



SALGIN HASTALIKLAR DÖNEMİNDE KANTİN VE YEMAKHANEDE YAPILACAK ÇALIŞMALAR

Doküman No	İSG-P-T-14
Yayın Tarihi	24.08.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1/2

Genel Hususlar

- 1) Kantin işletmecisi Hakan BOĞA tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafeye uygun düzenlenecektir. 63 metrekare olan kantine aynı anda toplam 10 öğrenci olacak şekilde uyarı levhası hazırlanarak asılacaktır.
- 2) Kantin giriş holünde veya dış cephesinde ve öğrenci ve öğretmenlerin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken bulaşıcı hastalık tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar ve afişler asılacaktır.
- 3) Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği “Yemekhane ve Kantin Temizlik Talimatına” uygun olarak düzenli olarak yapılmalı, gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele sağlanmalıdır.
- 4) Para alış verişi asgari düzeye indirecek şekilde yapılacaktır.

Misafir Kabulü

- 1) Okul güvenliği tarafından okul girişinde misafirlere temassız ateş ölçüm cihazı ile anlık ateş ölçümü uygulanacaktır. 37,5⁰C’den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir kantine alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanacaktır.
- 2) Kantin girişlerinde el antiseptiği bulundurulacaktır. misafirlerin el antiseptiği v yapıldıktan sonra kantine girişleri sağlanacaktır.
- 3) Kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmaları sağlanmalıdır.

Personel

- 1) Kantin personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
- 2) Kantin personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesi sağlanmalıdır.
- 3) Personel girişinde temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 4) Personele çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (*tıbbi maske, yüz koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlanmalı ve kullanımı izlenmelidir.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.
- 7) Personelin ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenmelidir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalıdır.
- 9) Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanmalıdır.



SALGIN HASTALIKLAR DÖNEMİNDE KANTİN VE YEMAKHANEDE YAPILACAK ÇALIŞMALAR

Doküman No	İSG-P-T-14
Yayın Tarihi	24.08.2020
Revizyon No	
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	2/2

Genel Temizlik ve Bakım

- 1) Kantin temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılmalı, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.
- 2) Kantin tamamında; kapı kolları, tırabzanlar, elektrik düğmeleri, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, vb. el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenmeli, 1/100 sulandırılmış hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonu sağlanmalı, klor bileşiklerinin zarar verdiği telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.
- 3) Tost Makinası ,Bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanmalıdır.
- 4) Kantinin kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır.
- 5) Nöbetçi Öğretmenler kantin denetimlerini sık sık yaparak kontrol edecektir.

