	TC. BEYLİKDÜZÜ KAYMAKAMLIĞI BEYLİKDÜZÜ MİMAR SİNAN ÇOK PROGRAMLI ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Döküman No : TLM.11 Yayın No : 01 Yayın Tarihi : 31/08/2020 Revizyon Tarihi : .../.../2020 Revizyon Sayısı : 00 Sayfa No : 1 / 3
	Genel Temizlik Talimatı	

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

					
İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemer

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

				
Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi (Mavi Renkli Kullan) Lastikli cam çekçek, güderi


3. Temizlik/hijyen gereçlerini/kimyasallarını hazırlayınız.

					
Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
DİLEK TURAN	RAFET KAHRAMAN

	TC. BEYLİKDÜZÜ KAYMAKAMLIĞI BEYLİKDÜZÜ MİMAR SİNAN ÇOK PROGRAMLI ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Döküman No : TLM.11 Yayın No : 01 Yayın Tarihi : 31/08/2020 Revizyon Tarihi : .../.../2020 Revizyon Sayısı : 00 Sayfa No : 2/3
	Genel Temizlik Talimatı	

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı


5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel Atık Toplama	Plastik	Sarı veya mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı

6. Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
7. Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
8. Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
9. Kimyasal temizleyiciler kullanırken uygun renkte eldiven giyiniz ve maske takınız.
10. Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
11. Temizliği temizden kirliye doğru yapınız.
12. Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız. Temizlik solüsyonunu temizlenen bölgenin risk durumuna göre hazırlayınız.
13. Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız.
14. Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
15. Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
16. Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz.
17. Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
18. Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
19. Merdivenleri fırça ve faraş kullanarak temizleyiniz, hazırlanan temizlik sıvıları ile paspaslayınız.
20. Merdiven korkuluklarını kullanım yoğunluğuna göre sık aralıklarla temizleyip parlatınız. Periyodik olarak özel kir ve yağ çözücülerle temizleyiniz ve parlatma işlemi yapınız.
21. Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
22. Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
23. Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
24. Perdeler ve Oturma Gruplarının, günlük, vakumlama yöntemi ile tozlarını alınız ve leke kontrolü yapınız.
25. Temizlenen alanları havalandırınız.
26. Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
27. Nemli bez ve uygun dezenfektan kullanarak masaların, dolapların, sehpa ve koltukların ve büro araçlarının (bilgisayar, yazıcı, fotokopi, telefon vb.) temizliğini gerçekleştiriniz.
28. Masanın yüzey özelliğine uygun madde ile tozunu alınız ve üzerinde bulunan eşyaların, tozunu alınarak yerleştiriniz.
29. Sehpa, koltuk, sandalye, dolap ve raflar, resim ve panoların uygun malzeme ile tozlarını alınız.
30. Bilgisayar ve donanımları, aydınlatma sistemleri, prizlerin tozları, elektrikli araçların temizliği ile ilgili kurallara dikkat edilerek, temizleyiniz.
31. Ofis ve bürolarda temizlik yaparken masa üzerinde bulunan evrakları karıştırmadan alınız, masanın temizliği yapıldıktan sonra evrakları alındıkları yerlere koyunuz.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
DİLEK TURAN	RAFET KAHRAMAN

	TC. BEYLİKDÜZÜ KAYMAKAMLIĞI BEYLİKDÜZÜ MİMAR SİNAN ÇOK PROGRAMLI ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ	Döküman No : TLM.11 Yayın No : 01 Yayın Tarihi : 31/08/2020 Revizyon Tarihi : .../.../2020 Revizyon Sayısı : 00 Sayfa No : 3 /3
	Genel Temizlik Talimatı	

32. Tabloların tozunu nemli bezle alınız, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatınız.
33. Kitaplıklarda bulunan kitapların tozunu kuru bezle alınız, rafları nemli bez ve uygun temizlik sıvısı ile temizleyiniz.
34. Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda/sınıf ta kullanımdan sonra, değiştiriniz.
35. Lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
36. Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
37. Giderleri temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
38. Fayansları yıkadıktan sonra kuru bezle siliniz.
39. Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
40. Pişirme bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkamayınız.
41. Yiyecek servisi yaparken ellerinizi, yüzünüze ve saçınıza sürmeyiniz.
42. Yemekleri tadarken ayrı bir kaşık veya çatal kullanıp, daha sonra yıkayınız.
43. Yiyecekleri servis araçları ile (kevgir, kepçe gibi) servis yapınız.
44. Yemek pişirildikten sonra mutfak bölümünü temizlenerek servise hazır hale getiriniz.
45. Mutfakta temiz üniforma giyip, başlarınıza kep veya bone takınız.
46. Tırnaklarınızı kısa ve temiz tutunuz.
47. İşe başlamadan önce ellerinizi sabunla iyice yıkayınız.
48. Yiyecek İçecek Atölyelerine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olmasını sağlayınız.
49. Yemekhanelerde, kullanılan çatal kaşık, tabak, vb. araç gereçleri tamamen dezenfektan solüsyonuna daldırıp, üretici firma önerisi doğrultusunda dezenfektan içinde bekletiniz. Dezenfektan solüsyonlarından çıkarılan araç gereçler bol su ile durulayıp kurulayınız.
50. Dezenfekte edilen araç gereçleri tekrar kullanılıncaya kadar kapalı dolaplarda saklayınız.
51. Mutfakta kullanılan çöp bidonlarının paslanmaz çelikten ve kapaklı olmalarını, dolduğu anda boşaltılmalarını, her boşaltmadan sonra sıcak sabunlu su ile yıkayıp, kapaklarının kapatılmasını sağlayınız.
52. Klozet, lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz. Kullanacak dezenfektanların saklama koşullarına ve son kullanma tarihlerine dikkat ediniz.
53. Banyo ve duşları kaba kirinden arındırınız.
54. Tuvalet fırçalarını haftalık periyodlar halinde özel ilaçlarda bekletilerek dezenfekte ediniz.
55. Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
56. Atık kovaları riskli enfeksiyöz materyalle kontamine olduysa dezenfektan ile dezenfekte ediniz.
57. Yangın söndürücülerini uygun temizleme sıvısı ve nemli bezle siliniz.
58. Dökülen her şeyi anında temizleyiniz, her seferinde temiz su kullanınız ve iş biter bitmez kirli suyu dökünüz.
59. Kesinlikle dezenfektan solüsyonları deterjanla karıştırmayınız.
60. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
61. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız, uygun şekilde yıkayıp kurutunuz ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.
62. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
63. Güvenlik riskleri ortadan kalktığı anda temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
DİLEK TURAN	RAFET KAHRAMAN