|  |  |
| --- | --- |
| Kuruluş Adı | GEDİZ 15 TEMMUZ ŞEHİTLERİ ÖZEL EĞİTİM UYGULAMA OKULU ( III. KADEME) |
| Adresi | ULUOYMAK MAHALLESİ 25. SOKAK NO: 6 GEDİZ/KÜTAHYA |
| İletişim Bilgileri | Tel: | 0274 412 34 11 | Web: | 15temmuzsehitleriozelegtuygmrk.meb.k12.tr |
| Fax: | --- | E-mail: | gediz15temmuz@gmail.com |
| Kuruluş Yetkilisi | Zekeriya ŞAHİN | 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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem PlanıTemizlik ve Dezenfeksiyon Planı | **EVET** | **M** |
| **2(BU)** | Kuruluşta, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı/Planları hazırlanmış mı? **Bu eylem planları;** | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET**  | **M** |
| **(BU)** | **a)** Hijyen ve enfeksiyon risklerine özgü KKD gerekliliklerini içermekte mi? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **b)** Uygun temizlik, hijyen uygulamaları ve gerektiğinde dezenfeksiyon işlemlerini içermekte mi? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem PlanıTemizlik ve Dezenfeksiyon Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **c)** Tüm faaliyet planlamaları, özel grupların erişilebilirliğini dikkate almakta mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **d)** Hijyen ve enfeksiyon ile ilgili potansiyel acil durumlar konusunda ziyaretçilerin bilgilendirilmesi ve gerekli tedbirleri içermekte mi? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET**  | **M** |
| **(BU)** | **e)** Kuruluşta gerçekleştirilecek toplu etkinliklerin hijyen ve enfeksiyon riskleri dikkate alınarak kontrollü yapılmasını içermekte mi? | Öğrenci ve Personel Takip Formu | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **f)** Öğrenciler ve personelin devamsızlıklarının takip edilmesi, devamsızlıklardaki artışların hijyen ve enfeksiyon riskleri ile ilişkili olması halinde yapılacaklar belirlenmiş mi? | Öğrenci, Öğretmen, Personel Devamsızlık Formu | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **g)** Enfeksiyon durumlarında semptomları olanları tespit edebilmeye yönelik uygulamaları içermekte mi? | Kontrol Hiyerarşisi FormuVaka/Şüpheli Vaka Transfer/TahliyeTaahütname Formu | **EVET** | **M** |
| **3(BU)** | Kuruluşta enfeksiyon risklerine özgü en az aşağıdaki maddeleri içeren Kontrol Önlemleri Hiyerarşisi oluşturulmuş mu?  | Kontrol Hiyerarşisi FormuVaka/Şüpheli Vaka Transfer/TahliyeTaahütname Formu | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **a)** Enfeksiyon belirtileri olan kişilerin erken saptanmasını, | Kontrol Hiyerarşisi FormuVaka/Şüpheli Vaka Transfer/TahliyeTaahütname Formu | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **b)** Sağlık kuruluşları ile iletişim kurularak destek sağlanmasını, | Kontrol Hiyerarşisi FormuVaka/Şüpheli Vaka Transfer/TahliyeTaahütname Formu | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **c)** Enfeksiyon kaynağının izolasyonunu, | Kontrol Hiyerarşisi FormuVaka/Şüpheli Vaka Transfer/TahliyeTaahütname Formu | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **d)** Enfeksiyon kaynağına maruz kalanların sağlık kuruluşuna nakledilmesi/naklinin sağlanmasını, | Kontrol Hiyerarşisi FormuVaka/Şüpheli Vaka Transfer/TahliyeTaahütname Formu | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **e)** Alınan önlemler ve gerçekleştirilen faaliyetlerin etkinliğinin gözden geçirilmesini, | Kontrol Hiyerarşisi FormuVaka/Şüpheli Vaka Transfer/TahliyeTaahütname Formu | **EVET** | **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. | Salgın Acil Durum İleteşim Formu | **EVET** | **M** |
| **5(BU)** | Kuruluş, Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolünün oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması için ihtiyaç duyulan kaynakları tespit ve temin etmiş mi?  | Gerekli Kaynaklar Tespit Edilerek Temin Edilmiştir | **EVET** | **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? | Hijyen İçin Gerekli Malzemelerİzalosyon İçin Gerekli KKD,lerAtık Yönetimi İçin Atık Kutuları Temin EdilmiştirKKD Zimmet Formu | **EVET** | **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? | Salgın Acil Durum SorumlusuGörevlendirme Yazısı | **EVET** | **M/S** |
| **(BU)** | **c)** Kuruluş tarafından belirlenen kurallar ve önlemlerin çalışanlar ve diğer kişilere bildirilmesi ve uygulanması güvence altına alınmış mı? | Salgın Acil Durum SorumlusuGörevlendirme Yazısı | **EVET** | **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? | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **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? | Öğrenci – Öğretmen Eğitim Formu | **EVET** | **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? | Sosyal Mesafe, Maske Kullanımı,El Temizliği ve Öğrencilerin Hangi Koşullarda Kuruluşa Gelmemesi Gerektiğini Açıklayan Afiş, Poster, Tabela.Uyarı İşaretleri,Yer Yapıştırmaları Temin Edilmiştir | **EVET** | **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;** | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **a)**  Salgın hastalık veya enfeksiyon belirtileri olan veya temaslısı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanlara uygun KKD kullanımı ve izolasyonunu içeriyor mu? | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **b)**  BBÖ planı ve kontrolün sağlanmasında etkili şekilde uygulanmak için sorumlu olacak yetkin kişi/kişilerin yer almasını içeriyor mu? | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **c)**  Salgın hastalık/enfeksiyon belirtisi veya temaslısı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanların yakınlarına, İletişim planlamasına uygun olarak bilgilendirme yapılmasını içeriyor mu? | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **d)**  İletişim planlamasına uygun olarak kontrollü şekilde sağlık kuruluşlarına yönlendirmeyi içeriyor mu? | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **e)**  Salgın hastalık/enfeksiyon belirtisi gösteren kişi ve temaslılarca kullanılan alanların sağlık otoritelerince belirtilen şekilde boşaltılması, dezenfeksiyonu ve havalandırmasını içeriyor mu? | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **f)** Salgın hastalık/enfeksiyon semptomları olan bir kişi ile ilgilenirken, uygun ek KKD’lerin kullanılmasını içeriyor mu? | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **(BU)** | **g)** Müdahale sonrası KKD’lerin uygun şekilde çıkarılmasını içeriyor mu? | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **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? | BBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **M** |
| **10(BU)** | Salgın hastalık/enfeksiyon şüpheli vakalarının tahliyesi/transferi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi? | Genel Talimatname | **EVET** | **S** |
| **11(BU)** | Kuruluş bünyesinde ambulans var ise ambulans kullanımı ve temizlik, hijyen ve gerektiğinde dezenfeksiyonu ile ilgili sağlık otoritelerince belirlenen kurallar uygulanmakta mı? | **AMBULANS YOKTUR** |  | **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? | Okul Hijyen ve Sanitasyon PlanıTemizlik ve DezenfektasyonTalimatnamesi | **EVET** | **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? | Web Sitesinde Covit-19 Kapsamında Alınacak Tedbirler Yayımlanmıştır.Veliler Öğretmen Wahats App GruplarıÜzerinden Sürekli Bilgilendirmeler Yapılarak Eğitim verilmiştir | **EVET** | **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?  | Bilgilendirme ve Taahütname FormuTüm velilerimize Ulaştırılmıştır | **EVET** | **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 Bilgilendirme Formu | **EVET** | **M/S** |
| **(BU)** | **b)** Aile içerisinde salgın hastalık veya enfeksiyon belirtisi ya da tanısı alan kişi bulunması durumunda kuruluşa bilgi verilmesini içeriyor mu? | Veli Bilgilendirme ve Taahütname Formu | **EVET** | **M/S** |
| **(BU)** | **c)** Öğrencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uymasını içeriyor mu? | Veli Bilgilendirme ve Taahütname Formu | **EVET** | **M/S** |
| **(BU)** | **d)** Salgın hastalık riski bulunması durumunda veliler tarafından öğrencinin alınması ile ilgili kuruluş tarafından belirlenen önlemleri içeriyor mu? | Veli Bilgilendirme ve Taahütname Formu | **EVET** | **M/S** |
| **(BU)** | **e)** Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan kişilerin öğrencileri bırakıp almamasını içeriyor mu?  | Veli Bilgilendirme ve Taahütname Formu | **EVET** | **M/S** |
| **(BU)** | **f)** Belirlenen yöntem ve ortaya konan şartların uygulamaların sürekliliği, kontrol altına alınmış mı? | Veli Bilgilendirme ve Taahütname Formuna göre alınmıştır. | **EVET** | **M/S** |
| **15 (BU)** | Kuruluş girişlerine personel, öğrenci, veli ve ziyaretçilerin el hijyenini sağlayabilmeleri için gerekli altyapı sağlanmış mı? | Kuruluş Girişlerine Personel,Öğrenci,Veli, ZiyaretçilerinEl Hijyenini Sağlayabilmesi İçin Dezenfektan Noktaları Oluşuturulmuştur | **EVET** | **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 TalimatnamesiGirişlerde Yedek Maske Bulundurulmaktadır | **EVET** | **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 Talimatnamesi | **EVET** | **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? | KKD Kullanım Talimatnamesi | **EVET** | **S** |
| **16 (BU)** | **a)** Kuruluşun tüm alanlarında el hijyeni için gerekli kaynaklar sağlanmış mı? | Okulumuzun Çeşitli Bölgelerine El Hijyeni İçin Gerekli Antiseptikler Yerleştirilmiştir | **EVET** | **S** |
| **(BU)** | **b)** El hijyeni için gerekli kaynakların sürekliliğinin sağlanması ile ilgili kontrol kriterleri belirlenerek kontrolün gerçekleştirilmesi sağlanmakta mı? | Gerekeli Tedbirler Alınmıştır | **EVET** | **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 ve Tedarikçi Bilgilendirme Formu | **EVET** | **S** |
| **(KU)** | **b)** Tedarikçilerin belirlenen önlem ve kurallara uymaları konusunda gerekli kontrol tedbirleri uygulanmakta mı? | Ziyaretçi ve Tedarikçi Bilgilendirme Formu | **EVET** | **S** |
| **2(KU)** | Kuruluş; dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin, kuruluşun hijyen sanitasyon uygulamalarını olumsuz şekilde etkilememesini güvence altına almış mı? | Ziyaretçi ve Tedarikçi Bilgilendirme Formu | **EVET** | **S** |
| **3(KU)** | Tedarikçi araçları ile ilgili temizlik ve hijyen kontrolleri yapılıyor mu?  | Ziyaretçi ve Tedarikçi Bilgilendirme Formu | **EVET** | **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
 | BBÖ Eylem Planı Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem PlanıEğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Planı | **EVET** | **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 Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Planı | **EVET** | **M/S** |
| **2 (BU)** | Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin eğitime erişimlerini kolaylaştırmak için belirlenen özel eğitim politikaları belirlenmiş ve uygulanmakta mı? | Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Planı | **EVET** | **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? | Tek Kullanımlık Maske,Eldiven Gibi Kişisel Hijyen Malzeme Atıklarının Yönetiminde COVİD -19 Tedbirleri ve Talimatları | **EVET** | **S** |
| **2(BU)** | Atık geçici depolama alanı, mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmış mı? | Tek Kullanımlık Maske,Eldiven Gibi Kişisel Hijyen Malzeme Atıklarının Yönetiminde COVİD -19 Tedbirleri ve Talimatları | **EVET** | **S** |
| **3(BU)** | Sıvı ve katı atık geçici depolama alanı, atıkların her tasfiyesinden/uzaklaştırılmasından sonra temizlenmekte mi? | Tek Kullanımlık Maske,Eldiven Gibi Kişisel Hijyen Malzeme Atıklarının Yönetiminde COVİD -19 Tedbirleri ve Talimatları | **EVET** | **S** |
| **4(BU)** | Araç, taşıyıcı ve konteynerler; bakımlı, temiz ve uygun durumda tutulmakta mı? | **ARAÇ, TAŞIYICI VE KONTEYNER YOKTUR** |  | **S** |
| **5(KU)** | Kullanımda olan atık kumbaraları, tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü, vb.) mi? | Tek Kullanımlık Maske,Eldiven Gibi Kişisel Hijyen Malzeme Atıklarının Yönetiminde COVİD -19 Tedbirleri ve Talimatları | **EVET** | **S** |
| **KURULUŞ GİRİŞİ, GÜVENLİK/DANIŞMA** |
| **1 (BU)** | Kuruluş tarafından enfeksiyon, temizlik ve hijyenle ilgili giriş kuralları belirlenmiş ve uygulanmakta mı?  | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Önlem Planı | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Güvenlik personeli, hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda oluşturulan kuruluşa giriş kuralları hakkında bilgiye sahip mi? | **GÜVENLİK PERSONELİ YOKTUR** |  | **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? | **GÜVENLİK PERSONELİ YOKTUR** |  | **S** |
| **4 (BU)** | Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan malzemelerin temizlik/hijyeni ile ilgili yöntem “Hijyen ve sanitasyon planında” yer almakta mı? | **GÜVENLİK PERSONELİ YOKTUR** |  | **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 ve Tedarikçi Talimatı Taahhütname Formu | **EVET** | **S** |
| **6(BU)** | Ziyaretçi kartlarının temizlik/hijyeni ile ilgili yöntem “Hijyen ve Sanitasyon Planında” yer almakta mı? | Ziyaretçi ve Tedarikçi Talimatı Taahhütname Formu | **EVET** | **S** |
| **7(BU)** | El Hijyeni sağlama imkânları bulunmakta mı? | Ziyaretçi ve Tedarikçi Talimatı Taahhütname Formu | **EVET** | **S** |
| **8(KU)** | Ziyaretçilerin kuruluşa giriş/çıkış ile ilgili hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda bilgilendirilmesi sağlanıyor mu?  | Ziyaretçi ve Tedarikçi Talimatı Taahhütname Formu | **EVET** | **S** |
| **9(BU)** | Danışma personeli için hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda tüm önlemler belirlenmiş ve gerekli KKD’ler sağlanmış mı? | Ziyaretçi ve Tedarikçi Talimatı Taahhütname Formu | **EVET** | **S** |
| **10(BU)** | Danışma bölümü “Hijyen ve Sanitasyon Planında” yer almakta mı?  | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **(BU)** | Plan en az aşağıdakileri kapsıyor mu?**a)** Danışmada yüzeylerin ziyaretçi yoğunluğu da dikkate alınarak belirli aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **(BU)** | **b)** Danışma alanının en az günlük olarak temizlenmesi; danışmadaki kalemler, ziyaretçi kartlarının da hijyenik olması sağlanıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **11(KU)** | Mümkün olduğunda, acil durumlarla başa çıkmak için her zaman göreve hazır eğitilmiş en az bir kişi belirlenmiş mi? | Zekeriya ŞAHİN | **EVET** | **M/S** |
| **12(KU)** | Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunması ve her zaman ulaşılır olması sağlanmış mı? | Salgın Acil Durum İletişim Formu | **EVET** | **S** |
| **13(KU)** | Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan acil iletişim numaraları listesi mevcut mu? (yerel sağlık, hastane, kuruluş doktoru, ambulans vb. ) | Salgın Acil Durum İletişim Formu | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | Okul Hijyen ve Sanitasyon Planı | **EVET** | **S** |
| **3 (BU)** | Tüm alan ve içindeki mobilya/eşyaların, “Hijyen ve Sanitasyon Planında” belirlenen şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? | Okul Hijyen ve Sanitasyon Planı | **EVET** | **S** |
| **4 (KU)** | Bekleme alanı/lobide, hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda önlemler alınmış mı? | Okul Hijyen ve Sanitasyon Planı | **EVET** | **S** |
| **DERSLİKLER VE ETÜT SALONLARI** |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planında” belirlenen şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? | Derslik ve İdari Odaların Kullanım Talimatları | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | Derslik ve İdari Odaların Kullanım Talimatları | **EVET** | **S** |
| **3 (KU)** | Pano, ekran vb. görünür alanlara, temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | Afişler Uyarıcı Levha Yer İşaretmleri Vb. | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar için “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak düzenli şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu?  | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem PlanıOkul Hijyen Sanitasyon Planı | **EVET** | **S** |
| **(BU)** | Kullanılan ekipmanların yüzey temizlikleri var ise üretici firmaların belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmakta mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **(BU)** | Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **5 (BU)** | Oturma düzeni hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **6(KU)** | Sınıf içinde yapılan aktiviteler, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem PlanıBBÖ Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **8(BU)** | Öğrenci gruplarının sınıf kullanımları ve sınıf değişikliği yapılması durumu, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | BBÖ Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **9(KU)** | Öğrencilerin toplu halde bir arada bulunmaları, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu?  | BBÖ Eylem Planı | **EVET** | **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? | Okulumuzda Atölye ve Laboratuvar Bulunmamaktadır |  | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | Okulumuzda Atölye ve Laboratuvar Bulunmamaktadır |  | **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? | Okulumuzda Atölye ve Laboratuvar Bulunmamaktadır |  | **S** |
| **4(BU)** | Öğrencilerin toplu halde bir arada bulunmaları, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | Okulumuzda Atölye ve Laboratuvar Bulunmamaktadır |  | **S** |
| **5(BU)** | Ortak kullanılan ekipman ve çalışma alanlarında “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak düzenli şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? | Okulumuzda Atölye ve Laboratuvar Bulunmamaktadır |  | **S** |
| **ÖĞRETMENLER ODASI** |
| **1 (BU)** | Oda, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **5 (BU)** | Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **6 (BU)** | Odanın eklentilerinde çay ocağı veya mutfak bulunması durumunda, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınmakta mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **TOPLANTI/KONFERANS SALONLARI/ÇOK AMAÇLI SALONLAR** |
| **1 (BU)** | Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda önlemler alınmış mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **3 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak toplantı öncesi/sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb.) temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | Toplantı sırasında ikram sunumu, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak yapılmakta mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **5 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **6 (BU)** | Toplantı salonunun girişinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu?  | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **KANTİN, YEMEKHANE** |
| **1 (BU)** | Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | Okulumuzda Yemekhane Bulunmamakta,Yemek Dağıtımında Temizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı Kuralları Takip Edilmektedir | **EVET** | **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. | Okulumuzda Yemekhane Bulunmamakta,Yemek Dağıtımında Temizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı Kuralları Takip Edilmektedir | **EVET** | **S** |
| **3 (BU)** | Kantin/Yemekhane personelinin kişisel hijyen ve enfeksiyonlara yönelik kurallara sıkı bir şekilde uyma farkındalığı sağlanmış mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | Personelin işe özgü KKD’ler (maske, bone, eldiven vb.) kullanması sağlanmış mı? | KKD Kullanım TalimatıBBÖ Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **5 (BU)** | Yemekhane girişlerinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **7 (BU)** | Büfe ve sık kullanılan yüzeylerin sık sık temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **8 (BU)** | Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), şekerin, kürdanın vb. hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak sunulması sağlanmış mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **10 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | SEKÖ Enfeksiyon Önleme Kontrol Eylem PlanıEnfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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.*** | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **13 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kişiler arası uygun mesafe olacak şekilde yerleşim planı uygulanıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **TUVALETLER VE LAVABOLAR** |
| **1 (BU)** | Kapılar ve kapı kolları dâhil tüm yüzeyler için “Hijyen ve Sanitasyon Planı” uygulanıyor mu?  | Temizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma TalimatıOkul Hijyen ve Sanitasyon PlanıTemizlik ve Dezanfektasyon Formu | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Tuvaletlerin havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu? | Okul Hijyen ve Sanitasyon PlanıTemizlik ve Dezanfektasyon Formu | **EVET** | **S** |
| **3 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | El Hijyeni ve El Yıkama Talimatnamesi | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | Temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | El Hijyeni ve El Yıkama Talimatnamesi | **EVET** | **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? | El Hijyeni ve El Yıkama Talimatnamesi | **EVET** | **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? | **EL KURUTUCU CİHAZ BULUNMAMAKTADIR** |  | **S** |
| **7 (BU)** | Kuruluş genelindeki lavabo ve gider bağlantıların deveboyunlarının S sifon şekilde olması sağlanmış mı? | Uygun Hale Getirilmiştir | **EVET** | **S** |
| **ASANSÖRLER** |
| **1 (BU)** | Asansör kapasitesi hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak belirlenmiş mi? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu?Asansör girişlerinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **3 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak asansör içinde öksürük, hapşırık adabına uyulmasına yönelik uyarılar sağlanmış mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
|  | **REVİR/SAĞLIK ODASI** |  |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? | REVİR/ SAĞLIK ODASI YOKTUR |  | **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? | REVİR/ SAĞLIK ODASI YOKTUR |  | **S** |
| **3 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | REVİR/ SAĞLIK ODASI YOKTUR |  | **S** |
| **4 (BU)** | Revirde oluşan atıkların, kılavuzun atık yönetimi maddesinde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmesi sağlanıyor mu? | REVİR/ SAĞLIK ODASI YOKTUR |  | **S** |
|  | **İBADETHANE / MESCİD** |  |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **3 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **6 (BU)** | Abdesthane ayrı bir bölüm olarak düzenlenmişse ‘Tuvalet ve Lavabolar’ maddesindeki düzenlemeler dikkate alınmış mı? | **ABDESTHANE YOKTUR** |  | **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? | Gerekli Afişler Yapıştırılarak Uygun Hale Getirilmiştir | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | Gerekli Afişler Yapıştırılarak Uygun Hale Getirilmiştir | **EVET** | **S** |
| **3 (BU)** | Salonların girişleri ve içerisinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | Gerekli Afişler Yapıştırılarak Uygun Hale Getirilmiştir | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | Salonlarda uygun alanlara pedallı ve kapaklı atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda ve düzenli olarak boşaltılması sağlanmakta mı?  | Gerekli Afişler Yapıştırılarak Uygun Hale Getirilmiştir | **EVET** | **S** |
| **5 (BU)** | Egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmuş mu?  | Egzersiz Araçları Uygun Aralıklarla Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planına göre Dezenfekte Edilmektedir | **EVET** | **S** |
| **6 (BU)** | Salonlarda su ve sabuna erişimin kolay olması ve burada tek kullanımlık kâğıt havluların bulunması sağlanmış mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planına göre Gerekli Hazırlıklar Yapılmıştır | **EVET** | **S** |
| **7 (BU)** | İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan, uyulması gereken kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmış mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planına göre Gerekli Hazırlıklar Yapılmıştır | **EVET** | **S** |
| **8 (BU)** | Salonlarda kişisel havlu ve mat vb. malzemelerin kişiyi özgü kullanımı sağlanmakta mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planına göre Gerekli Hazırlıklar Yapılmıştır | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planına göre Velilere Gerekli Bildirimler Yapılmıştır | **EVET** | **S** |
| **10 (BU)** | Görevli personelin hijyen ve enfaksiyon riskleri konusunda bilgilendirilmesi sağlanmış mı? | Gerekli Bildirimler Yapılmıştır | **EVET** | **S** |
| **11 (BU)** | Merkezi havalandırma sistemi bulunuyor ise havalandırma temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmiş mi? Ortamın sık sık havalandırılması sağlanıyor mu? | **HAVALANDIRMA SİSTEMİ YOKTUR** |  | **S** |
| **12 (BU)** | Havalandırma sisteminin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmakta mı?  | **HAVALANDIRMA SİSTEMİ YOKTUR** |  | **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? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **2 (BU)** | Temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **3 (BU)** | Salonların girişleri ve içerisinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **4 (BU)** | Salonlarda uygun alanlara pedallı ve kapaklı atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda ve düzenli olarak boşaltılması sağlanmakta mı?  | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **5 (BU)** | Egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmuş mu?  | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **6 (BU)** | Salonlarda su ve sabuna erişimin kolay olması ve burada tek kullanımlık kâğıt havluların bulunması sağlanmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **7 (BU)** | İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan, uyulması gereken kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **8 (BU)** | Salonlarda kişisel havlu ve mat vb. malzemelerin kişiyi özgü kullanımı sağlanmakta mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **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? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **10 (BU)** | Görevli personelin hijyen ve enfaksiyon riskleri konusunda bilgilendirilmesi sağlanmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **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? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **12 (BU)** | Cankurtaranların salgın dönemlerine özgü ve genel kullanım için gerekli KKD’leri kullanmaları sağlanmakta mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **13 (BU)** | Resüsitasyon (canlandırma) işlemi için gereken; suni solunum maskesi, balon ventilasyon mevcut mu? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **14 (BU)** | Cankurtaranların canlandırma ve ilk yardım gibi yüksek riskli girişimler yapmalarının, enfeksiyon kontrol önlemlerine uygunluğu kontrol altına alınmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **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? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **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.*** | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **17 (BU)** | Kullanıcıların yüzme havuzuna girmeden önce duş alması ve el, ayak dezenfeksiyonu yapması (hijyen bariyeri) kontrol altına alınmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** |  | **S** |
| **ÖĞRENCİ/PERSONEL SOYUNMA ODALARI VE DUŞLARI** |
| **1 (BU)** | Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **SOYUNMA ODALARI VE DUŞ ALMA ORTAMI YOKTUR** |  | **S** |
| **2 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik uygulamaları yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? | **SOYUNMA ODALARI VE DUŞ ALMA ORTAMI YOKTUR** |  | **S** |
| **3 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sisteminin periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **SOYUNMA ODALARI VE DUŞ ALMA ORTAMI YOKTUR** |  | **S** |
| **4 (BU)** | Soyunma odalarında el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **SOYUNMA ODALARI VE DUŞ ALMA ORTAMI YOKTUR** |  | **S** |
| **5 (BU)** | Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmış mı? | **SOYUNMA ODALARI VE DUŞ ALMA ORTAMI YOKTUR** |  | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem PlanıGenel Talimatname | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik uygulamaları yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem PlanıTemizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı | **EVET** | **S** |
| **3 (KU)** | Bahçe ve açık oyun alanlarında uygun yerlere temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem PlanıGenel Talimatname | **EVET** | **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? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine göre hijyenik şekilde temizlenmesi zor olan oyuncaklarla ilgili önlemler alınmakta mı? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **3 (BU)** | Kapalı oyun alanları kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **4 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **HAVALANDIRMA SİSTEMİ YOKTUR** |  | **S** |
| **MİSAFİRHANE/YURTLAR/PANSİYONLAR** |  |
| **1 (BU)** | Konaklama odaları, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **S** |
| **2 (BU)** | Ziyaretçilerin misafirhane/yurt/pansiyona giriş çıkış ile ilgili hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda bilgilendirilmesi sağlanıyor mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **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? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **S** |
| **4 (BU)** | Girişlerde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **S** |
| **5 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **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?  | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **S** |
| **7 (BU)** | Odalarda ve kişisel dolaplarda yiyecek ve içecek bulundurulmaması sağlanıyor mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **S** |
| **8 (BU)** | Odalarda kalan kişi sayısına göre yeterli sayıda tuvalet/banyo olanağı sağlanmakta mı? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **S** |
| **9 (BU)** | Odalarda bulunan duş yerleri ve tuvaletler ve lavabolar bu kılavuzun ilgili maddelerine uygun mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **S** |
| **10 (BU)** | Tuvalet ve lavabolarda hijyen şartları için gerekli kaynaklar (su, sabun, tuvalet kâğıdı, temassız atık kumbarası, kâğıt havlu vb.) bulunmakta mı? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** |  | **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? | **HİZMET ARAÇLARI YOKTUR** |  | **S** |
| **2 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak araçlarda klima kullanım önlemleri belirlenmiş mi?  | **HİZMET ARAÇLARI YOKTUR** |  | **S** |
| **3 (BU)** | Araçların klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılması ve takip edilmesi sağlanıyor mu? | **HİZMET ARAÇLARI YOKTUR** |  | **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? | **HİZMET ARAÇLARI YOKTUR** |  | **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? | Hazırlanmış olan formlar, planlar ve tedarikçi taahhütnamelerle ile birlikte toplanarak dosyalanması planlanmıştır.  | **EVET** | **S** |
| **2 (BU)** | Servis görevlilerinin hijyen ve enfeksiyon risklerine göre belirlenen önlemlere uymaları sağlanmakta mı? | Gerekli formlar hazırlanarak planlama doğrultusunda uygulamalar yapılmaktadır. | **EVET** | **S** |
| **3 (BU)** | Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımalı Eğitim Hizmetlerinde araçların “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygunluğu kontrol ediliyor mu? | Gerekli formlar hazırlanarak planlama doğrultusunda uygulamalar yapılmaktadır | **EVET** | **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? | Gerekli formlar hazırlanarak planlama doğrultusunda uygulamalar yapılmaktadır | **EVET** | **S** |
| **5 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak araçlarda klima kullanım önlemleri belirlenmiş mi? | Gerekli formlar hazırlanarak planlama doğrultusunda uygulamalar yapılmaktadır. | **EVET** | **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? | Gerekli formlar hazırlanarak planlama doğrultusunda uygulamalar yapılmaktadır. | **EVET** | **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? | Gerekli formlar hazırlanarak planlama doğrultusunda uygulamalar yapılmaktadır | **EVET** | **S** |
| **8 (BU)** | Servis araçlarında hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun hizmet vermeleri sağlanmakta, izlenmekte ve kayıt altına alınmakta mı? | Gerekli formlar hazırlanarak planlama doğrultusunda uygulamalar yapılmaktadır | **EVET** | **S** |
| **9 (BU)** | Araç içerisinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | Gerekli formlar hazırlanarak planlama doğrultusunda uygulamalar yapılmaktadır. | **EVET** | **S** |
| **10 (BU)** | Servis hizmeti, kuruluş dışı tedarikçiden tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alınması ve hijyen uygulamalarının yapılması güvence altına alınmış mı? | Gerekli formlar hazırlanarak planlama doğrultusunda uygulamalar yapılmaktadır | **EVET** | **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? | Periyodik Bakım Tutanakları ve FormlarıEnfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** |  |
| **2 (BU)** | Teknik hizmetlerin, dışarıdan temin edildiği durumlarda kuruluşun tüm hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum göstermesi güvence altına alınmış mı? | Ziyaretçi Tedarikçi Bilgilendirme FormuEnfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** |  |
| **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? | Gerekli Klorlama Belediye Su İşleri Tarafından Yapılmaktadır | **EVET** | **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? | Gerekli Klorlama Belediye Su İşleri Tarafından Yapılmaktadır | **EVET** | **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? | KKD Kullanım Talimatnamesi | **EVET** | **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? | **ÇAMAŞIRHANE YOKTUR** |  | **S** |
| **2 (KU)** | Tüm çamaşır torbalarına/çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmuş mu? | **ÇAMAŞIRHANE YOKTUR** |  | **S** |
| **3 (BU)** | Tüm kullanılmış / kontamine çamaşırlar; yıkanmayı beklerken belirlenmiş, güvenli, kilitlenebilir bir alanda tutuluyor mu? | **ÇAMAŞIRHANE YOKTUR** |  | **S** |
| **4 (BU)** | Kontamine çamaşırların en az 60°C / 1.5 saat yıkanması kontrol altına alınmış mı?  | **ÇAMAŞIRHANE YOKTUR** |  | **S** |
| **LİDERLİK VE ÖRNEK OLMA** |
| **1 (KU)** | Kuruluşun sahibi, ortakları veya yöneticileri bu kılavuzda belirtilen şartlara uyarak öğrencilere ve çalışanlara örnek oluyor mu? | Okul İdarecileri Bu Konuda Örnek Teşkil Etmektedir. | **EVET** | **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? | Okul Hijyen ve Sanitasyon PlanıTemizlik ve Dezenfeksiyon Planı | **EVET** | **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
 | Okul Hijyen ve Sanitasyon PlanıTemizlik ve Dezenfeksiyon Planı | **EVET** | **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? | Okul Hijyen ve Sanitasyon PlanıTemizlik ve Dezenfeksiyon PlanıBBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **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? | Temizlik ve Dezenfeksiyon PlanıTemizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı | **EVET** | **S** |
|  **(BU)** | Bu amaçla, temizlik sonrası hijyen risk yönetim ilkelerine uygun olarak uygun malzemelerle gerekli uygulamalar sürdürülmekte mi? | Temizlik ve Dezenfeksiyon PlanıTemizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı | **EVET** | **S** |
| **(BU)** | Hijyen uygulamaları, uygulama alanının özellikleri dikkate alınarak gerçekleştiriliyor mu? | Okul Hijyen ve Sanitasyon PlanıTemizlik ve Dezenfeksiyon PlanıBBÖ Acil Durum Eylem Planı | **EVET** | **S** |
| **(BU)** | Kullanılan temizlik ve hijyen malzemelerinin ilgili otoritelerce uygunluğu değerlendirilmiş ve belgelendirilmiş olmasına dikkat ediliyor mu? | Temizlik ve Dezenfeksiyon PlanıTemizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı | **EVET** | **S** |
| **5 (BU)** | Tuvaletlerde hijyen sağlanması için uygun malzemelerin kullanılması sağlanıyor mu? | Temizlik ve Dezenfeksiyon PlanıTemizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı | **EVET** | **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.*** | Temizlik ve Dezenfeksiyon PlanıTemizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı | **EVET** | **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.*** | Temizlik ve Dezenfeksiyon PlanıTemizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yapma Talimatı | **EVET** | **S** |
| **8 (BU)** | Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanmış mı? | KKD Kullanım Talimatına Göre Gerekli Çalışmalar Yapılmaktadır | **EVET** | **S** |
|  **(BU)** | Temizlik sonrasında personelin kullandıkları donanımları çöp kutusuna atmaları ve el hijyenlerini sağlamaları kontrol altına alınmış mı? | Temizlik Personeli Temizlik ve Dezenfekte Yaptıktan SonraEllerini 20 Saniye Sıvı Sabunla Yıkamaktadır | **EVET** | **S** |
| **9 (BU)** | Kuruluştaki sınıf, salon, yemekhane, yatakhane ve diğer tüm odaların kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması kontrol altına alınmış mı? | Gerekli Personel Görevlendirilmiştir | **EVET** | **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? | Merkezi Havalandırmamız Bulunmamaktadır | **EVET** | **S** |
| **(BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine göre klimaların ve vantilatör kullanım önlemleri belirlenmiş mi? | Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı | **EVET** | **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? | Uygun Gerekli Kontroller Yapılıyor | **EVET** |  |

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.