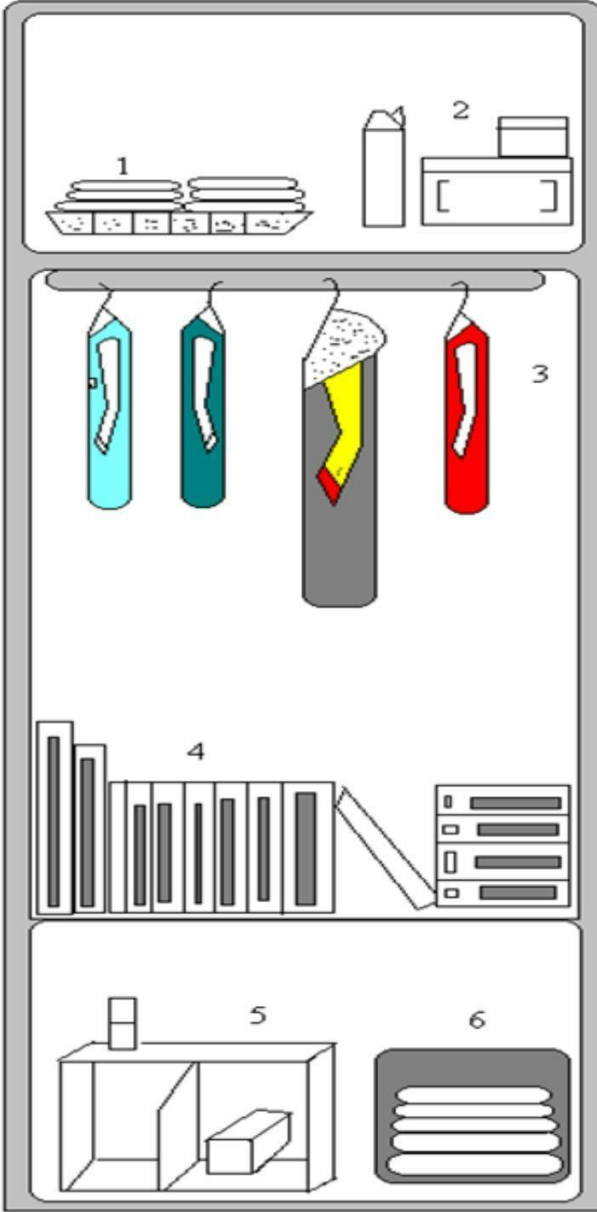


# YATAKHANE DOLAP YERLEŐİM PLANI VE KULLANMA TALİMATI



Dolap alt ve üst rafları mutlaka bez veya kağıt ile kaplandıktan sonra eşya yerleşimi yapılır.

1. Banyo havlusu, el ve yüz havlusu, iç çamaşırları düzgünce katlanarak yerine konulur. Günlük el- yüz havlusu askılığa asılır.

2. Diş fırça ve macunu, el sabunu, kişisel bakım ve temizlik ürünleri kesinlikle plastik kutular içinde bulundurulur.

3. Ceket, gömlek, pantolon, palto vb. giyecekler askılığa asılarak konulur.

4. Kitaplar, defterler ve diğer ders araç ve gereçleri düzgünce istiflenerek konulur.

5. Ayakkabılar ve terlikler kesinlikle ayakkabılığa konulacaktır. Kullanılmayan fazla ayakkabılar, boyanmış, temizlenmiş vaziyette, poşet içerisinde bulundurulur. Ayakkabı boya ve fırçalar da poşet içinde olacaktır.

6. Kirli çamaşırlarda mutlaka düzgünce katlanmış olarak poşet içerisinde bulundurulacak.

7. Dolap sürekli kilitli tutulup anahtar başkasına verilmez.

8. Dolap üzerlerine ve içine resim ve ders ile ilgisi bulunmayan broşür yazı asılmayacaktır.

9. Haftada bir dolap temizliği yapılacaktır.

10. İzinsiz dolap tamiri ve boya yapılmayacaktır.

11. Dolaplar her zaman teftişe hazır bulunacaktır.

12. Hiçbir öğrenci, bir başka öğrencinin dolabını izinsiz açmayacaktır.

## AMBAR TALİMATI

Kuru depolama yapılan yiyecekler ile yatılı öğrenciler için gerekli olan malzemelerin bulunduğu okulun genel ambarından ayrı olan bölüme pansiyon ambarı denir.

Özelliği bakımından aşağıda belirtilen hususların yerine getirilmesi gerekir.

- 1-Ambarın hava akımı iyi olmalı ısı 15-20 °C arasında tutulmalıdır.
- 2- Ambar doğal havalandırma yapılmalı mümkün olmadığı takdirde aspiratör ile havalandırma yapılmalıdır.
- 3- Depo mümkün olduğunca karanlık tutulmalı düşük voltajlı kullanılmalıdır.
- 4- Ambardan su ve buhar geçirilmemelidir. Nem oranı en çok %70 olmalıdır.
- 5- Ambar duvarları girintisiz ve çıkıntısız olmalı, pencereler telli olmalı fare ve haşerelerin depoya girmesi engellenmelidir.
- 6- Ambarda bulunan raflar temiz olmalı iki tarafından kullanılması için rafların ortada bulunması gerekir.
- 7- Ambara çuvala konulacak yiyecekler 15 cm yükseklikte platform üzerine konulmalı veya üzeri kapaklı ayrı ayrı büyük kapaklı kutular içine konulmalıdır.
- 8- Ambarda memurun çalışması için bir masa ve sandalye ve dolap bulunmalı.
- 9- Ambardan çıkacak malzemelerin ölçümü için bir kantar ve sıvı ölçüm aleti bulunmalıdır.
- 10- Ambarda insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde haşere öldürücü ilaçlar ile temizlik malzemeleri bulundurulmalıdır.
- 11- Ambarda bulunan malzemelerin günlük alımları işlendiği ambar kartı bulunmalıdır.
- 12- Ambar yeni alınan malzemeler ile eski malzemeler birbirine karıştırılmamalıdır. Eskisinin bitiminden sonra yenisine başlanmalıdır.
- 13- Ambar mutlaka çift kilit sistemi ile kapatılmalı anahtarın bir tanesi Ambar Memurunda diğeri Müdür Yardımcısında veya görevlendirilecek kişide bulunmalıdır.
- 14- Kısa sürede bozulacak yiyecek maddeleri etler, balıklar ve diğere besin maddeleri soğuk hava depolarında ve dipfrizlerde saklanmalıdır.

## YEMEK TALİMATI

Yemek salonunda sağlıklı bir ortamda yemek yenerek, hijyenik bir ortam bırakmak ortak görevimizdir. Bunu sağlamak için aşağıda belirtilen hususlarda duyarlı olmamız gerekmektedir.

- 1-Soğuk algınlığına yakalanmış isek yiyeceklerin yanında aksırmak, öksürmek tehlikeli ve yasaktır.
- 2-Yiyecek servisi yaparken el yüz ve saç temizliğine, elbisenin temiz olmasına dikkat ediniz.
- 3-Başkasına ait tabak, bardak, çatal ve kaşıkları kullanmayınız.
- 4- Başkasına ikram ederken çatalları saplarından bardakları alt kısımlarından tabakları kenarlarından tutunuz.
- 5-Yemek yerken çatal, kaşık ve bıçak kullanınız. Elle yemek yemeyiniz.

6-Tırnaklarınızı kısa ve temiz tutunuz.

7-Yemeğe başlamadan önce ve yemekten sonra ellerinizi mutlaka sabun ile yıkayınız.

8-Yemek almak için sıraya giriniz, önce öğretmenleriniz sonra kız arkadaşlarınız daha sonra sıraya göre self servis yemek alımı yapınız.

9-Yemek bitiminde self servis tepsisindeki artıkları çöpe, kaşık, çatal ve bıçağı yerlerine koyunuz.

10-Nöbetçi belletmen öğretmenlerin uyarılarını dikkate alınız.

### **BUZDOLABI KULLANIM TALİMATI**

Buzdolaplarından en iyi şekilde yararlanabilmek için temizliğine bakımına ve çalışma özelliklerine önem vermemiz gerekir.

Buzdolabını yaz aylarında 15 günde bir, kış aylarında ayda bir buzlarını çözdürüp içindeki bütün yiyecek maddesini çıkartıp içini ılık suyla temizlemek gerekir.

Otomatik dolaplar buzlarını kendi kendine çözdüğü için onları her durduğunda yukarıdaki şekilde temizlemek gerekir.

Temizleme suyuna sabun ve deterjan koymayınız. Kokuları dolaba siner ve bir süre de çıkmaz. Ilık su veya suya karıştırılan "karbonat" yemek sodası yağları vs.leri eritecektir. Karbonatlı su ile silmişseniz sonra bir kere de duru suyla silip yiyecek maddelerini ağzı kapalı kaplarda sebze ve meyvelerin kaba kirlerini yaş bir bezle silerek naylon poşetlerin içine koymanız uzun süre taze kalmalarına sebep olacaktır.

Ayıklayıp, yıkayıp koyma vitaminlerin bozulmasına sebep olur. Kullanılacağı zaman ayıklayıp yıkama daha doğrudur.

Temizlik esnasında fiş prizde olmamalıdır. Pişmiş yiyecekleri soğutup sonra dolaba koymalıdır. Sıcak konan yiyecekler dolabın ısısını yükseltip diğer yiyeceklerin bozulmasına sebep olduğu gibi dolapta buharlaşmaya ve dolabın da bozulmasına sebep olur.

### **YİYECEKLERİN DOLAPTAKİ YERİ**

1-Buz yapma yeri: En soğuk yerdir. Dondurulması istenilen yiyeceklere uzun süre kalmasını istediğimiz yiyecekler içindir.

2-Buzluğun altındaki yer: Çiğ et, balık vs. içindir.

3-Birinci göz: Süt ve yiyecekler içindir.

4-İkinci göz: Normal soğuklukta muhafaza edilecek yiyecekler içindir.

5-Üçüncü ve dördüncü gözlerde sebze, meyve ve normal soğukluktaki yiyecekleri içindir.

### **KAPAĞINDAKİ YERLER**

1-En üstteki kısım: Yumurta içindir.(Yumurtaları yıkamadan silmeden, çok kirli olanları hafifçe silerek dolaba koyunuz.)

2-Yumurta rafının altındaki kısım: Salçalar vs. içindir.

3-Üçüncü kısım: Peynir ve tere yağ içindir.

4-Dördüncü kısım: Şişeler içecekler içindir.

## **BUZDOLABINDAN YİYECEKLERİ ÇIKARMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR**

1-Et ve balıkların buzlarını çözme işlemlerini buzdolabında yapmalıdır. Buzluktan alıp 2. ve 3. göze koymak suretiyle yapabilirsiniz. Dışarıda yapacak olursanız uyuşuk haldeki mikroplar derhal faaliyete geçerek yiyecekleri bozarlar.

2-Sebzeleri dolaptan çıkarır çıkarmaz hemen pişirme işlemine geçilmelidir.

3-Meyveleri de dolaptan çıkarır çıkarmaz fazla beklemeden yemelidir.

## **MUTFAK TEMİZLİK TALİMATI**

Mutfağın temizliği, doğrudan doğruya sağlığımızı ilgilendirdiği için,azami derecede itina etmemiz gerekir.Bu bakımdan mutfağın temizliğini 4 ayrı bölümde belirteceğiz.

### **1-Günlük Temizlik**

### **2-Haftalık Temizlik**

### **3-Aylık Temizlik**

### **4-Mevsimlik Temizlik**

### **GÜNLÜK TEMİZLİK**

- a)Bulaşıkların yıkanması ve ocağın temizlenmesi,
- b)Buzdolabındaki yiyeceklerin bakımı,
- c)Dolap üstlerini temizlemek ve masaların temizliğini yapmak,
- d)Lavabonun temizlenmesi,
- e)Rafların düzeltilmesi, alet ve araçların muntazam tutulması,
- f)Çöp kutusunun boşaltılması,

### **HAFTALIK TEMİZLİK**

- a)Buzdolabının buzlarının temizlenmesi, eritilmesi,(şayet buz varsa)
- b)Ocağın temizlenmesi,
- c)Ekmek kutularının temizlenmesi ve havalandırılması,
- d)Rafların ve dolapların çekmecelerin temizlenmesi
- e)Rafları ve dolapları yerleştirmeden önce kavanoz ve kutuların silinmesi,
- f)Kapı ve pencere tozunun silinmesi,
- g)Elektrik lambalarının tozunun silinmesi,
- h)Lüzumu halinde camların silinmesi,
- ı)Yerin iyice süpürülüp,yıkanıp temizlenmesi,

## **AYLIK TEMİZLİK**

- a)Erzakların kontrolü
- b)Biten erzakların yerine konulması,
- c)Mutfakta biten erzakların, kutu,kavanoz,torbaların,temizlenip yıkanıp,kurulandıktan sonra erzakların yerleştirilmesi,

## **MEVSİMLİK TEMİZLİK**

- a)Perdelerin yıkanması,
- b)Duvarların temizlenmesi,(yağlı boya veya badana)
- c)Mutfakta kullanılan dolap, masa ve sandalye,tabure v.s. gibi eşyaların yapıldıkları materyale göre temizliği,boya ve cilaların icap edenlerin onarımı.
- d)Yiyecek maddelerinin güneşletilip havalandırılması,

Mutfağın temizliği ile ilgili olarak 4 bölümde belirtilen plana göre temizlik ve bakım işlerinin daha düzenli olarak görülmesini sağlayacaktır. Aynı zamanda enerji ve zaman kaybını da önlemiş olacaktır.

## **ÇAMAŞIRHANE KULLANMA TALİMATI**

- Çamaşırlar okul idaresi tarafından uygun görülen makinelerde kullanma talimatları doğrultusunda yıkanılır.
- Çamaşırhanede temizlenmesi uygun görülmeyen battaniye, halı, yatak, yıkaması okul personeline yapılır.
- Çamaşır kurutma yeri okul idaresince belirlenir. Başka alanlarda çamaşır kurutması yapılmasına engel olunur.
- Kurutulan çamaşırların ütöleri ütü odasında yapılmasını sağlamak.
- Arızalı makine ve avadanlıklar okul müdürlüğüne bildirilerek onarımlarının yapılmasını sağlamak.
- Çamaşırhanenin zararlı böcek ve haşerelerden temizlenmesini sağlamak üzere ilgililerle işbirliği yapmak.
- Çamaşırhanenin tertip düzeni sağlamak kirli çamaşırların konulmasına engel olmak.
- Çamaşırhane sorumlusu görevlerinde pansiyon Müdür Yardımcısı nöbetçi öğretmen belletici öğretmen ve pansiyon başkanına karşı sorumludur.

## ÇAMAŞIR MAKİNESİ KULLANMA TALİMATI

1. Şahsınıza ait çamaşırları bir filenin içinde muhafaza ederek yıkayınız.
2. Çamaşırları birbiriyle karıştırmayın. Beyazları ve renkleri ayırın.
3. Yünlü ve ipekli gibi hassas kumaşları daha dayanıklı-örneğin havlular-çamaşırlarda karıştırarak yıkamayın.
4. Çamaşırların etiketinde yazan bakım talimatlarını uygun sıcaklıkta yıkayın
5. Çamaşır makinesi kullanılacağı zaman; çamaşırlar yukarıda belirtildiği gibi ayrıştırılarak makineye yerleştirilir.
6. Çamaşır özelliğine göre ısı derecesi ayarlanır. (40-60-90)
7. Deterjan ön yıkama için 1. Göze, ana yıkama için 2. Göze konur. En küçük göze de yumuşatıcı konulur.
8. Makine çalıştırma düğmesine (beyaz) basılır.
9. Diğer ışıklar; kırmızı makinenin çalışıyor olduğunu, yeşil ışık ise işlemin bittiğini gösterir.
10. Çamaşırları makineden çıkartmak için yeşil düğmeye basılır.

## Ütü Kullanma Talimatı

Elektrikli bir cihaz kullanırken aşağıdaki basit güvenlik önlemleri her zaman alınmalıdır.

Ütü kullanırkenki temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır:

### Çalıştırma Talimatı

- Ütü soğukken buhar kazanını (üstte) kapağı açılarak içi su ile doldurulur ve kapak sıkıca kapatılır.
- Isı ayarları kumaş özelliğine göre ayarlanır.
- Ütü güvenli bir şekilde fişe takılır.
- Yaklaşık 30 dakika ütünün ısınması beklenir.
- Ütüleme işine başlanır.
- Ütü buharından faydalanmak için buhar düğmesi kullanılır.
- Buhar kazanı tamamen soğumadan kapağı kesinlikle açılmamalıdır. Yanmalara sebep olabilir.

### Güvenlik Tedbirleri

- Kullanılan gücün cihazın güç etiketinde belirtilene uygun olduğundan emin olunuz.
- Ütü sadece ütümek için kullanınız
- Ütü elektrikle takılı veya ütümek için masası üzerindeyken gözetimsiz bırakmayınız. sıcak metal parçalara sıcak suya veya buhara dokunulması yanmaya yol açabilir.
- Aşağıdaki durumlarda ütü elektrikten çekiniz
- Ütü asla hasarlı bir kablo veya fişle veya düştükten ya da herhangi bir hasara uğradıktan sonra çalıştırmayınız. elektrik çarpması tehlikesini önlemek için ütü parçalarına ayırmayınız.
- Kablonun sıcak yüzeylere değmesine izin vermeyiniz
- Elektrik risklerine karşı korunmak için ütü suya başka bir sıvıya sokmayınız.
- Ütü sabit bir düzeyde kullanılmalı ve bırakılmalıdır.
- Ütü standına koyduğunuzdan standın üzerinde konduğu yüzeyin sabit olduğundan emin olunuz.
- Ütü düşürülmüşse, görünür hasarlar varsa veya sızdırıyorsa kullanmayınız.

## Banyo Talimatı

1. Haftada en az bir kez banyo yapılması sağlık açısından zorunludur.
2. Banyoya, havlu ya da bornoz götürülür.
3. Her gün, muhtemel ihtiyaçlar için sıcak bu bulundurulur.
4. Banyo süresi asgari 15, azami 30 dakikadır.
5. Her öğrencinin banyo terliği ayrı olmalıdır.
6. Banyolar her zaman kullanıma hazır bulundurulmalıdır.
7. Banyoların sıhhi olması sağlanmalıdır.
8. Banyoda yüksek sesle konuşulmaz, gürültü yapılmaz.
9. Çıkarken banyo temizlenir, içeride çamaşır bırakılmaz.
10. Banyodaki malzemeler dışarı çıkarılmaz.
12. Su israf edilmez.

### A- GENEL BAKIM

Okul pansiyonlarında bakım ve onarım işleri, "Devlet Binaları İşletme, Bakım ve Onarım Yönetmeliği"ne göre yapılması gerekir. Bu Yönetmelik hükümleri doğrultusunda, pansiyon binalarının iç ve dış bakım ve onarımları ile ilgili diğer tesislerin işletmesi, bakımları, onarımları ve korunması ihtiyaç duyulduğu zamanlarda aksatılmada yapılmalı ve her an hizmete hazır bulundurulmalıdır.

Okul pansiyon binaları ihtiyacı olan öğrencilerin bir nevi aile ocağı sayıldığından, bu binalar ve çevresinin tertip ve düzeni ile bakım, onarım ve temizliği her zaman yapılmış bir şekilde bulundurulmalı, öğrencilerin ve diğer görevlilerin huzur duyacağı bir ortam haline getirilmelidir.

Öğrenciler tarafından toplu ve ortaklaşa kullanılan pansiyon binası içindeki yatakhaneler, yemekhane, mutfak, bulaşıkhanesi, banyo ve diğer ek tesisler temiz, bakımlı ve iyi düzenlenmiş, sihhî kontrolleri yapılmış ve gerekli araç ve gereçle donatılmış olmalıdır.

### B- ÖĞRETİM YILI SONU YAPILACAK BAKIM ve ONARIM

Her öğretim yılı sonunda, okul müdürlüğünün başkanlığında, pansiyon müdür yardımcısı ve diğer görevlilerin katılımı ile bir toplantı yapılması ve bu toplantıda, pansiyon binasında ve yönetiminde aksayan hususlar tespit edilerek, tatil döneminde bunların giderilmesine gayret gösterilir. Genel olarak yapılması gerekenler şunlardır:

1. Pansiyonun yıl sonu temizliğinin yapılması,
2. Pansiyonun ilaçlanması (dezenfekte edilmesi),
3. Soğuk ve sıcak su tesisatının kontrol edilmesi,
4. Banyo ve WC'lerin bakım ve onarımlarının yapılması,
5. Yemekhane, Mutfak ve bulaşıkhanenin gözden geçirilmesi,
6. Binanın çatısının kontrolünün yapılması,
7. Depo ve ambar olarak kullanılan yerlerin düzenlenmesi,
8. Çamaşırhane ve burada kullanılan makinelerin bakım ve onarımlarının yapılması
9. Yatakhanelerin, burada kullanılan somya, ranza, dolap ve diğer eşyaların bakım ve onarımlarının yapılması,
10. Pansiyon binasının bütün birimlerinde bulunan kapı, pencere ve diğer ahşap gereçlerin gözden geçirilmesi
11. Yangın köşelerinin gözden geçirilmesi, eksiklerin tamamlanması,
12. Elektrik tesisatının gözden geçirilmesi
13. Pansiyon binasının tamamının iç ve dış boya, badana ve diğer bakım ve onarımlarının yapılması.

Bütün bu işler yaz tatilinde tamamlanarak pansiyon binası, çevresi ve içinde kullanılan her türlü araç, gereç, makine ve diğerleri yeni öğretim yılına hazır hale getirilmelidir.

### C- KÜÇÜK ONARIM İŞLERİ

Okul pansiyonlarında sene sonunda yapılacak işlerin ihtiyaç durumuna ve yapılan plânlamaya göre küçük onarımları okul imkanları ile yapılır.



## D- BÜYÜK ONARIM İŞLERİ

Pansiyon binalarında, okul imkanları ile yapılamayacak onarım ve tadilatlar için keşif çıkarılarak, projesi ile birlikte ilgili makamlara sunularak ödenek temin edilir ve ihale yolu ile bu işler yaptırılır.

## E- YAPILACAK DİĞER İŞLEMLER

### 1. Yatakhaneler

\*Pansiyon binasının yatakhanelerine öğrenciler dengeli ve uyumlu olarak dağıtılır.

\*Yatakhanelerin her birinde, binanın yerleşimin düzenini gösterir bir plân ile öğrencilerin yattığı yeri gösterir bir çizelge yapılarak yatakhanelerin uygun bir yerine asılır.

\*Yatakhanelerde öğrencilerin kaldığı ranzaların uygun bir yerine görülecek şekilde öğrencinin fotoğraflı kimliği asılır.

\*Yatakhane yataklarının tek tip, dolapların bir arada bulundurulmasına özen gösterilir.

\*Yatakhanelerin ve dolapların kullanma talimatı, öğrencilerin kolaylıkla görebileceği bir yere asılır.

\*Özürlü ve yardıma muhtaç öğrenciler için ayrı bir düzenlenir.

\*Yatakhanelerde, nöbetçi ve belletici öğretmenler için odalar ayrılır.

\*Yatakhanelerin, mevsimine göre havalandırılması ve ısıtılması düzenli olarak yapılmalıdır.

\*Yatakhanelerin temizliği, her gün, belirlenen plâna göre yapılır.

\*Yatakhanelerde her türlü tertip ve düzenin sağlanması için gerekli diğer tedbirler alınır.

### 1. Yemekhane, Mutfak ve Bulaşıkhaneye

\*Yemekhane, mutfak ve bulaşıkhanede uyulması gereken kurallar bir talimat şeklinde görülecek bir yere asılmalıdır.

\*Yemekhane, mutfak ve bulaşıkhanelerde çalışanların listesi uygun bir yere asılmalıdır.

\*Bu birimlerde çalışanların periyodik sağlık kontrolleri yaptırılmalıdır.

\*Buraların temizliği ile çalışanların temizliği, kılık ve kıyafetlerine önem verilmelidir.

\*Yemek pişirilen ve servis yapılan araç ve gereç temiz, bakımlı ve gerekenler kalaylı olmalıdır.

\*Yemekler her öğrenciye ayrı kaplarda dağıtılmalı ve masalarında her öğrenci için ayrı su bardağı bulundurulmalıdır.

\*Yemek pişirilen ocaklarda kullanılan yakıt sürekli kontrol edilmeli, uygun yerde depolanmalı ve kullanılan yakacağa göre gerekli tedbirler alınmalıdır.

\*Mutfağın bacası, havalandırma sistemleri kontrol edilmeli ve yakıtın verimli kullanılmasına özen gösterilmelidir.

\*Buralarda kullanılan araç, gereç ve makinelerin kullanılma talimatı uygun bir yere asılmalıdır. Makineler için ayrıca bir makine kartı düzenlenmelidir.

\*Ambar ve depo olarak kullanılan yerlerin, bakımı, temizliği ve kontrolü sürekli olarak yapılmalıdır.

\*Buralarda bulunan erzak, yiyecek ve diğer gıdalar kapalı bir şekilde korunmalıdır.

\*Günlük kullanılan araç, gereç ve makinelerin bakımı, temizliği ve kontrolü her gün yapılmalıdır.

### 3. amařırhane ve Banyolar

- \*amaşırhanenin ve banyonun kullanma talimatı hazırlanır ve görülecek bir yere asılır.
- \*amaşırhanede kullanılan yıkma, kurutma, t gibi cihazların kullanma talimatı bulundurulur.
- \*Bu araç ve gereçlerin bakım ve onarımları yapılır.
- \*amaşırhane ve banyonun temizliği, bakım ve onarımı yapılır.
- \*Banyo için kullanma sıra cetveli hazırlanır. Özellikle bulaşıcı hastalıklar konusunda dikkatli olunur.
- \*Hasta olanlar için ayrı bir banyo günü belirlenir veya bunlara daha sonra banyo yaptırılır.
- \*Banyo günlerinde yatak çarşaf ve kılıfları değiştirilir.

### 4. Revir, Hasta Muayene ve Doktor Odası

- \*Bu birimleri bakım, onarımları yaptırılır. Günlük temizlik ve dezenfekte edilmesi sağlanır.
- \*Tutulması gereken evrak ve belgeler korunur.
- \*Hastalara reçetesiz ilaç verilmemesi için gerekli tedbirler alınır.

### 5. Depo, Ambar, Kiler

- \*Depo, ambar veya kiler olarak kullanılan yerlerin bakım ve onarımları yapılır.
- \*Buraların boya ve badanası yapılır.
- \*Bu bölümler kilitli olarak bulundurulur.
- \*Erzakların bulundurulduğu bu bölümlere haşerelere karşı güvenli hale getirilir.
- \*Erzakların depolarda düzenli bir Şekilde istif edilmesine zen gösterilir.
- \*Bu bölümlerin aydınlatma ve havalandırılmasına zen gösterilir.

### 6. Diğer tesisler

Yukarıda açıklananlar dışında kalan yerlerin de bakım, onarım, boya ve badanası ile temizlikleri yaptırılarak kullanıma hazır halde bulundurulur.

**Celal BAŐYIęİT**  
Müdür Yardımcısı

**Adem KARGILI**  
Okul Müdürü