|  |
| --- |
| **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 hakkındad) Kişisel Hijyene) El Hijyenif) 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 imhasınıiçermektedir. |
| 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   |
|  |