|  |  |
| --- | --- |
| **YEMEKHANE/KANTİN/SERVİS ARAÇLARI PERSONELİ** | |
| **EĞİTİMİN** | |
| TARİHİ | …. / …. / 20…. |
| SÜRESİ | ……… SAAT |
| **EĞİTİM KONULARI** | |
| a) Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)  b) Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)  c) Salgın hastalıkların yayılımı hakkında  d) Kişisel Hijyen  e) El Hijyeni  f) KKD’ nin kullanılması;   * Ne zaman kullanılacağı, * Nasıl kullanılacağı, * Neden gerekli olduğu, * Nasıl takılacağı ve çıkarılacağı, * Nasıl imha edileceğini   g) Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar hakında ve,  h)İşyerinde kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını  içermektedir. | |
| 1. Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu gereği yukarıda belirtilen konularda eğitime katılan Temizlik personelinin bilgileri ekte sunulmuştur. | |
| EĞİTİM GÖREVLİSİ OKUL MÜDÜRÜ  ……………. …………….  İMZA Okul Müdürü  İMZA | |
|  | |