



Öğrenci - Veli Hijyen Prosedürleri

2020-21 Eğitim ve Öğretim Yılı

Genel Bilgilendirme

İTA Okulları olarak, sürdürülebilir sağlıklı bir eğitim-öğretim ortamı için ilk günden itibaren hijyen prosedürlerini belirleyerek ve geliştirerek, ciddiyle uygulamaktayız.

Okulumuz tarafından Koronavirüs (Covid-19) ve diğer bulaşıcı hastalıklara karşı alınan önlemleri ve uygulamaya alınan hijyen prosedürlerini sizlerle paylaşmak isteriz.



İçindekiler

1. Okulumuz Tarafından Alınan Önlemler

- Okul İçi Alanlarının Temizliği
- Giriş ve Çıkışlar
- Bilgilendirme / El Yıkama
- Etkinlikler / Geziler

2. Temizlik Prosedürleri

- Yemekhane Prosedürü
- Servis Prosedürü

3. Öğrenci Prosedürü

4. Veli Prosedürü



1. Okulumuz Tarafından Alınan Önlemler

Okul İçi Alanların Temizliği



İTA
OKULLARI

Okulumuz 3-6 ay geçerliliği olan nanoteknoloji temizlik işlemini 13.03.2020 tarihinde kullanılan tüm okul içi alanlar için gerçekleştirmiştir. Nanoteknoloji temizlik işlemi uygulaması yeni eğitim öğretim dönemi öncesinde ve belirli aralıklarla devam edilecektir.

Nano gümüş iyonları içeriğindeki gümüşün iyonlaşması ile birlikte yüzeylerde uzun süreli antibakteriyel koruma sağlar. Ar-Ge ve patentinin özelliği sayesinde anti-viral etkenlik göstererek etraftaki bakteriyi kendine çekerek yok etme özelliği sağlamaktadır.

Tüm yüzeylere soğuk sisleme yöntemi ile uygulanarak el değmeden tüm kapalı alanlar ve yüzeyler uzun süreli koruma altına alınır.

Nano teknoloji sayesinde gümüşün yüzey alanı artırılarak etkenliği 1000 kat artırılmış ancak aktif madde kullanımı minimumda kalması sağlanmıştır. Böylece yüzeylere ve çevreye minimum aktif madde ile maksimum etkenlik sağlanmış olur.

Yüksek düzey geniş spektrumlu etkisi ile gram pozitif, gram negatif bakteri ve virüslere etki eder ve çoğalmalarına engel olur. Kokusuzdur, çevreye, insanlara, hayvanlara zarar vermez.

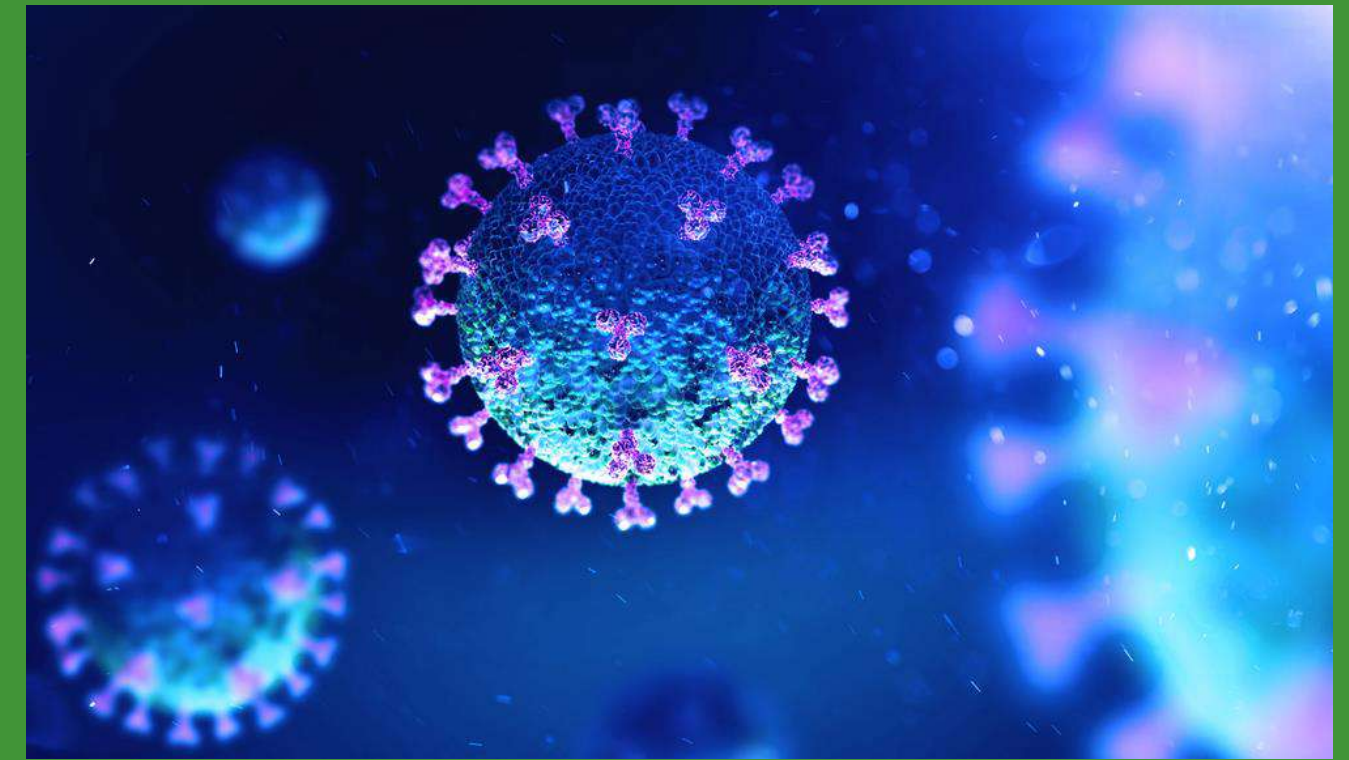


1. Okulumuz Tarafından Alınan Önlemler

Okul İçi Alanların Temizliği

Eğitim-öğretim dönemi boyunca öğrencilerimizin kullandığı derslikler, tuvaletler, yemekhane, spor salonu ve spor malzemeleri detaylı bir şekilde her gün sabah ve öğleden sonra alkol bazlı özel karışımlarla dezenfekte edilmektedir. Ayrıca sağlık odası, okula giriş ve çıkış kapıları, sınıf ve tuvalet kapıları, tırabzanlar, elektrik ve asansör düğmelerinin kısacası ellerinin dokunduğu her noktada dezenfekte işlemleri özel ilaçlarla titizlikle gerçekleştirilmektedir.

Okulumuzda virüs ve bakterileri yok eden UV ampülleri ile gün sonunda belirli alanların dezenfeksiyon işlemleri sağlanmaktadır.



1. Okulumuz Tarafından Alınan Önlemler

Giriş ve Çıkışlar

Okulumuz öğrenci, öğretmen ve okul personeli haricinde randevu ile ziyaret edilebilmektedir.

Okulumuza giriş ve çıkışlarda termal kamera ile ısı ölçümü gerçekleştirilmekte ve veriler saklanıp günlük olarak takip edilmektedir. Ateşi 37 derecenin üzerinde olan kişilerin okulumuza girişi kabul edilmemektedir. Maskesiz öğrenci, öğretmen ve ziyaretçi kabul edilmemekte olup, randevu ile gelen ziyaretçilerimizin de maske kullanımı elzemdir.

Okula girişlerde dezenfektan ünitesinden el hijyeninin sağlanması gerekmektedir. Okul giriş ve çıkışları sosyal mesafe çerçevesinde gerçekleştirilmektedir.

Giriş ve çıkışlardaki yoğunluğu önlemek adına iki kapımız da aktif olarak kullanılmaktadır.



İTA
OKULLARI



1. Okulumuz Tarafından Alınan Önlemler

Bilgilendirme / El Yıkama

Okul sağlık ekibi tarafından tüm öğrencilerimize bulaşıcı hastalıklardan nasıl korunacaklarına dair bilgilendirme ve video gösterimi gerçekleştirilmektedir. Sağlık servisi ve öğretmenlerimiz tarafından öğrencilerimizin sağlık takibi titizlikle yapılmaktadır. Gerekli görüldüğü durumlarda okul sağlık ekibi tarafından öğrenci ve personelin ateşleri ölçülmekte ve rapor edilmektedir.

Yemek öncesi ve sonrası yemekhanemizde okul sağlık ekibi sınıf öğretmenleri ile birlikte öğrencilerimizin el yıkama kontrolünü sağlamaktadır.

Küçük yaş grubu öğrencilerimizin tuvalet kullanım süreçleri sınıf öğretmenleri eşliğinde gerçekleştirilmekte olup el yıkama ve özbakım becerileri özenle takip edilmektedir.

Belirli aralıklarla okul hemşiremiz öğrencilerimize saç, tırnak ve yıkanma; kişisel hijyen kontrolü yapmaktadır.

Okulun her katında belirlenen noktalara ve öğretmen odalarına dezenfektan malzemeler yerleştirilmiştir.

Okulda kullanılan tüm alanların, doğal havalandırma koşulları ile havalandırması sağlanmaktadır.



İTA
OKULLARI



1. Okulumuz Tarafından Alınan Önlemler

Etkinlikler / Geziler



İTA
OKULLARI

Okulumuzda toplu olarak gerçekleşen etkinlikler ve törenler gerekli mesafe gözetilecek şekilde sınıf bazında yapılması planlanmaktadır. Geziler ise sağlık prosedürleri uyarınca planlanacak, günün koşullarına göre değerlendirilecek ve velilerimiz e-posta aracılığı ile bilgilendirilecektir.

Yurt dışına çıkacak veli ve öğrencilerimizin sınıf öğretmeni ve okul yönetimine bilgi vermesi gerekmektedir. Kendisi ya da velisi son 14 günlük süre içerisinde yurtdışı seyahati gerçekleştiren öğrencilerimizin kuluçka süresince evde kalmaları ve pasaportları ile sağlık merkezlerinden alacakları raporu okulumuza ulaştırmaları beklenmektedir.

2.Temizlik Prosedürleri

Yemekhane Prosedürü



İTA
OKULLARI



Okulumuzun gıda temini gerekli dezenfekte işlemlerine tabi tutularak gerçekleştirilmektedir. Yemekhane görevlilerinin USLA Akademi ve okulumuz tarafından hijyen bilgilendirmeleri yapılmış, kurallar belirlenmiş ve uygulamalar denetimimiz altında gerçekleştirilecektir.

Yemekhane görevlilerinin hijyen kurallarına uygun servis yapması ve sosyal mesafeyi korumasına dikkat edilmektedir.

Yemekhane süreçleri ve masa düzeni güncellenerek öğrenciler belirli gruplar halinde aralarında mesafe olacak şekilde oturması planlanmıştır. Okulumuza dışarıdan yiyecek ve içecek ürün kabul edilmemektedir.

2.Temizlik Prosedürleri

Yemekhane Prosedürü



İTAK
OKULLARI

Üretim

Üretimde işleme alınan tüm ham maddeler ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile belirlenmiş kritik kontrol noktalarından geçirilmektedir. Sıcaklık kontrolleri ile mikrobiyal üremenin durdurulması ve tekrar üremenin engellenmesi sağlanmaktadır. Soğuk ve sıcak zincir korunmaktadır.

Piştirilen yemeklerin 72 C'nin üzerine çıkması kontrol edilir. Bu şekilde üremenin durduğu takip altında tutulmaktadır.

Çiğ tüketilecek ürünler yıkama sonrasında belirlenen yasal limitlerde dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmaktadır. Bu şekilde yıkama sonrası olası mikrobiyal etkiler yok edilmektedir.

Üretilen tüm yemeklerden ve kullanılan sulardan aylık periyotlarda numune alınarak özel akredite laboratuvarında analiz yapılarak, son tüketici sağlığına etkisi kontrol altına alınmaktadır.

Üretimde kullanılan tüm ekipmanlar talimat doğrultusunda temizlik ve dezenfeksiyon işlemine tabii tutulmaktadır. Ekipmanlardan rutin dışı numuneler alınarak ekimlerle mikrobiyal üremeler takip edilmektedir.

2.Temizlik Prosedürleri

Yemekhane Prosedürü



İTAKOKULLARI

Personel

USLA bünyesinde çalışmakta olan tüm personel 6 aylık periyotlarda Sağlık Bakanlığı'nın özel sağlık testine tabii tutulmaktadır.

USLA'ya giriş yapan personellerin Covid-19 önlemleri çerçevesinde vücut sıcaklıkları ölçülerek olası yayılmanın önüne geçilmektedir.

Çalışan tüm personellerimiz yüz koruyucu siper ve maske kullanarak olası bulaşmaları engellemektedir.

Çalışan tüm personellerimiz, 30 dakikalık periyotlarda el yıkama yapmaktadır. Aynı zamanda, her 30 dakikalık periyotlarda eldiven değişimi sağlanmaktadır. El yıkama etkinliği, personellerden el numunesi alınarak Swap ekimi yöntemiyle takip altında tutulmaktadır.

Tüm personellere kişisel hijyen eğitimi verilerek personel bilinci geliştirilmektedir. Ayrıca, üretimde olası bulaşmaların önüne geçilmektedir.

2.Temizlik Prosedürleri

Yemekhane Prosedürü



İTÄ
OKULLARI

Paketleme-Ekipman

Kullanılan tüm ambalajlar, gıda ile temasa uygun olarak üretildiğine dair kalite belgeli üreticilerden temin edilmektedir.

Paketlenen yemeklerde minimum personel görevlendirme ilkesi benimsenerek, çapraz bulaşmaların önüne geçilmektedir.

Paket yemekler kapakları özel ısıtıcı makinalarla kapatılmakta, dışarıdan gelebilecek mikrobiyal risklere karşı hava ile teması kesilmektedir.

Kullanılan tüm paketler kullan-at ilkesi benimsenerek, Covid-19 bulaşmasına karşı önlem niteliği taşımaktadır.

Yıkanan bulaşıklarda kullanılan suyun sıcaklığının 90 C üzerinde olması sağlanmaktadır. Sonrasında ekipmanlarımızın tamamı dezenfekte edilmektedir.

USLA bünyesinde kullanılan tüm kimyasallar “ Diversey ” firmasından temin edilmektedir.

2.Temizlik Prosedürleri

Yemekhane Prosedürü



İTAK
OKULLARI

Sevkiyat

Tüm yemekler günlük temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanan araçlar ile sevk edilmektedir.

Sevk edilecek yemek / ham madde sıcaklık prosesine göre Frigofrik araçlar ile (+ 4 C) de son tüketiciye ulaşması sağlanmaktadır.

Sıcak sevk edilecek ürünler Termobox aracılığı ile sıcaklığı muhafaza edilecek şekilde (+ 65 C) üzerinde sevki sağlanmaktadır. Kullanılan özel ısı izolasyonlu Termobox'lar ile yemeklerin sıcaklığı 8 saate kadar istenilen sıcaklıklarda muhafaza edilebilmektedir.

Ham madde kabulünden sevkiyat aşamasına dek görevlendirilen tüm personelimize özel Gıda Güvenliği eğitimi verilmektedir.

2.Temizlik Prosedürleri

Servis Prosedürü



İTAKOKULLARI

Servis araçlarının özellikle sık temas eden yüzeyleri başta olmak üzere dezenfekte işlemi günde iki kez yapılmaktadır. Servis taşıma kapasitesi sosyal mesafe göz önüne alınarak planlanmaktadır.

Araç girişinde el dezenfektanı kullanılmalıdır.

Seyahat süresince araç içerisinde şoför ve tüm yolcuların maske takmaları gerekmektedir.

Servis araçlarının klima hava filtre bakımları düzenli olarak yaptırılmakta olup, klimanın havalandırması kapalı olarak, pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servis havasının temizlenmesi sağlanacaktır.

Servisin genel iç dezenfeksiyonu özellikle; kapı kolları, kol dayama/kolçaklar, tutacaklar, emniyet kemeri, tokaları günlük yapılacaktır.

Ulaştırma Bakanlığında gelecek bilgiler doğrultusunda servis prosedürleri güncellenerek sizlerle paylaşılacaktır.



2.Temizlik Prosedürleri

Servis Prosedürü



İTAK
OKULLARI

Sürücüler

Servis sürücülerini, aldıkları eğitimler doğrultusunda kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket edecek ve aracın içinde mutlaka tıbbi maske kullanacaktır. Servisin şoför koltuğu, yolculardan uygun bir malzeme ile ayrılacaktır.

Rehber Personel

Servis rehberleri, kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket edecek ve aracın içinde mutlaka tıbbi maske ve tek kullanımlık eldiveni kullanacaktır. Servis rehberleri öğrenci bindirme ve indirme esnasında öğrenciler ile en az temas edecek şekilde hareket edecektir.

Servis rehberleri zorunlu durumlar dışında öğrencileri ile fiziksel temastan kaçınacaktır. Servis rehberleri öğrencilerin kişisel eşyalarını taşımayacak ve bu eşyalara temas etmeyecektir.

2.Temizlik Prosedürleri

Servis Prosedürü



İTAK
OKULLARI

Öğrenciler

Öğrenciler, servise binmeden el antiseptiği ile ellerini dezenfekte edeceklerdir. Öğrencilerimizin, servise binmeden önce rehberlerimiz tarafından ateşleri ölçülecektir. COVID-19 belirtileri olan öğrencilerimiz servise alınmayacaktır. İlgili durum, ulaşım müdürü ve okul yönetimine iletilecektir.

Servise binen tüm öğrenciler maske takmalı ve yolculuk boyunca çıkarmamalıdır. Öğrenciler servise alınma sıralarına göre cam kenarlarından başlayarak, arkadan öne doğru, her gün aynı koltuklara oturacaktır.

Servislerde koltuk numarası verilerek oturma listesi oluşturulacak ve bu liste serviste görünür bir yere asılacaktır.

Risk oluşturması nedeniyle servis içinde gerekli olmadıkça konuşulmamalıdır. Serviste bir mecburiyet olmadıkça su dahil içecek ve yiyecek kullanılmayacaktır.

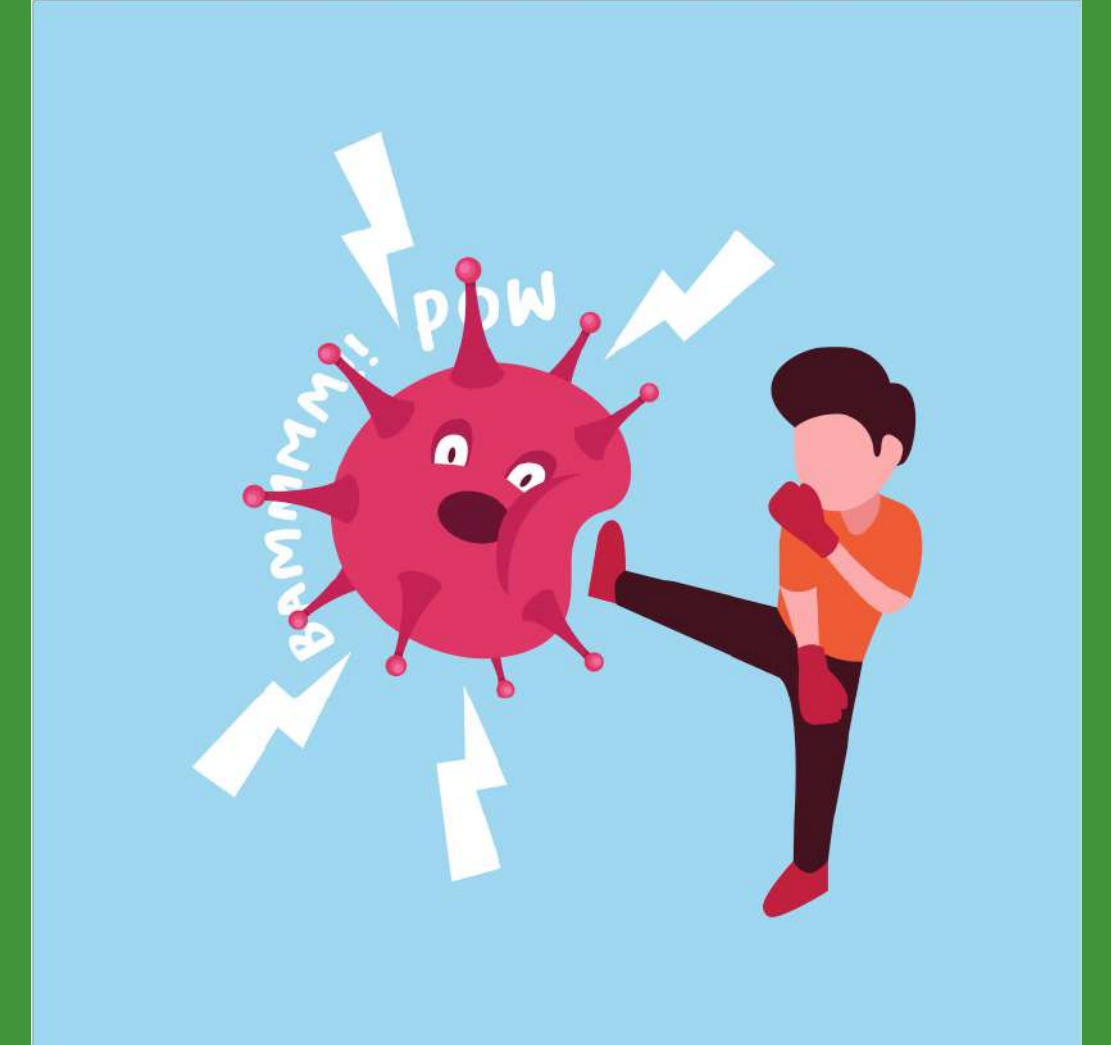
Öğrenci Prosedürü

Öğrencilerimizin sağlıkları bizler için esastır. Pandemi sürecinin devam etmesi sebebiyle öğrencilerimizin maske kullanımı zorunludur.

Öğrencilerimizin yanlarında, maske ve dezenfektan malzemelerinin yedekleriyle birlikte bulundurması gerekmektedir. Giriş, çıkışlarda ve gerekli görüldüğü zamanlarda ateş ölçer aracılığı ile ateşleri ölçülecektir.

Öğrencilerimizin sağlıkları ve hijyen kuralları uygulamaları titizlikle takip edilmekte olup, öğretmenlerinin ikazlarına gerek kalmadan, ellerini yıkama ve gerekli mesafe kurallarına uymaları gerekmektedir.

Derslikler ve ortak kullanım alanlarında sınıf bazında planlamalar yapılmış olup, öğrencilerin kuralları uyulması önem arz etmektedir. Eğitim öğretim dönemi başında, günün koşullarına göre gerekli görüldüğü takdirde prosedürler revize edilerek velilerimize e-posta aracılığı ile gönderilecektir.



Veli Prosedürü



Pandemi sürecinin devam etmesi göz önünde bulundurularak, velilerimizi okulumuza randevu ile kabul etmekteyiz.

Girişte ateş ölçer ile ateş ölçümü gerçekleştirilmektedir. Okulumuza gelen velilerimizin maske kullanımı zorunludur. Ziyarete gelen velilerin randevu görüşmesi bitiminde okuldan ayrılması gerekmekte, ilgili kişi ile görüşme dışında diğer alanlara girişi mümkün olmayacaktır.

Öğrencilerimize prosedürlere uyması için gerekli bilginin ebeveynler tarafından da tekrar edilmesi beklenmektedir.

Herhangi bir kronik veya bulaşıcı hastalığı olan öğrencilerimizin bilgisinin okul yetkilileri ile paylaşılması, hastalığın tamamen geçtikten sonra okula sağlıklı gönderilmesi gerekliliği elzemdir. Gerekli görüldüğü takdirde okul sizden ve öğrenciden sağlık raporu talep edebilecektir.

Günün koşullarına göre öğrenci ve veli prosedürleri velilerimizle e-posta aracılığı ile paylaşılacaktır, hassasiyetiniz rica olunur.



İTA
OKULLARI