|  |
| --- |
| **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*