikçi araçları ile ilgili temizlik ve hijyen kontrolleri yapılıyor mu? |  | **E** | **S** |
| **EĞİTİM** | | | | |
| **1 (BU)** | Kuruluş en az aşağıdaki eğitimleri bir plan dâhilinde gerçekleştirmiş, öğrenci ve personel yetkinliğini sağlayarak kayıtlarını muhafaza etmiş mi?   1. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ); 2. Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ); 3. Salgın hastalık ve enfeksiyon belirtileri ve yayılımı hakkında:  * Öğrencilerin ve personelin kendisinde belirtiler ve/veya hastalık görüldüğünde yapılacaklar; * Hastalığın yayılmaması için yapacakları/yapılacaklar;  1. Kişisel hijyen, el hijyeni, 2. KKD’nin kullanılması | Eğitim Planı [(Kİ.PLN.02)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.PLN.02%20EĞİTİM%20PLANI.docx)  ile sağlanmaktadır | **E** | **M/S** |
| **(BU)** | Temizlik personeli eğitimlerinde ayrıca;   * Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar, * İşyerinde kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını   içermekte mi? | Eğitim Planı [(Kİ.PLN.02)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.PLN.02%20EĞİTİM%20PLANI.docx)  ile sağlanmaktadır | **E** | **M/S** |
| **2 (BU)** | Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin eğitime erişimlerini kolaylaştırmak için belirlenen özel eğitim politikaları belirlenmiş ve uygulanmakta mı? | Eğitim Planı [(Kİ.PLN.02)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.PLN.02%20EĞİTİM%20PLANI.docx)  ile sağlanmaktadır | **E** | **M/S** |
| **ATIK YÖNETİMİ** | | | | |
| **1(BU)** | Atık yönetimi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi?  Sağlık otoritelerince belirlenmesi halinde salgın hastalık durumlarına özgü, atık yönetimi kurallarına uygun hareket edilmesi sağlanmış mı? | Atık yönetim planı ile sağlanmaktadır.  [(Kİ.PLN.01)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.PLN.01%20ATIK%20YÖNETİM%20PLANI.docx) | **E** | **S** |
| **2(BU)** | Atık geçici depolama alanı, mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmış mı? |  | **E** | **S** |
| **3(BU)** | Sıvı ve katı atık geçici depolama alanı, atıkların her tasfiyesinden/uzaklaştırılmasından sonra temizlenmekte mi? |  | **E** | **S** |
| **4(BU)** | Araç, taşıyıcı ve konteynerler; bakımlı, temiz ve uygun durumda tutulmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **5(KU)** | Kullanımda olan atık kumbaraları, tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü, vb.) mi? |  | **E** | **S** |
| **KURULUŞ GİRİŞİ, GÜVENLİK/DANIŞMA** | | | | |
| **1 (BU)** | Kuruluş tarafından enfeksiyon, temizlik ve hijyenle ilgili giriş kuralları belirlenmiş ve uygulanmakta mı? | Kurum güvenlik talimatı [(Kİ.TL.25)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.25%20KURUM%20GÜVENLİK%20TALİMATI.docx)  ile sağlanmaktadır | **E** | **S** |
| **2 (BU)** | Güvenlik personeli, hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda oluşturulan kuruluşa giriş kuralları hakkında bilgiye sahip mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Güvenlik personeli, hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda oluşturulan giriş kurallarına uyulmasını sağlıyor mu?  Güvenlik personeline hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kişisel koruyucu önlemler için gerekli kişiye özel KKD temin edilmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan malzemelerin temizlik/hijyeni ile ilgili yöntem “Hijyen ve sanitasyon planında” yer almakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5 (KU)** | Kuruluşa giriş/çıkış ile ilgili hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda kurallar belirlenmiş, uygulanmakta ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmakta mı? | Ziyaretçi taahhütnamesi [(Kİ.FR.17)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.17%20ZİYARETÇİ%20BİLGİLENDİRME%20%20VE%20TAAHHÜT%20FORMU.docx)  ve ziyaretçi beyan formu ([Kİ.FR.16)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.16%20ZİYARETÇİ%20BEYAN%20FORMU.docx)  ile yapılmaktadır | **E** | **S** |
| **6(BU)** | Ziyaretçi kartlarının temizlik/hijyeni ile ilgili yöntem “Hijyen ve Sanitasyon Planında” yer almakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **7(BU)** | El Hijyeni sağlama imkânları bulunmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **8(KU)** | Ziyaretçilerin kuruluşa giriş/çıkış ile ilgili hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda bilgilendirilmesi sağlanıyor mu? | Ziyaretçi ve tedarikçi talimatı [(Kİ.TL.11)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.11%20ziyaretçi%20ve%20tedarikçi%20talimatı.docx) | **E** | **S** |
| **9(BU)** | Danışma personeli için hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda tüm önlemler belirlenmiş ve gerekli KKD’ler sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **10(BU)** | Danışma bölümü “Hijyen ve Sanitasyon Planında” yer almakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **(BU)** | Plan en az aşağıdakileri kapsıyor mu?  **a)** Danışmada yüzeylerin ziyaretçi yoğunluğu da dikkate alınarak belirli aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **(BU)** | **b)** Danışma alanının en az günlük olarak temizlenmesi; danışmadaki kalemler, ziyaretçi kartlarının da hijyenik olması sağlanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **11(KU)** | Mümkün olduğunda, acil durumlarla başa çıkmak için her zaman göreve hazır eğitilmiş en az bir kişi belirlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **M/S** |
| **12(KU)** | Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunması ve her zaman ulaşılır olması sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **13(KU)** | Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan acil iletişim numaraları listesi mevcut mu? (yerel sağlık, hastane, kuruluş doktoru, ambulans vb. ) | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **BEKLEME ALANI / LOBİ** | | | |  |
| **1 (BU)** | Bekleme alanı/Lobi’nin oturma düzeni, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Tüm alan ve içindeki mobilya/eşyaların, “Hijyen ve Sanitasyon Planında” belirlenen şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (KU)** | Bekleme alanı/lobide, hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda önlemler alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **DERSLİKLER VE ETÜT SALONLARI** | | | | |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planında” belirlenen şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? | Temizlik ve dezenfeksiyon talimatı  [(Kİ.TL.09)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.09%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20TALİMATI.docx)  Temizlik takip formu [(Kİ.FR:12)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\3.%20ENFEKSİYON%20ÖNLEME%20VE%20KONTROL%20ÖNLEM%20PLANI\formlar\SİMEM.FR.12%20TEMİZLİK%20TAKİP%20FORMU.docx) | **E** | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | Derslik talimatı [(Kİ.TL.13)](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.13%20DERSLİK%20VE%20İDARİ%20ODALAR%20TALİMATLARI.docx) | **E** | **S** |
| **3 (KU)** | Pano, ekran vb. görünür alanlara, temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? |  | **E** | **S** |
| **4 (BU)** | Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar için “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak düzenli şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | Ortak temas yüzeyleri (bilgisayarlar, dolaplar, makinalar, aletler vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | Kullanılan ekipmanların yüzey temizlikleri var ise üretici firmaların belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? |  | **E** | **S** |
| **5 (BU)** | Oturma düzeni hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? |  | **E** | **S** |
| **6(KU)** | Sınıf içinde yapılan aktiviteler, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? |  | **E** | **S** |
| **7(KU)** | Eğitim malzemelerinin kişiye özel olması, öğrenciler arası malzeme alışverişi yapılmaması, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? |  | **E** | **S** |
| **8(BU)** | Öğrenci gruplarının sınıf kullanımları ve sınıf değişikliği yapılması durumu, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? |  | **E** | **S** |
| **9(KU)** | Öğrencilerin toplu halde bir arada bulunmaları, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | **Dönüşümlü teneffüs ve seyreltilmiş eğitim çizelge hazırlanmalı** | **E** | **S** |
| **ATÖLYELER/LABORATUVARLAR** | | | |  |
| **1 (BU)** | Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri (çalışma tezgâhları, deney masaları, laboratuvar malzemeleri, el aletleri vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3(KU)** | Atölye ve laboratuvarlarda panolara, ekranlara ve ortak alanlara, temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4(BU)** | Öğrencilerin toplu halde bir arada bulunmaları, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5(BU)** | Ortak kullanılan ekipman ve çalışma alanlarında “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak düzenli şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **ÖĞRETMENLER ODASI** | | | | |
| **1 (BU)** | Oda, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **Öğretmenler odası talimatı** [**(Kİ.TL.16)**](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.16%20Öğretmenler%20Odası.docx)  **Ve öğretmenler odasında uyulacak kurallar talimatı** [**(Kİ.TL.17)**](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.17%20Öğretmenler%20Odası%20uyulacak%20kurallar.docx)  **İle sağlanmaktadır** | **E** | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (KU)** | Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi vb. malzeme ve ekipman için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **4 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? |  | **E** | **S** |
| **5 (BU)** | Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? |  | **E** | **S** |
| **6 (BU)** | Odanın eklentilerinde çay ocağı veya mutfak bulunması durumunda, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **OFİSLER (İDARİ ODALAR, REHBERLİK SERVİSİ vb.)** | | | | |
| **1 (BU)** | Ofislerin yerleşimi kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? |  | **E** | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi vb. malzeme ve ekipman için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **TOPLANTI/KONFERANS SALONLARI/ÇOK AMAÇLI SALONLAR** | | | | |
| **1 (BU)** | Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda önlemler alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak toplantı öncesi/sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb.) temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Toplantı sırasında ikram sunumu, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak yapılmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **6 (BU)** | Toplantı salonunun girişinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **KANTİN, YEMEKHANE** | | | | |
| **1 (BU)** | Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda mevcut kurallara ek olarak yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planı istenmiş mi?  **Not**: Tercihen yemek hizmeti TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Kuruluş tarafından mümkünse, tedarikçinin bu kurallara uyumu için yerinde denetim gerçekleştirilebilir. | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Kantin/Yemekhane personelinin kişisel hijyen ve enfeksiyonlara yönelik kurallara sıkı bir şekilde uyma farkındalığı sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Personelin işe özgü KKD’ler (maske, bone, eldiven vb.) kullanması sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5 (BU)** | Yemekhane girişlerinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **6 (BU)** | Kişilere yemek öncesi ve sonrası el yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusunun hatırlatılması *(girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterler vb. bulunması gereklidir)* için gerekli düzenlemeler yapılmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **7 (BU)** | Büfe ve sık kullanılan yüzeylerin sık sık temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **8 (BU)** | Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), şekerin, kürdanın vb. hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak sunulması sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **9 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak su sebilleri, kahve, çay vb. içecek makinaları ve otomatlarda “Hijyen ve Sanitasyon planına” uygun olarak uygulamalar gerçekleştiriliyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **10 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **11 (BU)** | Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **12 (BU)** | Kuruluşlarda hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmış mı?  ***Not: Riskli dönemlerde diğer otoriteler tarafından belirlenen ilave kurallar MEB talimatı ile uygulanmalıdır.*** | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **13 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kişiler arası uygun mesafe olacak şekilde yerleşim planı uygulanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **TUVALETLER VE LAVABOLAR** | | | | |
| **1 (BU)** | Kapılar ve kapı kolları dâhil tüm yüzeyler için “Hijyen ve Sanitasyon Planı” uygulanıyor mu? | **Tuvalet ve Lavabo talimatı ile sağlanmaktadır** [**(Kİ.TL.20)**](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.20%20Tuvalet%20ve%20Lavabo%20Talimatı.docx) | **E** | **S** |
| **2 (BU)** | Tuvaletlerin havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu? |  | **E** | **S** |
| **3 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? |  | **E** | **S** |
| **4 (BU)** | Temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? |  | **E** | **S** |
| **5 (BU)** | Personel ve öğrencilerin kâğıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırıcı, çıkışa yakın noktalara elle temas etmeden açılıp kapanabilen atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? |  | **E** | **S** |
| **6 (KU)** | Hepafiltreli hava akımı ile çalışan el kurutma cihazları dışındaki el kurutucu cihazlar için hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun önlemler uygulanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **7 (BU)** | Kuruluş genelindeki lavabo ve gider bağlantıların deveboyunlarının S sifon şekilde olması sağlanmış mı? |  | **E** | **S** |
| **ASANSÖRLER** | | | | |
| **1 (BU)** | Asansör kapasitesi hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak belirlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu?  Asansör girişlerinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak asansör içinde öksürük, hapşırık adabına uyulmasına yönelik uyarılar sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
|  | **REVİR/SAĞLIK ODASI** | | |  |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişilerin KKD kullanımına yönelik önlemlerin alınması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Revirde oluşan atıkların, kılavuzun atık yönetimi maddesinde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmesi sağlanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
|  | **İBADETHANE / MESCİD** | | |  |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak dini kitaplar, tespih, takke, rahle, seccade, başörtüsü vb.nin ortak kullanımına yönelik tedbirler uygulanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **6 (BU)** | Abdesthane ayrı bir bölüm olarak düzenlenmişse ‘Tuvalet ve Lavabolar’ maddesindeki düzenlemeler dikkate alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **SPOR SALONLARI** | | | | |
| **1 (BU)** | Salonda yer alan ortak temas yüzeyleri için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Salonların girişleri ve içerisinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Salonlarda uygun alanlara pedallı ve kapaklı atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda ve düzenli olarak boşaltılması sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5 (BU)** | Egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmuş mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **6 (BU)** | Salonlarda su ve sabuna erişimin kolay olması ve burada tek kullanımlık kâğıt havluların bulunması sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **7 (BU)** | İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan, uyulması gereken kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **8 (BU)** | Salonlarda kişisel havlu ve mat vb. malzemelerin kişiyi özgü kullanımı sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **9 (BU)** | Havluların kuruluş tarafından karşılanması halinde poşetli veya görevli personel tarafından verilmesi, mat türü malzemenin de her kullanıcıdan sonra dezenfekte edilmesi sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **10 (BU)** | Görevli personelin hijyen ve enfaksiyon riskleri konusunda bilgilendirilmesi sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **11 (BU)** | Merkezi havalandırma sistemi bulunuyor ise havalandırma temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmiş mi? Ortamın sık sık havalandırılması sağlanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **12 (BU)** | Havalandırma sisteminin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **YÜZME HAVUZLARI** | | | | |
| **1 (BU)** | Salonda yer alan ortak temas yüzeyleri için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Salonların girişleri ve içerisinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Salonlarda uygun alanlara pedallı ve kapaklı atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda ve düzenli olarak boşaltılması sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5 (BU)** | Egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmuş mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **6 (BU)** | Salonlarda su ve sabuna erişimin kolay olması ve burada tek kullanımlık kâğıt havluların bulunması sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **7 (BU)** | İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan, uyulması gereken kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **8 (BU)** | Salonlarda kişisel havlu ve mat vb. malzemelerin kişiyi özgü kullanımı sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **9 (BU)** | Havluların kuruluş tarafından karşılanması halinde poşetli veya görevli personel tarafından verilmesi, mat türü malzemenin de her kullanıcıdan sonra dezenfekte edilmesi sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **10 (BU)** | Görevli personelin hijyen ve enfaksiyon riskleri konusunda bilgilendirilmesi sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **11 (BU)** | Havuz girişleri ve içerisinde uygun yerlere hijyen ve enfeksiyon risklerine özgü kuralların yer aldığı bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **12 (BU)** | Cankurtaranların salgın dönemlerine özgü ve genel kullanım için gerekli KKD’leri kullanmaları sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **13 (BU)** | Resüsitasyon (canlandırma) işlemi için gereken; suni solunum maskesi, balon ventilasyon mevcut mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **14 (BU)** | Cankurtaranların canlandırma ve ilk yardım gibi yüksek riskli girişimler yapmalarının, enfeksiyon kontrol önlemlerine uygunluğu kontrol altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **15 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak cankurtaranlar, canlandırma ve ilk yardım işlemlerine uygun KKD’ler kullanması gerekliliği hakkında farkındalığa sahip mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **16 (BU)** | Havlu vb. malzemelerin kişiye özel olması, özellikle deniz gözlüğü, şnorkel, palet gibi malzemelerin paylaşılmaması kontrol altına alınmış mı?  ***Not: Kişilerin kendilerine ait havlu, bornoz ve havuz oyuncakları getirmesi/kullanması teşvik edilmelidir.***  ***Havlu, bornoz, peştamal vb. tekstil ürünleri en az 60 oC’de yıkanmalıdır.*** | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **17 (BU)** | Kullanıcıların yüzme havuzuna girmeden önce duş alması ve el, ayak dezenfeksiyonu yapması (hijyen bariyeri) kontrol altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **ÖĞRENCİ/PERSONEL SOYUNMA ODALARI VE DUŞLARI** | | | | |
| **1 (BU)** | Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik uygulamaları yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sisteminin periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Soyunma odalarında el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5 (BU)** | Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **KURULUŞ BAHÇESİ VE AÇIK OYUN ALANLARI** | | | | |
| **1 (BU)** | Kuruluş bahçesi ve açık oyun alanlarında zemin, hijyen riski oluşturabilecek (atık su, çeşitli kimyasallar vb.) birikintilere izin vermeyecek nitelikte mi? | **Okul bahçesi ve açık oyun alanları kullanım talimatı ile sağlanmaktadır.** [**(Kİ.TL.32)**](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.32%20Okul%20Bahçesi%20ve%20Açık%20Oyun%20ALanları%20Kullanım%20Talimatı.docx) | **E** | **S** |
| **2 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik uygulamaları yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **3 (KU)** | Bahçe ve açık oyun alanlarında uygun yerlere temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? |  | **E** | **S** |
| **4 (BU)** | Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? |  | **E** | **S** |
| **KAPALI OYUN ALANLARI** | | | | |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? | **Kapalı oyun alanları hijyen ve sanitasyon talimatı ile sağlanmaktadır.** [**(Kİ.TL.31)**](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\TALİMATLAR\SİMEM.TL.31%20Kapalı%20Oyun%20Alanlarında%20Hijyen%20ve%20Sanitasyon%20Talimatı.docx) | **E** | **S** |
| **2 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine göre hijyenik şekilde temizlenmesi zor olan oyuncaklarla ilgili önlemler alınmakta mı? |  | **E** | **S** |
| **3 (BU)** | Kapalı oyun alanları kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? |  | **E** | **S** |
| **4 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? |  | **E** | **S** |
| **MİSAFİRHANE/YURTLAR/PANSİYONLAR** | | | |  |
| **1 (BU)** | Konaklama odaları, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Ziyaretçilerin misafirhane/yurt/pansiyona giriş çıkış ile ilgili hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda bilgilendirilmesi sağlanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik ve hijyen uygulamalarının yapılması, tekstil malzemelerinin, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?  Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Girişlerde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?  Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **6 (BU)** | Salgın hastalık ve enfeksiyon riski bulunması halinde kişilerin misafirhane/yurt/pansiyonlara girişleri ile ilgili belirlenen kuralların uygulanması ve uygun olmayanların kuruluşa alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki planlanmış ve gerektiğinde uygulanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **7 (BU)** | Odalarda ve kişisel dolaplarda yiyecek ve içecek bulundurulmaması sağlanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **8 (BU)** | Odalarda kalan kişi sayısına göre yeterli sayıda tuvalet/banyo olanağı sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **9 (BU)** | Odalarda bulunan duş yerleri ve tuvaletler ve lavabolar bu kılavuzun ilgili maddelerine uygun mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **10 (BU)** | Tuvalet ve lavabolarda hijyen şartları için gerekli kaynaklar (su, sabun, tuvalet kâğıdı, temassız atık kumbarası, kâğıt havlu vb.) bulunmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **EĞİTİM KURULUŞLARI HİZMET ARAÇLARI** | | | | |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik ve hijyen uygulaması yapılması, tekstil malzemelerinin, ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?  Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak araçlarda klima kullanım önlemleri belirlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Araçların klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılması ve takip edilmesi sağlanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Araçlarda, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak yerleşim planı ve uygun kişisel koruyucu önlemler için gerekli kişiye özel KKD kullanımönlemler~~i~~ belirlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **ÖĞRENCİ/PERSONEL SERVİSLERİ/TAŞIMALI EĞİTİM HİZMETLERİ** | | | | |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılması, tekstil malzemelerinin ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Servis görevlilerinin hijyen ve enfeksiyon risklerine göre belirlenen önlemlere uymaları sağlanmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımalı Eğitim Hizmetlerinde araçların “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygunluğu kontrol ediliyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak servis aracında bulunan öğretmen, öğrenci ve diğer kişilerin KKD kullanımı için gerekli önlemler planlanmış ve gerektiğinde uygulanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **5 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak araçlarda klima kullanım önlemleri belirlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **6 (KU)** | Servis araçlarında uygun yerlere hijyen ve enfeksiyon risklerine yönelik kurallar ve genel hijyenle ilgili bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **7 (BU)** | Salgın hastalık ve enfeksiyon riski bulunması halinde sağlık otoritelerince hastalık belirtilerinin tespiti amacıyla belirlenen kuralların (ateş ölçümü vb.) uygulanması ve uygun olmayan öğrencilerin servise alınmayıp velilerine bildirilmesi planlanmış ve gerektiğinde uygulanıyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **8 (BU)** | Servis araçlarında hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun hizmet vermeleri sağlanmakta, izlenmekte ve kayıt altına alınmakta mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **9 (BU)** | Araç içerisinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **10 (BU)** | Servis hizmeti, kuruluş dışı tedarikçiden tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alınması ve hijyen uygulamalarının yapılması güvence altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **TEKNİK HİZMETLER** | | | | |
| **1 (BU)** | Kuruluştaki tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planına uygun ve periyodik olarak kontrolleri sağlanmakta mı?  Bakım ve temizlik kayıtları oluşturulmuş mu? | **BİRİM YOK** | **BY** |  |
| **2 (BU)** | Teknik hizmetlerin, dışarıdan temin edildiği durumlarda kuruluşun tüm hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum göstermesi güvence altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** |  |
| **SU DEPOLARI** | | | | |
| **1 (BU)** | Yeni su depolarının temininde satın alma kriterlerinin TS EN 1508, TSE K 304 Standartlarına uygunluğun sağlanması için gerekli yöntem belirlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (BU)** | Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliliğini sağlamak için güncel yasal şartlara uygunluk sağlanmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **DİĞER KULLANIM ALANLARI:** Belirtiniz | | | | |
| **1 (BU)** | Kuruluşta yer alan diğer kullanım alanlarının, genel hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun kapasite kullanım, temizlik ve dezenfeksiyon, uygun KKD kullanımı vb. şartları konusunda uygulamalar planlanmakta, sürdürülmekte ve kontrol edilmekte mi? |  | **E** | **S** |
| **ÇAMAŞIRHANE HİZMETLERİ** | | | | |
| **1 (KU)** | Çamaşır ekipmanının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların doğru dozda kullanımı kontrol altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **2 (KU)** | Tüm çamaşır torbalarına/çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmuş mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **3 (BU)** | Tüm kullanılmış / kontamine çamaşırlar; yıkanmayı beklerken belirlenmiş, güvenli, kilitlenebilir bir alanda tutuluyor mu? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **4 (BU)** | Kontamine çamaşırların en az 60°C / 1.5 saat yıkanması kontrol altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **LİDERLİK VE ÖRNEK OLMA** | | | | |
| **1 (KU)** | Kuruluşun sahibi, ortakları veya yöneticileri bu kılavuzda belirtilen şartlara uyarak öğrencilere ve çalışanlara örnek oluyor mu? |  | **E** | **S** |
| **ORTAM TEMİZLİĞİ, DEZENFEKSİYONU VE HAVALANDIRMASI** | | | | |
| **1 (BU)** | Kuruluşta temizlik ve sanitasyon teçhizatları da dahil bütün alanların hijyenik koşullarda bulundurulduğunu teminat altına almak için temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmuş mu? Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmekte mi? | [**Kurum hijyen ve sanitasyon planı ile sağlanmaktadır.**](file:///C:\Users\ReaL\AppData\Local\Temp\4.%20TEMİZLİK%20VE%20DEZENFEKSİYON%20PLAN%20VE%20TALİMATLAR\OKUL%20HİJYEN%20VE%20SANİTASYON%20PLANI%20(2).xlsx) | **E** | **M/S** |
| **2 (BU)** | Temizleme ve/veya sanitasyon programlarında en az aşağıdakiler belirlenmiş mi?   1. Temizlenecek ve/veya sanitize edilecek alan, araç ve gereçler, teçhizat parçaları 2. Belirtilen görevler için sorumluluklar 3. Temizleme/sanitasyon yöntem ve sıklıkları 4. İzleme ve doğrulama düzenlemeleri 5. Temizlik/sanitasyon sonrası kontroller 6. Çalışma öncesi kontroller |  | **E** | **M/S** |
| **3 (BU)** | Enfeksiyon şüpheli veya tanı almış kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliğinin ve dezenfeksiyonun uygun KKD kullanılarak yapılması güvence altına alınmış mı? |  | **E** | **S** |
| **4 (BU)** | Binalardaki her türlü eşya, araç ve gerecin, özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, musluk ve batarya başlıkları gibi) temizliğine dikkat ediliyor mu? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | Bu amaçla, temizlik sonrası hijyen risk yönetim ilkelerine uygun olarak uygun malzemelerle gerekli uygulamalar sürdürülmekte mi? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | Hijyen uygulamaları, uygulama alanının özellikleri dikkate alınarak gerçekleştiriliyor mu? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | Kullanılan temizlik ve hijyen malzemelerinin ilgili otoritelerce uygunluğu değerlendirilmiş ve belgelendirilmiş olmasına dikkat ediliyor mu? |  | **E** | **S** |
| **5 (BU)** | Tuvaletlerde hijyen sağlanması için uygun malzemelerin kullanılması sağlanıyor mu? |  | **E** | **S** |
| **6 (BU)** | Halı, koltuk gibi yüzeyler su ve deterjanla silinebilir veya toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanması sağlanıyor mu?  ***Not: Bu amaçla sıcak buhar da uygulanabilir.*** |  | **E** | **S** |
| **7 (BU)** | Temizlik bezlerinin kullanım alanına göre ayrılması ve her kullanım sonrası uygun şekilde temizlenmesi sağlanıyor mu?  ***Not: Yıkanabilen, tekrar kullanılan temizlik malzemelerinin en az 60°C’da yıkanması önerilir. Paspas başlıkları su içerisinde bekletilmemelidir.*** |  | **E** | **S** |
| **8 (BU)** | Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanmış mı? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | Temizlik sonrasında personelin kullandıkları donanımları çöp kutusuna atmaları ve el hijyenlerini sağlamaları kontrol altına alınmış mı? |  | **E** | **S** |
| **9 (BU)** | Kuruluştaki sınıf, salon, yemekhane, yatakhane ve diğer tüm odaların kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması kontrol altına alınmış mı? |  | **E** | **S** |
| **(BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak, merkezi havalandırma sistemleri bulunan kuruluşlarda gerekli kontrollerin yapılması, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimlerinin üretici firma önerileri doğrultusunda gerçekleştirilmesi kontrol altına alınmış mı? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
| **(BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine göre klimaların ve vantilatör kullanım önlemleri belirlenmiş mi? | **BİRİM YOK** | **BY** | **S** |
|  | **İLAVE SORULAR:** | | |  |
|  | Belge, Marka ve Logo Kullanımı  Tüm tetkik süresince; belge, marka ve logo kullanımı, ilgili doküman şartlarına uygun mu ve etkin bir şekilde kontrol ediliyor mu? |  | **E** |  |

Masabaşı tetkik sırasında (BU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda uygunsuzluk giderilmeden saha tetkikine gidilmez.

Masabaşı tetkik sırasında (KU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda saha tetkiki gerçekleştirilir.

Masabaşı tetkik gerekli hallerde sahada da gerçekleştirilebilir.

Masabaşı/Saha tetkiki sırasında (BU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda tetkik heyeti kuruluşa belge verilmemesi ve takip tetkiki (uzaktan veya masa başı veya saha) planlanması yönünde tavsiye kararında bulunulur.

Masabaşı/Saha tetkiki sonucunda (KU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda masabaşı ve/veya sahada tespit edilen küçük uygunsuzlukların (uzaktan veya masabaşı veya saha) kapatılmasına müteakip belge verilmesi yönünde tavsiye kararında bulunulur.

Hamza Yasir OCAK Hamza Yasir OCAK

Sınıf Öğretmeni Müdür Yetkili Öğretmen