|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EĞİTİM KURUMLARINDA HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EĞİTİM PLANI** | | | |
| **EĞİTİMİ VEREN**  **(Adı Soyadı)** | **EĞİTİM KONUSU** | **TARİH / SÜRE** | **KATILIMCI** |
|  | Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers.  5. Yemekhane pers. |
|  | Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ) | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers.  5. Yemekhane pers. |
|  | Salgın hastalıkların yayılımı hakkında | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers.  5. Yemekhane pers. |
|  | Öğrenci/Öğretmen ve personelin kendisinde belirtiler ve/veya hastalık görüldüğünde yapılacaklar; | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers.  5. Yemekhane pers. |
|  | Hastalığın yayılmaması için yapacakları/yapılacaklar; | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers.  5. Yemekhane pers. |
|  | Kişisel Hijyen | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers.  5. Yemekhane pers. |
|  | KKD’ nin kullanılması; | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Öğrenci,  2. Öğretmen,  3. Özel Eğt. İhtiyacı  4. Temizlik Pers.  5. Yemekhane pers. |
|  | Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gerekenler | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Temizlik Pers. |
|  | Kuruluşta kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhası | … / … / 20…  …….. Dakika | 1. Temizlik Pers. |

UYGUNDUR

…. / … / 20…

………………………….

Okul Müdürü

*Mühür/İmza*