



COVID 19 DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

EĞİTİM KURUMLARI



UDDER ve SİSDER

İş birliği ile Pandemik COVID 19'a özel uygulamalara yönelik alınan önlemlerin bağımsız bir denetleme kuruluşu tarafından değerlendirilmesi amacı ile hazırlanmıştır

- ENFEKSİYON ÖNLEME
- HİJYEN
- KONTROL



MAYIS 2020

ÖNSÖZ

Covid-19 virüsü 2019 yılının son günlerinde önce Çin'de ortaya çıkıp bir salgın halinde tüm ülkeye yayılmış ve kısa sürede sırasıyla Avrupa ve diğer coğrafyalarda da görülmüş ve yayıldığı tüm ülkelerde hükümetleri kısa süre içinde ülke genelinde sıkı önlemler almaya mecbur bırakmıştır. Türkiye'de ilk vaka Mart 2020'de kaydedilmiş olup, Asya ve Avrupa ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de hükümet tarafından fasılalar halinde bir dizi önlemler alınmasını zorunlu kılmıştır.

Bulaşıcılığının çok hızlı olması nedeni ile kamu ve özel sektör kuruluşları gibi tüm kurum ve işyerlerinde faaliyetler durdurularak, sokağa çıkma yasaklarına veya kontrollü dolaşıma varan uygulamalar devreye alınmak durumunda kalmıştır.

Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları Derneği-UDDER ve Sistem Belgelendirme Kuruluşları Derneği- SİSDER iş birliği ile hazırlanan bu rehberin amacı **Eğitim Kurumları** tüm kuruluşların Covid-19 salgın dönemi içinde faaliyetlerini bu rehberde ki güvenli şartları oluşturarak gerçekleştirdiklerinin **yetkili kuruluşlar** tarafından değerlendirilmesi ve sertifikalandırılması için dayanak oluşturmaktır.

UDDER

Uygunluk Değerlendirmesi Derneği, T.C. Ekonomi Bakanlığı önderliğinde, kalite altyapısının önemli unsurlarından biri olan uygunluk değerlendirme alanında ilgili kamu ve özel sektör kuruluşları ile diğer sivil toplum kuruluşlarının desteğini alarak, sorumluluk üstlenen tarafları bir araya getiren, ülkemizde yapılandırılmış bir sivil toplum kuruluşudur.

SİSDER

Türk Akreditasyon Kurumu tarafından Akredite edilerek uluslararası karşılıklı tanıma anlaşması çerçevesinde tüm dünyada denetim ve belgelendirme yetkisi olan Sertifikasyon Kuruluşlarının oluşturduğu bir sivil toplum kuruluşudur.

YETKİLİ KURULUŞ

UDDER veya SİSDER üyesi olup, Türkak veya Uluslararası bir akreditasyon kuruluşu tarafından Akredite edilen kuruluşlardır.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	1
İÇİNDEKİLER.....	2
Kaynaklar ve Dayanak.....	3
Zorunlu Uygulamalar (Süreç Yönetimi, Standartların Belirlenmesi, Protokollerin Hazırlanması, Atık Yönetimi).....	4
Personel için Alınacak Önlem ve Uygulamalar.....	7
Kuruluşun Genel Kullanım Alanları.....	8
Yemekhaneler.....	10
Toplantı Salonları.....	10
Güvenlik.....	11
Kuruma Ait Araçlar Yada Okul Servisleri.....	11
Atık Yönetimi.....	12
Haşere ve Zararlılarla Mücadele.....	13
Satın Alma, Mal Kabulü ve Depolama.....	13
Acil Durum ve İzolasyon.....	14
Sağlık Bakanlığı Beklentileri, Genel Uygulamalar.....	15
RAPOR.....	16

Kaynaklar ve Dayanak

1. Türkiye Cumhuriyeti Bakanlığı Bilimsel Danışma Kurulu Çalışması “COVID-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi”
- 2- Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını İle Mücadele Kapsamında İş Sağlığı Ve Güvenliği Yönünden Sıkça Sorulan Sorular ve Cevapları”
- 3- 24.03.2020 tarihli Türkiye Cumhuriyeti İçişleri Bakanlığı tarafından yayınlanan “Koronavirüs Salgını ile Mücadele Kapsamında Marketlerle İlgili Ek Genelge”
- 4- Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını Kapsamında İş Sağlığı ve Güvenliği Profesyonellerinin İşyerlerinde Aldıracağı Tedbirler” ile ilgili Genelge
- 5- Sağlık Bakanlığı’nca duyurulan Pandemi Hazırlık ve Uygulama planları

Zorunlu Uygulamalar (Süreç Yönetimi, Standartların Belirlenmesi, Protokollerin Hazırlanması, Atık Yönetimi)

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Eğitim kurumunda, bulaşma önlemleri ve hijyen standartlarının adaptasyonu ve doğrulamalarını gerçekleştirmek üzere yetkilendirilmiş bir personel mevcut mu?			
2	Eğitim kurumunda tüm bölümler için süreçlerini etkileyen hijyen uygulamalarını kapsayan prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?			
3	Tüm prosedür ve protokolleri destekler şekilde, periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?			
4	Oluşturulan kayıt sistematığı işletmede etkin şekilde kullanılıyor mu?			
5	Kayıtlar belirli periyotlarda doğrulamaya tabi tutuluyor mu?			
6	Gerçekleştirilen doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?			
7	Sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?			
8	Eğitim kurumu girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak yerlerin işaretlenmesiyle ya da başka bir yöntem ile araçlar dahil sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılmış mı?			
9	Sosyal mesafe kuralları uygulama şartlarında aynı ortamda (oda, sınıf, hizmet alanları vb.) kalan kişiler grup ya da bireysel olarak dikkate alınıyor mu?			
10	Eğitim kurumunun tüm alanlarında Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?			
11	Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?			
12	Eğitim kurumunda görev alan öğretmenlere, çalışanlara ve öğrencilere uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler planlanıyor mu?			
13	Eğitim kurumunda görev alan öğretmenlere, çalışanlara ve öğrencilere işletmede öngörülen plana istinaden eğitimler gerçekleştiriliyor mu?			
14	Eğitim kurumunun öğretmenleri toplantılarının telekonferans ve uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?			

15**	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler veriliyor mu?
16	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin sınıf, koridor, toplantı odaları, öğretmen odaları, yönetici odaları ve genel alanlarda yazdırılabilir duvar şemaları hazırlanarak asılmış mı?
17	Eğitim kurumunda koruyucu kıyafet ve ekipman ile ofis girişinde talep edilmesi halinde maske hazır bulunduruluyor mu?
18**	Velilere ve Misafirlere, resepsiyonda Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile velilerin ve misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?
19	Sorumlu öğretmenler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?
20	Eğitim kurumunda kullanılan tüm tesisat ve donanımların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) koruyucu bakım ve onarımının periyodik olarak yetkili servise veya konusunda eğitim almış uzman kişilere yaptırılması bir plan dahilinde sağlanıyor mu?
21	Havalandırma ya da klima filtreleri düzenli olarak temizleniyor veya değiştiriliyor mu?
22	Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?
23	Gerekli olduğu halde; öğrencilerin okula giriş ve çıkışlarında vücut ısı ölçümleri termal sensörle yapılıp ve biometric yüz tanımları aynı anda kayıt altına alınıp takibi sağlanıyor mu? Aynı şekilde gerekli olduğu halde; gelen velilere ve misafirlere yönelik termal kamera veya temassız termal sensörlü ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolleri gerçekleştirilerek yüz görüntüleriyle kayıt altına alınması sağlanıyor mu?
24	Ölçümlenen vücut sıcaklığı kayıtları doğrulamaya tabi tutuluyor mu?
25	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlı mı?
26	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir

tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar kayıt altına alınıyor mu?

27 Eğitim kurumunun Gıda Güvenliği ve Hijyeni konusunda, Satın Alma, Depo, yemekhane vb. tüm saha sorumlu öğretmenleri, alınan önlemler ve süreçler konusunda periyodik değerlendirme toplantıları gerçekleştiriliyor mu?

28 Eğitim kurumunun mutfak, yemekhane ve çay ocağı gibi alanlarda çalışanlar MEB onaylı Hijyen Eğitimi Sertifika'sına sahip mi?

29 Eğitim kurumunun tüm alanlarında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm sorumlu öğretmenleri bilgilendirmeye haiz mi?

Personel İçin Alınacak nlem ve Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	ğretmenlerin ve gerektiğinde uygulama sahalarında eğitim gören öğrencilerin kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?			
2	Koruyucu ekipman kullanımı ile ilgili olarak öğretmenlere ve öğrencilere gerekli bildirimler gerçekleştiriliyor mu?			
3	Görevli ğretmenlerin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?			
4	öğretmenlerin ve öğrencilerin dinlenme ve sosyal alanlarında sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler mevcut mu?			
5	öğretmenlerin ve öğrencilerin dinlenme ve sosyal alanlarında alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?			
6	ğretmen işe alımlarında sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?			

Kuruluşun Genel Kullanım Alanları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Yemekhaneler ve/veya Mutfaklar, eğitim kurumu tarafından hazırlanmış bir temizlik protokolüne sahip mi?			
2	Yemekhaneler ve/veya Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			
3	Yemekhaneler ve/veya Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?			
4	Temizlik doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor?			
5	Gıda girdi kabul, hazırlık, işleme ve servis-sunum proses basamaklarına istinaden uygulanması gereken gıda güvenliği gereklilikleri tanımlı mı?			
6	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?			
7	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri yetkin eğitimler tarafından doğrulanıyor mu?			
8	Gıda güvenliği doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
9	Yemekhaneler ve/veya Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile ve üzeri kapalı olarak depolanıyor mu?			
10	Yemekhaneler ve/veya Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında yerleşim düzeni ürün grupları ve riskler dikkate alınarak yapılıyor mu?			
11	Yemekhaneler ve/veya Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında sıcaklık ve gerekli hallerde nem ölçümleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınıyor mu?			
12	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin eğitimler tarafından doğrulanıyor mu?			
13	Yemekhaneler ve/veya Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu?			
14	Yemekhaneler ve/veya Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddeler mevcut mu?			
15	Hergün yeterli miktarda şahit numune alınıyor mu?			

16 Şahit numunelerin etiket bilgileri mevcut mu?

17 Yemekhaneler ve/veya Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları vb. mevcut mu?

18 Yemekhaneler ve/veya Mutfaklar içerisinde kırılabilir malzemelere karşı bir muhafaza mevcut mı?

19 Yemekhaneler ve/veya Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?

20 Yemekhaneler ve/veya Mutfaklarda çalışan personeller; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşıyor mu?

21 Yemekhaneler ve/veya Mutfaklarda çalışan personelinin mutfağa girişleri kontrol altında mı? (İş Kıyafetleri ve Hijyen Ekipmanları Kullanımı)

22 Yemekhaneler ve/veya Mutfaklara personel harici kişiler tarafından girişler kontrol altında mı?

23 Yemekhaneler ve/veya Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları mevcut mu?

24 Yemekhaneler ve/veya Mutfaklarda kullanılan ekipmanlar yerleştirildiği raf vb. alanlar temiz ve uygun mu?

25 Yemekhaneler ve/veya Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler için herhangi bir tanımlı alan mevcut mu?

26 Yıkanmış ekipmanlarda gıda/deterjan vb. kalıntılar mevcut mu?

27 Temizlik kimyasalları ve ekipmanlar ayrı yerleştirilmiş mi?

28 Gıda üretiminde kullanılan su, "İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkında Yönetmelik" te belirtilen koşulları sağlıyor mu?

Yemekhaneler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılmış mı?			
2	Yeme&içme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?			
3	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazlar kaldırılmış mı?			
4	Yemek Masaları üstü ekipmanlarının (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrasında gerçekleştiriliyor mu?			
5	Masa üzerinde tek kullanımlık tuzluk, biberlik, peçetelik bulunuyor mu?			
6	Öğretmen ve öğrencilerin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?			

Toplantı Salonları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Toplantı salonları, eğitim kurumu sorumlu personeli tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili eğitimci tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2***	Temizlik Personeli, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?			
3	Salonun giriş bölümünde el dezenfektanı mevcut mu?			
4	Salonda, masa ve oturma düzeni sosyal mesafe aralığı dikkate alınarak düzenlenmiş, masalar arasında en az 1,5 metre, sandalyeler arası en az 80 cm mesafe bırakılmış mı?			
5	Salonlarda yer alan teknik ekipmanlar (Akıllı tahta, projeksiyon, mikrofon, telsiz, telefon, monitör vs.) düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?			
6**	Salonlarda havalandırma düzenli olarak yapılıyor mu?			

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Güvenlik bölümüne ait süreçlerin, eğitim kurumunun diğer sorumlu eğitimcileri ile koordinasyonu sağlanmış mı?			
2	Veli ve misafirlerin x-ray cihazı harici elle aranmasının minimuma indirilmesi için (elle aranması gerekirse, maske, her arama için tek kullanımlık eldiven, yüz koruyucu ekipman kullanılması ve sonrasında ellerin yıkanması veya temizlenmesine yönelik süreçler belirlenmiş mi?			
3	Mevcut tahliye, acil durum planları ve risk yönetimi süreçleri pandemi dikkate alınarak yeniden düzenlenmiş mi?			

Kuruma Ait Araçlar Yada Okul Servisleri*

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Taşıtlar içerisindeki tüm öğrencilerin maske kullanımını sağlıyor mu?			
2	Taşıtlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, kolonya ve yolcular için yeterli sayıda maske mevcut mu?			
3	Taşıtlara ait koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerin temizliği her servis öncesinde gerçekleştiriliyor mu?			

***Bu bölüme ait denetim yapılırken “ Personel ve Öğrenci Servisleri” Soru listeleri kullanılmalıdır.**

Atık Yönetimi

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Eğitim kurumu Okul Müdürü / Üst yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?			
2	"Atık Yönetimi", kuruluş yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
3	Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
4	Atık Personeli, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?			
5	Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak temizleniyor mu?			
6	Tıbbi ve evsel atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya Lisanslı kuruluşlar tarafından bertarafı düzenli olarak gerçekleştiriliyor mu?			
7	Çöp odalarında gerekli temizlik ve ilaçlama periyodik olarak yapılıyor mu?			
8	Güvenlik görevlilerine yaptıkları işlemlerden (kimlik alıp verme vb.) sonra kullanmak üzere alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları sağlanmış mı?			

Haşere ve Zararlılarla Mücadele

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Haşere ve Zararlılarla Mücadele, Eğitim Kurumunun yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2	Haşere ve Zararlılarla Mücadele uygulamaları yetkin personel tarafından doğrulanıyor ve gerekli hallerde aksiyonlar alınıyor mu?			
3	Haşere ve Zararlılarla Mücadele konusunda sorumlu personel belirlenmiş mi? Ya da Taşeron devredilmiş mi?			
4	Mücadele Personeli, uygulama gerçekleştirilmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?			
5	Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?			

Satın Alma, Mal Kabulü ve Depolama

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Satın Alma ve Depolama faaliyetleri konusunda izlenecek tüm süreç eğitim kurumu yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili eğitmen ya da sorumlu tarafından izleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2	Satın Alma ve Depolama faaliyetleri esnasında alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?			
3	Satın Alma ve Depolama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor?			
4	Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?			
5	Eğitim kurumunun ofis ve sınıflarına geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları vb. kişilerin, eğitim kurumunun çalışanlarıyla herhangi bir temasta bulunmaması, sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu ekipman kullanarak işlemlerini yapmaları için önlemler alınmış mı?			
6	Satın alınan malların tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmış mı?			
7	Satın Alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle lisanslı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?			

Acil Durum ve İzolasyon

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Acil durumlar ile hasta, semptomlu veya şüpheli vaka tespit edilmesi (Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi gerekliliklerini içerir şekilde) halinde uygulanacak protokol, ulaşılabilecek kişi ve kurumlar belirlenmiş mi?			
2	Acil durumlar için ulaşılabilecek kişi ve kurumların bilgisi gerekli yer ve mecralarda paylaşılmış mı?			
3	Veli ve misafirlerin kuruluşa girişte veya kurum içinde görüşmeleri sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin veya sorumlu eğitmenin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?			
4	Eğitim kurumu içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?			
5	İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenmiş mi?			
6	İzolasyon alanlarınına dair tariflenen temizlik uygulamaları kayıt altına alınıyor ve doğrulanıyor mu?			
7	İzolasyon alanlarında gerçekleştirilen temizlik doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınıyor mu?			
8	Öğretmen ve öğrenciler kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu ilgili sorumlu eğitmene bildiriliyor mu?			
9	Covid-19 ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük ve/veya nefes darlığı) veya Covid-19 testi pozitif olan öğretmen ve öğrenci hakkında Sağlık Bakanlığı ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı' na ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğü' ne bilgi veriliyor mu?			

Sağlık Bakanlığı Beklentileri, Genel Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1***	Salgın korunma ve kontrol önlemleri konusunda, öğretmen, okul yöneticisi, diğer personel ve öğrencilere/velilere Sağlık Bakanlığı tarafından iletilen bilgiler doğrultusunda bilgilendirme yapılıyor mu?			
2	Hastalığın bulaşmasını en aza indirmek için önlemler (kişisel hijyen, yüzey temizliği) alınmış mı?			
3	Çevresel temizlik için Sağlık Bakanlığı tarafından belirlenen sulandırma oranında çamaşır suyu bulundurulması ve kullanılmasına dair planlama yapılmış mı?			
4	Covid-19 aşısının (elde edildiğinde) eğitim kurumlarında uygulanmasına yönelik planlama yapılmış mı? (aşı uygulama odasının hazırlanması, var ise kurumda çalışan sağlık personeli tarafından öğrencilere/velilere ilçe sağlık müdürlüğü/TSM ile iş birliği ile aşı uygulaması hakkında bilgilendirme yapılması)			
5	Kurumdaki öğrenci ve çalışan devamsızlığının takip edilerek devamsızlık ve hasta kişi sayısının günlük olarak bildirilmesi yapılıyor mu?			
6	Ailelere, hasta çocuklarının iyileşene kadar evde kalması ve kalabalık ortamlardan uzak tutulmaları konusunda bilgi veriliyor mu?			
7	Kurumda çalışanların işe gelmemeleri durumunda görevlerin yürütülebilmesi için alternatif planlamalar yapılmış mı?			
8	Bünyesinde yurt/pansiyon vb. barınma alanı bulunan kurumlar için plan hazırlanmış mı?			

*İşaretli kriterler gizli Müşteri denetiminde dikkatle takip edilmelidir.

** İşaretli kriterler personel ile konuşularak uygulamalar hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları ve bu uygulamaları yerine getirip getirmediikleri sorgulanmalıdır.

***İşaretli kriterler için kısa bir uygulama denetim esnasında yaptırılmalıdır.

RAPOR

İş Bu rapor .././2020 tarihindefirmasında yapılan Covid 19 sonrası normalleşme sürecinde yapılması gerekenler soru listesinde tanımlanan bulgulara istinaden hazırlanmıştır.

Not 1: Raporda tanımlanan uygunsuzluklar, eksikliklerin tamamlanması sonrası kararlaştırılan tarihte tekrar denetim gerçekleştirilecektir.

Not 2:Gözlemler uygunsuzluk olmayıp iyileştirilmesi kuruluş için olumlu olacak faaliyetleri tanımlamaktadır.

Denetçi Notu :

Uygunsuzluklar :

Gözlemler :

Sonuç :

Belgelendirme Kuruluşu Yetkilisi