

# OKULDA SAĞLIĞIN KORUNMASI VE GELİŞTİRİLMESİ PROGRAMI



# Okul Sağlığı Çalışmalarının Tarihçesi

- Ülkemizde okul sağlığı çalışmaları, **1930 yılında** çıkarılan **1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu** ile başlatılmıştır.
  - **Madde 163** – Bilumum mekteplerin bina ve sıhhi şartları ve sari salgın hastalıklardan vikayeleri hususları Sıhhat ve içtimai Muavenet Vekaletinin murakabesi altındadır. Yalnız talebenin şahıslarına ait sıhhi murakabe bu mekteplerin tabi oldukları makamlar, cemiyetler veya şahıslar tarafından ifa edilir.
  - **Madde 164** – Alelümum mekteplerde muayyen fasılalarla **talebin beden, ruh ve göz ve kulaklarına ait muayeneler** mekteplerin hususi tabipleri tarafından icra ve her talebeye mahsus ayrı kayıt varakalarına tesbit olunur.

- Okul sağlığı çalışmalarının başarısı, sağlık ve eğitim sistemlerinin işbirliği ve entegrasyonu ile mümkündür
- Bu amaçla **17.05.2016** tarihinde **T.C. Millî Eğitim Bakanlığı (MEB)** ve **T.C. Sağlık Bakanlığı (SB)** arasında “**Okul Sağlığı Hizmetleri İşbirliği Protokolü**” imzalanmıştır
- Yürütülen çalışmaların ardından her iki Bakanlık arasında varılan mutabakat ile “**Okulda Sağlığın Korunması ve Geliştirilmesi Programı**” başlatılmıştır

# Okul Sağlığı Nedir?

- Okul sağlığı; öğrencilerin ve okul çalışanlarının sağlığının değerlendirilmesi, geliştirilmesi
- Sağlıklı okul yaşamının sağlanması ve sürdürülmesi
- Öğrenciye ve dolayısıyla topluma sağlık eğitiminin verilmesi için yapılan çalışmaların tümü olarak tanımlanmakta



# Okulda Sağlığın Korunması ve Geliştirilmesi Programı Bileşenleri



Program, okullarda şu ana kadar okul sağlığı kapsamında yürütülen ve yürütülecek olan tüm program ve projelerin çerçevesini oluşturacak şekilde tasarlanmıştır

# Okul Sağlığı Kapsamında Yürütülen Program/Projeler

| Program/Proje Adı                                                    | Program/Proje Sorumlusu                                     |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Ağız ve Diş Sağlığı Eğitimi ve Koruyucu Ağız Diş Sağlığı Çalışmaları | HSGM, Toplum Sağlığı Hizmetleri Daire Başkanlığı            |
| Beslenme Dostu Okul Programı                                         | HSGM, Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Daire Başkanlığı |
| Beyaz Bayrak Projesi                                                 | HSGM, Çevre Sağlığı Daire Başkanlığı                        |
| Büyüme Gelişmenin İzlenmesi Programı                                 | HSGM, Çocuk ve Ergen Sağlığı Daire Başkanlığı               |
| Fiziksel Aktivite Uygunluk Karnesi                                   | HSGM, Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Daire Başkanlığı |
| Okul Çağı Çocuklarının Aşılamaları                                   | HSGM, Aşı ile Önlenebilir Hastalıklar Daire Başkanlığı      |
| Okul Çağı Çocuklarında İşitme Tarama Programı                        | HSGM, Çocuk ve Ergen Sağlığı Daire Başkanlığı               |
| Okulda Sağlığın Korunması ve Geliştirilmesi Programı                 | HSGM, Çocuk ve Ergen Sağlığı Daire Başkanlığı               |
| Okullarda Diyabet Eğitimi Programı                                   | HSGM, Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Daire Başkanlığı |
| Okul Sütü Programı                                                   | HSGM, Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Daire Başkanlığı |

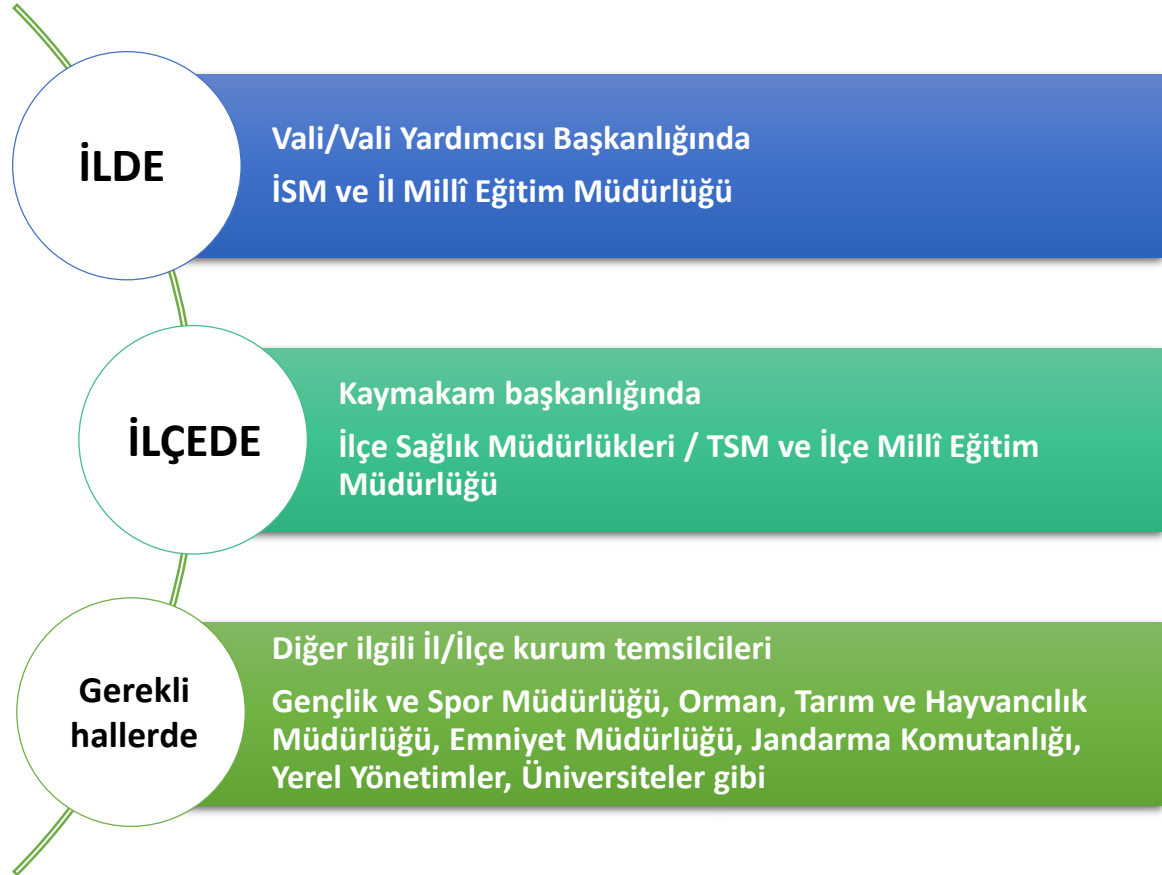
# Genel İlkeler

İllerde Okulda Sağlığın Korunması ve Geliştirilmesi Programının yürütülmesinden;

- Sağlık Bakanlığı adına **İl Sağlığı Müdürlükleri (İSM), İlçe Sağlık Müdürlükleri/ Toplum Sağlığı Merkezleri (TSM) ve Sağlıklı Hayat Merkezleri(SHM)**
- Millî Eğitim Bakanlığı adına ise **İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri** sorumludur

# İl/ İlçe Okul Sağlığı Kurulları

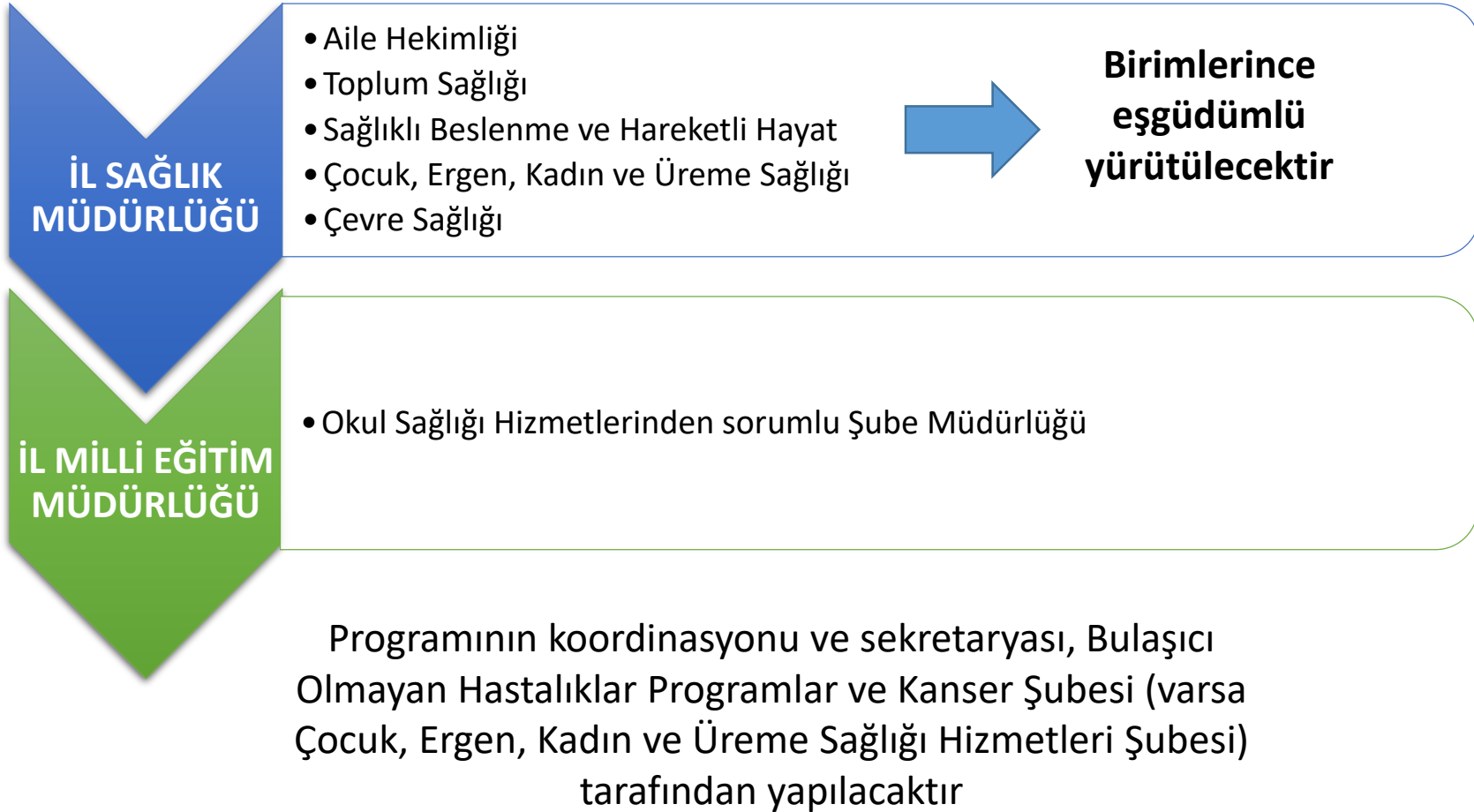
**İL HIFZISSİHHA  
KURULUNUN  
KARARIYLA  
İL/ İLÇE OKUL SAĞLIĞI  
KURULLARI KURULUR  
En az yılda 2 kez  
toplanmalı**



# Mevzuat

- Okulda Sağlığın Korunması ve Geliştirilmesi Programı kapsamında çalışmaların yürütülmesi ve sonuçların raporlanmasında;
- **Okul Sağlığı Hizmetleri İşbirliği Protokolü,**
- **Uygulama Kılavuzu,**
- 25.01.2013 tarihli ve 28539 sayılı **Aile Hekimliği Uygulama Yönetmeliği,**
- **05.02.2015 tarihli ve 29258 sayılı Toplum Sağlığı Merkezi ve Bağlı Birimler Yönetmeliği** ve ilgili diğer mevzuat esas alınacaktır.

# Okulda Sağlığın Korunması ve Geliştirilmesi Programının Koordinasyonu ve Sekretaryası



# Program Değerlendirme Esasları ve İş Akışları

- Okul değerlendirmeleri için okulların açık olduğu dönemde (eğitim-öğretim takvimi içinde) okul ziyaretleri gerçekleştirilecek olup, Uygulama Kılavuzunun Ekler bölümünde yer alan formlar kullanılacaktır
- Okul Sağlığı Değerlendirme Ekibi;**

| İlçe Sağlık Müdürlüğü | İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İkişer yetkili        | İkişer yetkili                                                                                                                                                            |
|                       | İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından görevlendirilen öğretmenlerden (Sağlık Hizmetleri Alan Öğretmeni, Sağlık Bilgisi ya da Biyoloji öğretmenleri gibi) oluşacaktır. |

# Değerlendirme öncesi hazırlıklar

## 1. İlçe Sağlık Müdürlüğü (TSM) ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü'nün Hazırlıkları

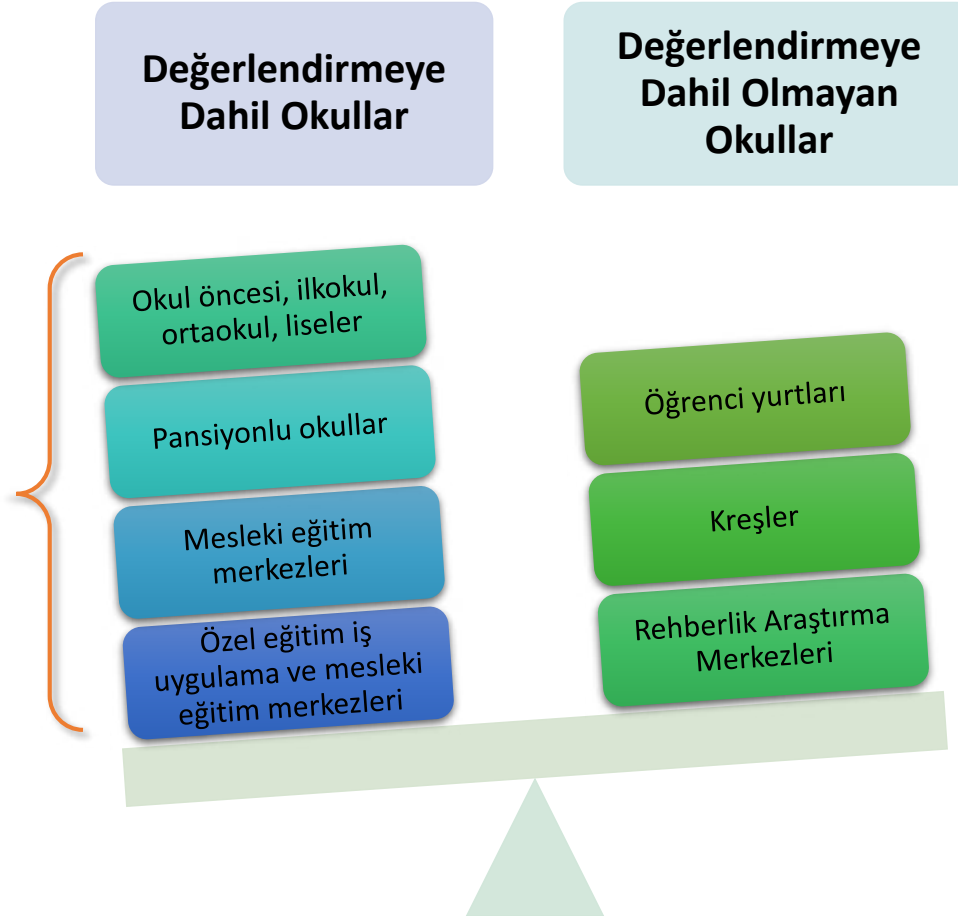
- İl ve İlçe Okul Sağlığı Kurullarında alınan kararlar doğrultusunda, TSM ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü program sorumluları eğitim- öğretim yılı başında, yapılacak çalışmalar ve okul değerlendirmeleri için planlama yapmalı ve takvim oluşturmalıdır
- Planlama yapılırken; bölgenin okul sağlığı verileri, gereksinim ve öncelikleri dikkate alınmalıdır

# Değerlendirme öncesi hazırlıklar

## 2. Okula Bilgi Verilmesi

- Öncelikle İlçe Sağlık Müdürlüğü/ TSM ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü, bölgelerinde bulunan okullara, Okulda Sağlığın Korunması ve Geliştirilmesi **Programını** **tanıtmalıdır**
- Yapılacak tanıtımda, Programın amaç, hedef ve beklentileri açıklanmalı ve okulların yapması gereken hazırlıklar hakkında bilgi verilmelidir
- İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü; Okul Sağlığı Değerlendirme Ekibi tarafından okullarda yapılacak izleme ve değerlendirme çalışmalarını **okul yönetimlerine önceden bildirmeli, okullarda gerekli hazırlıkların yapılmasını sağlamalıdır**

Millî Eğitim  
Bakanlığı'na  
bağlı resmi ve  
özel



### 3. Okul Yönetiminin Hazırlığı

- Okul yönetimi, Program bileşenlerinin (**Sağlık Hizmetleri, Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi, Sağlıklı Beslenme/Form3**) gereklerini yerine getirmeli
- Okulun Okul Sağlığı Yönetim Ekibi** olmalıdır.

#### Okul Sağlığı Yönetim Ekibi

1 İdareci

1 Öğretmen

1 Öğrenci

1 Okul Aile Birliği Üyesi

(Varsa)

Rehber Öğretmen

Sağlık Çalışanı

EK – 2a: OKUL SAĞLIĞI YÖNETİM EKİBİ

| Sıra No | Adı Soyadı | Unvanı | Görevi | İmza |
|---------|------------|--------|--------|------|
| 1       |            |        |        |      |
| 2       |            |        |        |      |
| 3       |            |        |        |      |
| 4       |            |        |        |      |
| 5       |            |        |        |      |
| 6       |            |        |        |      |

- Okulun, okul sağlığını geliştirmek için hazırlanmış okula özgü **“Okul Sağlığı Planı”** olacaktır. Bu planda; okul sağlığı kapsamında yapılacak tüm çalışmaların amaç ve hedefleri belirlenecek ve bu amaç ve hedeflere yönelik etkinlikler hazırlanacaktır.

#### EK – 2b: ÖRNEK OKUL SAĞLIĞI PLANI

| AMAC: Obezite ile mücadele                                                                                                                                                                                                                                          |                                           |                          |       |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HEDEFLER:</b><br>Obezitenin zararları konusunda öğrencilerin bilinçlerinin artırılması,<br>Sağlıklı beslenme konusunda öğrencilerin bilinçlerinin artırılması,<br>Fiziksel aktivite yapan öğrenci sayılarının artırılması,<br>Obez öğrenci sayısının azaltılması |                                           |                          |       |                                                                                     |
| <b>ETKİNLİKLER ve İZLEME-DEĞERLENDİRME</b>                                                                                                                                                                                                                          |                                           |                          |       |                                                                                     |
| ETKİNLİKLER                                                                                                                                                                                                                                                         | UYGULAMA ZAMANI                           | AÇIK HEDEF UYGULANDI MI? |       | İZLEME-DEĞERLENDİRME                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           | EVET                     | HAYIR |                                                                                     |
| Halk Sağlığı Müdürlüğü işbirliği ile öğrencilerin obezite konusunda bilgilendirilmesi                                                                                                                                                                               | Okul zamanı içinde                        |                          |       | Eğitim alan öğrenci sayıları                                                        |
| Okul bahçesine oyun alanlarının çizilmesi                                                                                                                                                                                                                           | Okul zamanı içinde<br>Okul zamanı dışında |                          |       | Okul bahçesine oyun alanlarının çizilmesi                                           |
| Okul dışı zamanlarda öğrencilerin ilgi alanına göre fiziksel aktivite ve spor etkinliklerine (bisiklet sürme, yürüyüş, yüzme, futbol vb.) yönlendirilmesi ve takibinin                                                                                              | Okul zamanı içinde<br>Okul zamanı dışında |                          |       | Fiziksel aktivite ve spor etkinliklerinin isimleri ve bu etkinlikleri yapan öğrenci |
|                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |                          |       |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |                          |       |                                                                                     |

# Öğrencilerin periyodik muayene ve izlemleri

- Öğrencilerin aile hekimleri tarafından periyodik muayene ve izlemlerinin yapılması sağlanmalı
- Aile hekimliği birimlerinden okula iletilen ve muayenenin yapıldığını gösteren **Form-1 okulda saklanmalı, kayıt altına alınmalı**
- Öğrenci izlemleri,
  - yaşa özel çocuk-ergen izlemi olarak değerlendirilmeli
  - **izlem yıl içinde öğrenci ve ailenin uygun oldukları bir zamanda gerçekleştirilebilmeli**

# Aile Hekimliği Uygulama Yönetmeliği

(Resmi Gazete Tarihi: 25.01.2013 Resmi Gazete Sayısı: 28539)

## MADDE 4:

Kendisine kayıtlı kişilerin ilk değerlendirmesini yapmak için altı ay içinde ev ziyaretinde bulunmak veya kişiler ile iletişime geçmek.

Kayıtlı kişilerin yaş, cinsiyet ve hastalık gruplarına yönelik **izlem ve taramaları** (kanser, kronik hastalıklar, gebe, lohusa, yenidoğan, bebek, çocuk sağlığı, adölesan (ergen), erişkin, yaşlı sağlığı ve benzeri) **yapmak**.

Kendisine kayıtlı kişileri **yılda en az bir defa değerlendirerek sağlık kayıtlarını güncellemek.**

#  zet Tablo

 zlemlerin  
yapılabileceği  
uygun ya   
aralıkları ‘ ocuk  
ve Ergen  
 zlemleri  zet  
Tablo’  
bölümünde  
belirtilmiştir

| İŞLEM                    | YA                                     | Yenidoğan | İlk hafta | 15. Gün | 41. Gün | 2. Ay | 3. Ay | 4. Ay | 6. Ay | 9. Ay | 12. Ay | 18. Ay | 24. Ay | 30. Ay | 3 ya  | 4 ya  | 5 ya  | 6 ya  | 7-9 ya  | 10-14 ya  | 15-18 ya  | 19-21 ya  |
|--------------------------|----------------------------------------|-----------|-----------|---------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|-------|---------|-----------|-----------|-----------|
| O  mler                  | Ba   evresi ölçümü                     | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | Boy  l  m                              | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | Ağırlık  l  m                          | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | Beden Kitle İndeksi                    |           |           |         |         |       |       |       |       |       |        |        | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
| Duyusal taramalar        | Kan basıncı değerlendirmesi            | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | İşitme değerlendirmesi                 | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | Görme taraması                         | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
| Gelişimsel değerlendirme | Fiziksel gelişimin değerlendirilmesi   |           |           | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | Sosyal davranışsal değerlendirme       |           |           |         | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | HEADSSS değerlendirmesi                |           |           |         |         |       |       |       |       |       |        |        |        |        |       |       |       |       |         | +         | +         | +         |
|                          | Otizm spektrum bozukluğu değerlendirme |           |           |         |         |       |       |       |       |       |        | +      | +      |        | +     |       |       |       |         |           |           |           |
| Prosedürler              | Fizik muayene                          | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | Yenidoğan topuk kanı taraması          | +         | +         |         |         |       |       |       |       |       |        |        |        |        |       |       |       |       |         |           |           |           |
|                          | Ba ı ıklama                            | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | GKD taraması                           | +         | +         | +       | +       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |       |       |       |       |         |           |           |           |
|                          | Hb/Htc  l  m                           |           |           |         |         |       |       |       |       | +     |        |        |        |        |       |       | +     |       |         | +         | +         | +         |
|                          | Hiperlipidemi risk değerlendirmesi     |           |           |         |         |       |       |       |       |       |        |        | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
|                          | D vitamini desteği                     | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      |        |        |        |       |       |       |       |         |           |           |           |
| Demir desteği            |                                        |           |           |         |         | +     |       | +     | +     | +     | +      |        |        |        |       |       |       |       |         |           |           |           |
| Di  Sa lı ı              |                                        |           |           |         |         |       | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |
| Danışmanlık              |                                        | +         | +         | +       | +       | +     | +     | +     | +     | +     | +      | +      | +      | +      | +     | +     | +     | +     | +       | +         | +         | +         |

+Mutlaka yapılacak  
\* Değerlendirme sonucunda gerekirse yapılacak

HEADSSS: Home (ev), Education/Employment (Eğitim/İ ), Eating (Yeme tutumu), Activities (akranlarla aktivite), Drugs (Madde kullanımı), Sexuality (Cinsellik), Suicide/depression (İntihar ve depresyon) ve Safety (güvenlik)

- Aile hekimleri, bebekte ilk izlem hariç diğer 8 izlemde,  ocuk izlemleri ile 6-19 ya  aralığındaki izlemlerin tamamından sorumludur.
- 10-21 ya  aralığında her yıl izlem yapılması gerekmektedir, bununla birlikte bu dönemde Hb/Htc  l  m n n belirtilen ya  gruplarında (10-14, 15-18, 19-21 ya lar) 1’er kez yapılması yeterlidir.

## Bebek izlem zamanları ve aralıkları:

- İlk izlem (doğumun hemen sonrasında)
- Doğumdan sonraki ilk hafta içinde yenidoğanın izlemi (1.-10.gün arası)
- 15. gün izlemi (11.-29.gün arası)
- 41. gün izlemi (30.-59. gün arası)
- 2. ay izlemi (60.-89. gün arası)
- 3. ay izlemi (90.-115. gün)
- 4. ay izlemi (120.-150. gün)
- 6. ay izlemi (180.-210. gün)
- 9. ay izlemi (250.-290. gün)

##  ocuk izlem zamanları ve aralıkları:

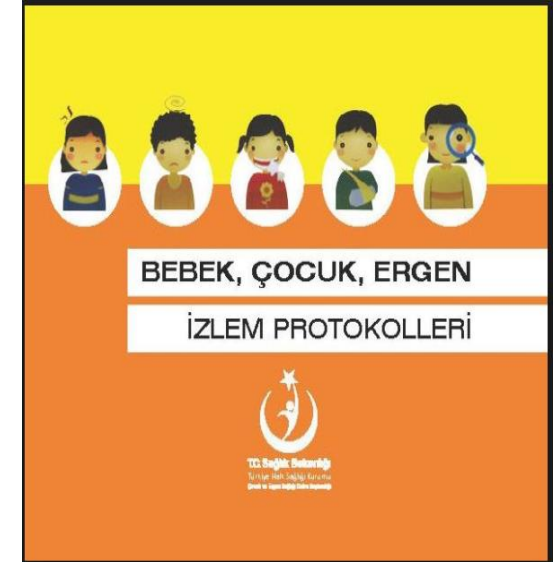
- 12. ay izlemi (365.gün-394. Gün)
- 18. ay izlemi (481.gün-570.gün)
- 24. ay izlemi (661.gün-760.gün)
- 30. ay izlemi (841.gün-930.gün)
- 36. ay izlemi (1021.gün-1110.gün)
- 48. ay izlemi (1321.gün-1530.gün)
- 60. ay izlemi (1681.gün-1890.gün)

## Okul  a ı  ocuk/Genç izlem zamanları ve aralıkları:

- 6. ya  izlemi (67.-78. ay)
- 7. ya  izlemi (79.-90. ay)
- 8. ya  izlemi (91.-102. ay)
- 9. ya  izlemi (103.-114. ay)
- 10. ya  izlemi (115.-126. ay)
- 11. ya  izlemi (127.-138. ay)
- 12. ya  izlemi (139.-150. ay)
- 13. ya  izlemi (151.-162. ay)
- 14. ya  izlemi (163.-174. ay)
- 15. ya  izlemi (175.-186. ay)
- 16. ya  izlemi (187.-198. ay)
- 17. ya  izlemi (199.-210. ay)
- 18. ya  izlemi (211.-222. ay)
- 19. ya  izlemi (223.-234. ay)
- 20. ya  izlemi (235.-246. ay)
- 21. ya  izlemi (247.-258. ay)

# Çocuk ve Ergen İzlemleri Özet Tablo

- Aile hekimleri, çocuk ve ergen izlemleri için protokollerde belirtilen içeriğin tamamından sorumludur
- Özet tablo aile hekiminin izlemlerini kolaylaştırmak amacıyla hazırlanmıştır
- Poster olarak tüm AHB'lere dağıtılmıştır
- Tablonun çıktısının okula gönderilmesi gerekli değildir



# Hiperlipidemi değerlendirilmesi

## Bebek, Çocuk, Ergen İzlem Protokolleri Yönerge 25:

- Yönergeye göre sadece risk faktörü olan çocukların taranması, yani kan tetkiki yapılması gerekli
- **Risk faktörü olmayan çocuklardan rutin tetkik olarak lipit profili istenmemelidir**
- Eğer risk faktörleri sorgulandıktan sonra hekim tarafından tarama gerekli görülüp yapılırsa, sonraki değerlendirme ve izlemin nasıl olacağı yine bu yönerge dikkate alınarak yapılmalıdır

Ayrıca Aile Hekimleri periyodik muayene ve izlemler sırasında, Birinci Basamak Sağlık Çalışanları İçin Ergen Sağlığına ve Sorunlarına Yaklaşım Cep Kitabından da faydalanabilirler.



Okul yönetimi, değerlendirme öncesinde, yapılan iş ve işlemlerle ilgili tüm dokümanları içeren dosyayı hazırlamalıdır

## OKUL DOSYA İÇERİĞİ

Okul Sağlığı Yönetim Ekibi üye listesi (Ek 2a)

Okul Sağlığı Planı (Ek 2b)

Öğrenci muayene, aşı ve tarama sonuçlarının sayısal verileri

Personel ilkyardım sertifikaları

Okul tarafından, yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı ve gıda depolarının “Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi Genelgesi” eklerinde yer alan «Kontrol ve Denetim Formu» ile en az ayda bir kez denetlendiğine dair belgeler

Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı ve pansiyon vb. çalışanlarının hijyen eğitimi belgeleri

Varsa Beslenme Dostu Okul ve/veya Beyaz Bayrak sertifikaları

Program kapsamında gerçekleştirilen etkinliklere ait belgeler (fotoğraf, kayıt/katılım formları, afiş ve broşür gibi)

Sağlıkla ilgili konularda öğrenci, okul çalışanları ve velilere yönelik olarak yapılan eğitimlere ait dokümanlar ve kayıt/katılım formları

Rehberlik hizmetleri planı, raporları/kayıtları, sayısal verileri

# Form-1: Öğrenci Muayene/İzlem Bildirim Formu

- Form 1, öğrencilerin bağlı bulundukları aile hekimleri tarafından yaş grubuna uygun periyodik olarak yapılan sağlık değerlendirmelerinin okula bildirilmesi amacıyla kullanılmakta
- Muayene/izlem Bakanlıkça yayımlanan **rehberler** (Bebek Çocuk Ergen İzlem Protokolleri) **doğrultusunda** yapılmalı ve **veriler Aile Hekimliği Bilgi Sistemine girilmeli, Form 1'in bir çıktısı aileye verilerek okula iletilmeli**
- Okula iletilen formlar, okul yönetimi tarafından uygun koşullarda **saklanmalı**

EK - 3: FORM - 1

.....İLİ  
..... AİLE HEKİMLİĞİ BİRİMİ

ÖĞRENCİ MUAYENE/İZLEM BİLDİRİM FORMU

ÖĞRENCİNİN

Adı ve Soyadı :  
T.C. Kimlik Numarası :  
Baba Adı :  
Doğum Tarihi (Gün/Ay/Yıl) :  
Cinsiyeti (Kız/Erkek) :  
Telefon :  
Adres :  
Muayene Tarihi :  
Protokol No :

Yukarıda bilgileri bulunan öğrencinin periyodik izlem/ muayenesi yapılmıştır.

SONUÇ:

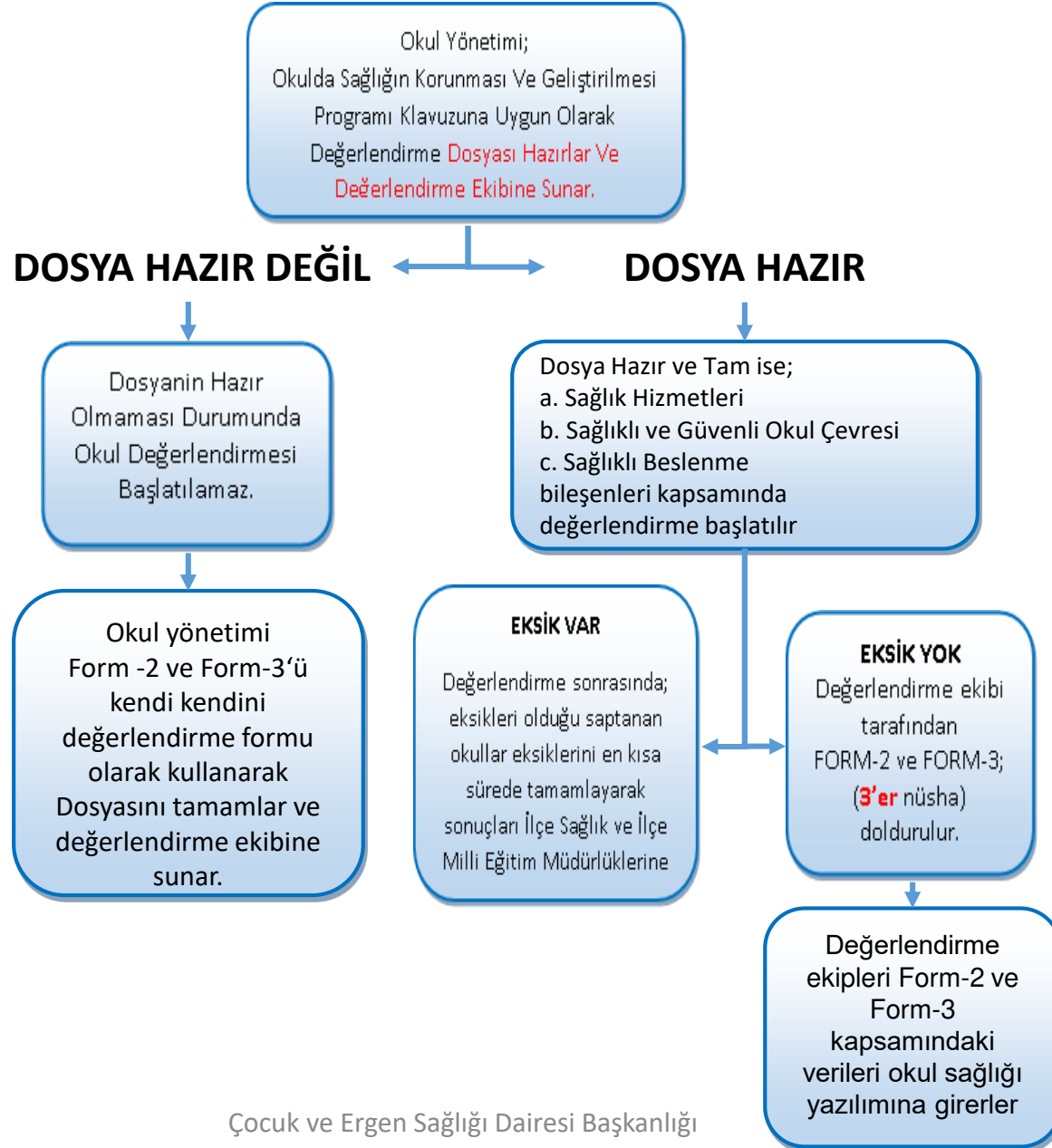
- ☐ İzlem yapıldı
- ☐ Muayene yapıldı
- ☐ Gerekli tedavi düzenlendi/önerilerde bulunuldu
- ☐ İleri tetkik ve tedavi için bir üst basamak sağlık kuruluşunda değerlendirilmesi uygun görüldü
- ☐ Dış Hekimine yönlendirildi

OKUL/ÖĞRETMEN BİLGİLENDİRME NOTU:

Dr. Adı-Soyadı  
İmza

**“Okul/Öğretmen Bilgilendirme Notu” bölümü; muayene bitiminde gerekli durumlarda (akut, kronik hastalık, bulaşıcı hastalıklar, engellilik gibi) muayeneyi yapan hekim tarafından doldurulur. Okula iletilen formlar, okul yönetimi tarafından uygun koşullarda saklanmalıdır.**

**Okul değerlendirmeleri sırasında öğrencilerin muayene sayısı ve oranları sayısal veri olarak Okul Sağlığı Değerlendirme Ekibi tarafından istenecektir**

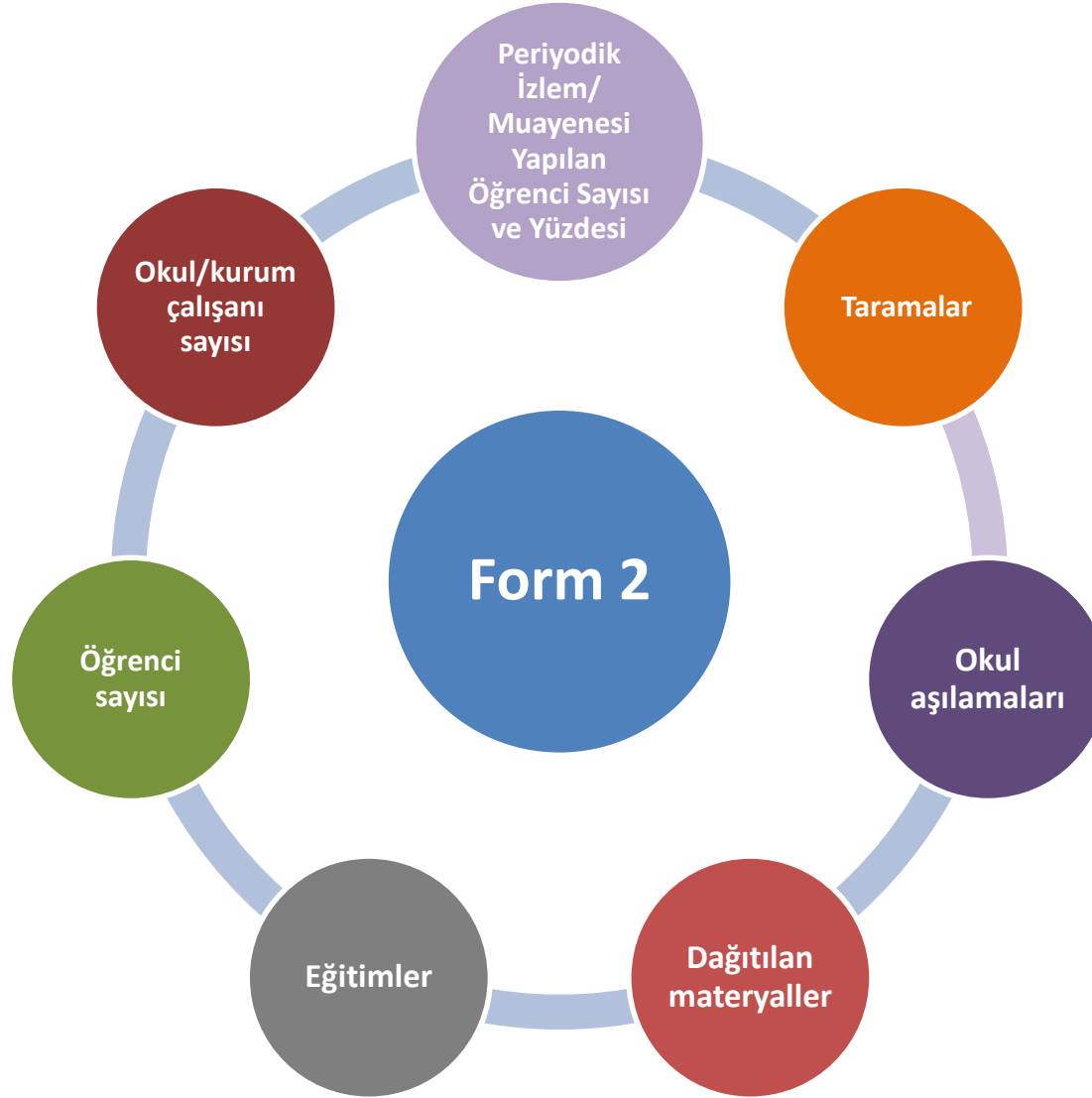


# Değerlendirme

## Form-2: Okul Değerlendirme Formu

- Form, değerlendirme ekibi tarafından okul/kurum ziyareti sırasında doldurulacaktır.
- Aynı kampüs içinde bulunan farklı kademedeki okul/kurumların her biri için ayrı form doldurulacaktır.
- Değerlendirmelerde okul/kurum ve eklentileri (pansiyon, yemekhane, kantin, büfe, çay ocağı, atölye vb) dikkate alınacaktır.

## Form 2



# Form 2

## EK – 4: FORM - 2. OKUL DEĞERLENDİRME FORMU

|                             |                                                           |                       |  |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| İl:                         |                                                           | İlçe:                 |  |
| Okul Adı:                   |                                                           | Okul Türü:            |  |
| Pansiyon:                   | Var <input type="checkbox"/> Yok <input type="checkbox"/> | Okul Kademesi:        |  |
| Eğitim-Öğretim Yılı/Dönemi: |                                                           | Değerlendirme Tarihi: |  |
| Adres:                      |                                                           | Telefon:              |  |

### 2a. Öğrenci Sayısı

| Okulda Öğrenim Görmekte Olan Öğrenci Sayıları |          |            |        |
|-----------------------------------------------|----------|------------|--------|
| Öğrenci Sayıları                              | Gündüzlü | Pansiyonlu | Toplam |
| Kız Öğrenci                                   |          |            |        |
| Erkek Öğrenci                                 |          |            |        |
| Toplam Öğrenci                                |          |            |        |

### 2b. Okul/Kurum Çalışanı Sayısı

|                                          |  |
|------------------------------------------|--|
| Öğretmen Sayısı                          |  |
| İdari Personel Sayısı                    |  |
| Temizlik Personeli/Hizmetli Sayısı       |  |
| Kantin/Yemekhane/Mutfak Personeli Sayısı |  |
| Diğer                                    |  |
| Toplam                                   |  |

\*2b. tablosunda Okul/Kurum Çalışanı Sayısı belirtilirken okul ve eklentilerinde (pansiyon, yemekhane, kantin, büfe, çay ocağı, atölye vb.) çalışanlar dahil edilecektir.



**Buradaki sayı ve yüzdeler, okulların değerlendirildiği tarihte okul yönetimleri tarafından beyan edilen rakamları yansıtmaktadır. Bu sebeple gösterge verisi olarak kullanılmamalı, güncel sayı ve yüzdeler için Programların mevcut Web sistemlerindeki\* veriler kullanılmalıdır.**

**\*Ulusal İşitme Tarama Programı, Koruyucu Ağız Diş Sağlığı, Bağışıklama**

## 2c. Periyodik İzlem/Muayenesi Yapılan Öğrenci Sayısı ve Yüzdesi

| Periyodik izlem/ muayenesi yapılan öğrenci sayısı (a) | Toplam Öğrenci Sayısı (b) | Periyodik izlem/ muayenesi yapılan öğrenci yüzdesi (a/b×100) |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                                                       |                           |                                                              |

## 2d. Taramalar

| Tarama Programının Adı                        | Kademe              | Taranan Öğrenci Sayısı (a) | Taranması Gereken Öğrenci Sayısı (b) | Taranan Öğrenci Yüzdesi (a/b×100) |
|-----------------------------------------------|---------------------|----------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Okul Çağı Çocuklarında İşitme Tarama Programı | İlkokul 1. Sınıf    |                            |                                      |                                   |
| Ağız-Diş Sağlığı Taramaları                   | Okulöncesi Öğretim  |                            |                                      |                                   |
|                                               | İlkokul             |                            |                                      |                                   |
| Diğer (Belirtiniz)                            | Okul Öncesi Öğretim |                            |                                      |                                   |
|                                               | İlkokul             |                            |                                      |                                   |
|                                               | Ortaokul            |                            |                                      |                                   |
|                                               | Lise*               |                            |                                      |                                   |
| Diğer (Belirtiniz)                            | Okul Öncesi Öğretim |                            |                                      |                                   |
|                                               | İlkokul             |                            |                                      |                                   |
|                                               | Ortaokul            |                            |                                      |                                   |
|                                               | Lise*               |                            |                                      |                                   |

\*Lise: Özel Eğitim İş Uygulama Merkezleri, Özel Eğitim Mesleki Eğitim Merkezleri, Mesleki Eğitim Merkezleri dahil tüm liseler

## 2e. Okul Aşı Uygulamaları

| Aşının Adı                                 | Aşı Yapılan Öğrenci Sayısı (a) | Aşı Yapılması Gereken Öğrenci Sayısı (b) | Aşı Yapılan Öğrenci Yüzdesi (a/b×100) |
|--------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|
| DaBT-IPA (İlkokul, 1. Sınıf)               |                                |                                          |                                       |
| KKK (İlkokul, 1. Sınıf)                    |                                |                                          |                                       |
| Td (Tetanoz, Difteri) (Ortaokul, 8. Sınıf) |                                |                                          |                                       |
| Diğer (Aşı adı/Uygulanan sınıf)            |                                |                                          |                                       |
| Diğer (Aşı adı/Uygulanan sınıf)            |                                |                                          |                                       |

## 2f. Okulda Dağıtılan Materyal

| Cinsi  |  | Adedi |
|--------|--|-------|
| Afiş   |  |       |
| Broşür |  |       |
| Kitap  |  |       |
| Diğer  |  |       |
|        |  |       |
|        |  |       |
|        |  |       |
| Toplam |  |       |

**2g. Eğitimler**

| Eğitimin Adı-Konusu | Eğitime Katılan Öğrenci Sayısı | Eğitime Katılan Okul Çalışanı Sayısı | Eğitime Katılan Veli Sayısı | Toplam Katılımcı Sayısı |
|---------------------|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
|                     |                                |                                      |                             |                         |
| <b>Toplam</b>       |                                |                                      |                             |                         |

## Form 3: Program Bileşenleri Değerlendirme Formu

- Okul Değerlendirme Ekibi tarafından, **“Sağlık Hizmetleri, Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi ve Sağlıklı Beslenme”** bileşenleri kapsamında değerlendirme yapılacaktır
- Formlarda yer alan her bir bileşene ait maddelerin tamamının okul/kurumlar tarafından yerine getirilmesi beklenmektedir. Bileşenler kapsamında herhangi bir maddenin eksik olması durumunda okul/kurumun söz konusu bileşenin gerekliliklerini sağlamadığı kabul edilir
- **Bağımsız anaokullarının değerlendirilmesi sırasında, Kılavuzda yer alan bağımsız anaokulları için oluşturulmuş formlar kullanılmalıdır**

# Form 3

## EK – 5: FORM - 3. PROGRAM BİLEŞENLERİ DEĞERLENDİRME FORMU

|                             |                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|
| İl:                         |                                                           |
| İlçe:                       |                                                           |
| Okul Adı:                   |                                                           |
| Pansiyon:                   | Var <input type="checkbox"/> Yok <input type="checkbox"/> |
| Okul Türü:                  |                                                           |
| Okul Kademesi:              |                                                           |
| Eğitim-Öğretim Yılı/Dönemi: |                                                           |
| Değerlendirme Tarihi:       |                                                           |
| Adres:                      |                                                           |
| Telefon:                    |                                                           |

### 3a. Sağlık Hizmetleri

| No |                                                                                                                                                                                                                                                                   | Evet (E)<br>Hayır (H) |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1  | Okul Sağlığı Planında sağlık hizmetlerini içeren amaç ve hedefler belirlenmiştir.                                                                                                                                                                                 |                       |
| 2  | Okul/kurumun, Okul Sağlığı Yönetim Ekibi* vardır.                                                                                                                                                                                                                 |                       |
| 3  | Okul/kurumun yıllık rehberlik hizmetleri çerçeve planı hazırlanmıştır.                                                                                                                                                                                            |                       |
| 4  | Okul/kurumda ilkyardım dolabı vardır.                                                                                                                                                                                                                             |                       |
| 5  | Okul/kurum, TSM** ile işbirliği yaparak sağlık hizmetlerini koordine etmektedir.                                                                                                                                                                                  |                       |
| 6  | Okul/kurumdaki tüm öğrencilerin aile hekimleri tarafından yapılan yıllık periyodik muayenelerinin takibi yapılmakta ve bu bilgi TSM ile paylaşılmaktadır.                                                                                                         |                       |
| 7  | Tarama, aşılama ve koruyucu ağız diş sağlığı çalışmaları öncesinde bilgi notları ailelere ulaştırılmakta ve uygulama öncesinde TSM personeline bildirilmektedir.                                                                                                  |                       |
| 8  | Öğrencilerin okul/kurumda yapılan sağlık muayene ve taramaları sonucunda elde edilen sağlık verileri (boy uzunluğu/vücut ağırlığı ölçümleri, tarama sonuçları, aşılama bilgileri vb.) e-okul sistemine girilmekte, takip edilmekte ve velilerle paylaşılmaktadır. |                       |
| 9  | Okul/kurum çalışanları periyodik muayenenin yapılması için kayıtlı oldukları aile hekimlerine başvurumaları yönünde teşvik edilmektedir.                                                                                                                          |                       |
| 10 | Risk grubundaki öğrencilerin (özel politika gerektiren öğrenciler) velileri ile görüşmeler/bilgilendirme faaliyetleri yapılarak sağlık kuruluşlarına yönlendirilmektedir.                                                                                         |                       |
| 11 | Okul/kurum bünyesinde rehber öğretmen ve rehberlik servisi vardır.                                                                                                                                                                                                |                       |
| 12 | Rehberlik hizmetleri kayıtları uygun şekilde tutulmakta ve saklanmaktadır.                                                                                                                                                                                        |                       |
| 13 | Tütün ve/veya diğer bağımlılık yapıcı madde kullanımı olan veya olduğu düşünülen öğrencilerin rehber öğretmenle görüşmesi sağlanmaktadır.                                                                                                                         |                       |
| 14 | Öğrencilerin sağlık kayıtları uygun şekilde saklanmaktadır.                                                                                                                                                                                                       |                       |
| 15 | Okul/kurumda ve pansiyonlarda sağlıklı yaşam kültürü oluşturmaya ve olumlu sağlık davranışı geliştirmeye yönelik görsel materyaller öğrenciler ve okul çalışanlarının görebileceği yerde asılıdır.                                                                |                       |
| 16 | Sağlıkla ilgili öğrenci kulüp faaliyetleri yapılmaktadır.                                                                                                                                                                                                         |                       |

\* Bir idareci, bir öğretmen, bir öğrenci, bir okul aile birliği üyesinden oluşmalıdır. Okulda bulunduğu takdirde sağlık çalışanı ve rehber öğretmen ekibin doğal üyesidir.

\*\*TSM: Toplum Sağlığı Merkezi

NOT: Değerlendirmelerde okul/kurum ve eklentileri (pansiyon, yemekhane, kantin, büfe, çay ocağı, atölye vb.) dikkate alınacaktır.

## 3a. Sağlık Hizmetleri

### **3. Okul/kurumun yıllık rehberlik hizmetleri çerçeve planı hazırlanmıştır.**

Okullarda Rehberlik ve Psikolojik Danışma Hizmetleri Kılavuzuna uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.

### **4. Okul/kurumda ilkyardım dolabı vardır.**

Okul/kurumda, TSE standartlarına uygun ve son kullanım tarihi geçmemiş malzemelerin bulunduğu ilkyardım dolabı olmalıdır.

### **5. Okul/kurum TSM ile işbirliği yaparak sağlık hizmetlerini koordine etmektedir.**

## 3a. Sağlık Hizmetleri

### 6. Okul/kurumdaki tüm öğrencilerin aile hekimleri tarafından yapılan yıllık periyodik muayenelerinin takibi yapılmakta ve bu bilgi İSM ile paylaşılmaktadır.

Tüm öğrencilerin, aile hekimleri tarafından yapılan periyodik muayeneleri sonrasında okula gönderilen formlar (Form-1) düzenli olarak okul yönetimi tarafından kayıt altına alınmalı elde edilen sayısal bilgiler okul değerlendirmeleri sırasında ve gerekli durumlarda Okul Sağlığı Değerlendirme Ekibi ile paylaşılmalıdır.



## 3a. Sağlık Hizmetleri

### 7. Tarama, aşılama ve koruyucu ağız diş sağlığı çalışmaları öncesinde, bilgi notları ailelere ulaştırılmakta ve uygulama öncesinde İSM personeline bildirilmektedir.

Okul/kurumda tarama, koruyucu ağız diş sağlığı çalışmaları yapılmadan önce, yapılacak çalışma ile ilgili aile bilgilendirme formları, broşürleri ve onam formları ailelere ulaştırılmalıdır. Ailelerden geri toplanan formlar uygulamaya başlanmadan önce İSM’ den gelen sağlık personeline bildirilmelidir. Okul/kurumda uygulanacak aşılarından önce ailelere “Veli bilgi notu” gönderilerek, aileden aşıya mani bir durumun olması, aşının daha önce uygulanması gibi durumlar ile velinin çocuğuna aşı uygulamasını istememesi durumunun yazılı beyanı istenir.

## 3a. Sağlık Hizmetleri

**8. Öğrencilerin okul/kurumda yapılan sağlık muayene ve taramaları sonucunda elde edilen sağlık verileri (boy uzunluğu/vücut ağırlığı ölçümleri, tarama sonuçları, aşılama bilgileri vb.) e-okul sistemine girilmekte, takip edilmekte ve velilerle paylaşılmaktadır.**

Herhangi bir sebeple öğrenciye aşı, tarama vb uygulanamaması durumunda velilerin bilgilendirilmesi ve aile hekimliği birimine başvurarak aşı uygulanmasının sağlanması aşılanmamış çocuk kalmaması açısından önem taşımaktadır.

**9. Okul/kurum çalışanları, periyodik muayenenin yapılması için kayıtlı oldukları aile hekimlerine başvurmaları yönünde teşvik edilmektedir.**

## 3a. Sağlık Hizmetleri

### 10. Risk grubundaki öğrencilerin (özel politika gerektiren öğrenciler) velileri ile görüşmeler/bilgilendirme faaliyetleri yapılarak sağlık kuruluşlarına yönlendirilmektedir.

Görme-işitme sorunu, kronik hastalıklar, engellilik ve psiko-sosyal problemler gibi öğrenme güçlüğü, okul başarısızlığı ve uyum sorunları yaratabilecek durumu olan öğrencilerin velileri ile görüşmeler yapılmalı ve okul ortamında gerekli önlemler alınmalıdır. Bu çocukların takibi sağlık kurum ve kuruluşları ile işbirliği içerisinde yapılmalıdır.



## 3a. Sağlık Hizmetleri

**11. Okul bünyesinde rehber öğretmen ve rehberlik servisi vardır.**

**12. Rehberlik hizmetleri kayıtları uygun şekilde tutulmakta ve saklanmaktadır.**

Rehberlik hizmetleri kapsamında yapılan iş ve işlemler düzenli olarak kayıt altına alınmalı ve kişisel bilgilerin gizliliği göz önünde bulundurulmalıdır.

**14. Öğrencilerin sağlık kayıtları uygun şekilde saklanmaktadır.**

Okul/kurumda, öğrencilerin sağlık kayıtlarının tutulduğu, kişisel bilgilerin gizliliğini garanti altına alan uygun bir olanak (öğrenci sağlık dosyası, e-okul gibi) sağlanmalıdır.

## 3a. Sağlık Hizmetleri

- 15. Okul/kurumda ve pansiyonlarda sağlıklı yaşam kültürü oluşturmaya ve olumlu sağlık davranışı geliştirmeye yönelik görsel materyaller öğrenci ve okul çalışanlarının görebileceği yerde asılıdır.**

Sağlıklı beslenme, spor etkinlikleri, periyodik muayene, kişisel hijyen, el yıkama, ağız-diş sağlığı gibi konularda doğru mesajlar içeren poster, afiş gibi materyaller okul içinde uygun yerlere asılmalıdır.

- 16. Sağlıkla ilgili öğrenci kulüp faaliyetleri yapılmaktadır.**

Bu kulüpler sağlıkla ilgili etkinlikler (belirli gün ve haftaların kutlanması, bilgi yarışması, piknik, gezi, yürüyüş, konser, kermes, tiyatro oyunu gibi) düzenlemeleri konusunda okul yönetimi ve çalışanları tarafından desteklenmelidirler.

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

### 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

| No |                                                                                                                                                                                                                                                                            | Evet (E)<br>Hayır (H) |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1  | Okul Sağlığı Planında sağlıklı ve güvenli okul çevresi hizmetlerini içeren amaç ve hedefler belirlenmiştir.                                                                                                                                                                |                       |
| 2  | Bahçenin etrafı çevrilidir.                                                                                                                                                                                                                                                |                       |
| 3  | Okul/kurum içinde ve dışında çöp kovaları ve çöplerin toplandığı sistem vardır.                                                                                                                                                                                            |                       |
| 4  | Okul/kurumun içi-dışı ve bahçesi düzenli olarak temizlenmekte ve kaydı tutulmaktadır.                                                                                                                                                                                      |                       |
| 5  | Okul/kurumda şebeke suyu kullanılmaktadır.                                                                                                                                                                                                                                 |                       |
| 6  | Kuyu/şebeke su numuneleri İTASHY’te belirtilen mikrobiyolojik şartları taşımaktadır.                                                                                                                                                                                       |                       |
| 7  | Tuvaletler düzenli olarak temizlenmekte ve kaydı tutulmaktadır.                                                                                                                                                                                                            |                       |
| 8  | Tuvalet ortak alanında sıvı/köpük sabun, çöp kovası ve kova içinde çöp poşeti vardır.                                                                                                                                                                                      |                       |
| 9  | Okul/kurumun ısıtma ve havalandırması mevsime uygun olarak yapılmaktadır.                                                                                                                                                                                                  |                       |
| 10 | Öğrencilerin tuvalet dışında su içebileceği olanak sağlanmıştır.                                                                                                                                                                                                           |                       |
| 11 | Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı ve pansiyon çalışanlarının hijyen eğitimi belgesi vardır (hijyen ile ilgili çıkarılan yönetmeliklere göre).                                                                                                                  |                       |
| 12 | Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı, pansiyon gibi yerlerde gıdalar uygun koşullarda saklanmaktadır.                                                                                                                                                             |                       |
| 13 | Temizlik işiyle görevli personel vardır.                                                                                                                                                                                                                                   |                       |
| 14 | Temizlik için uygun araç-gereç ve malzeme vardır ve bu malzemeler öğrencilerin ulaşamayacağı yerde muhafaza edilmektedir.                                                                                                                                                  |                       |
| 15 | Yeterli sayıda temel ilkyardım sertifikası almış personel vardır.                                                                                                                                                                                                          |                       |
| 16 | Acil durumlarda ulaşılması gereken telefon numaraları öğrenci ve okul çalışanlarının görebilecekleri yerlerde asılıdır.                                                                                                                                                    |                       |
| 17 | Acil toplanma alanı belirlenmiştir ve tüm okul çalışanları ve öğrenciler tarafından bilinmektedir.                                                                                                                                                                         |                       |
| 18 | Okul/kurum yönetimi, okul giriş, çıkışlarında ve okul çevresinde öğrenci güvenliğinin sağlanmasına yönelik çalışmaların yapılması için ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde (Güvenli çevre, trafik, servis güvenliği, bariyer, güvenlik kamera sistemi gibi). |                       |
| 19 | Okul çalışanları, öğrencilerin görebileceği, etkilenebileceği okul çevresi alanlarında (okul bahçesinin dışı dahil) tütün ürünleri kullanmamaktadır.                                                                                                                       |                       |

NOT: Değerlendirmelerde okul/kurum ve eklentileri (pansiyon, yemekhane, kantin, büfe, çay ocağı, atölye vb.) dikkate alınacaktır.

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

**1. Okul Sağlığı Planında sağlıklı ve güvenli okul çevresi hizmetlerini içeren amaç ve hedefler belirlenmiştir.**

**2. Bahçenin etrafı çevrilidir.**

Okul bahçesinin etrafı duvar ve demir parmaklık gibi farklı malzeme kullanılarak çevrilmiş olmalıdır.

**3. Okul/kurum içinde ve dışında çöp kovaları ve çöplerin toplandığı sistem vardır.**

Tüm sınıflarda, her katta ve bahçede en az birer tane çöp kovası bulunmalıdır. Çöpler günlük toplanmalıdır. Bahçede çöplerin toplandığı sistem olmalı ve bu sistem öğrencilerin oyun alanlarından uzakta olmalıdır.

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

### 4. Okul/kurumun içi-dışı ve bahçesi düzenli olarak temizlenmekte ve kaydı tutulmaktadır.

Sınıflar, koridorlar, bahçe, kütüphane, laboratuvarlar, atölyeler, yemekhane, kantin, yatakhane ve spor salonu gibi ortak kullanım alanları düzenli olarak temizlenmeli, havalandırılmalı ve temizlik izleme çizelgesi tutulmalıdır.

Değerlendirme sırasında, Okul Sağlığı Değerlendirme Ekibi tarafından temizlik izleme çizelgesi de kontrol edilmelidir.

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

### 5. Okul/kurumda şebeke suyu kullanılmaktadır.

Okulun su deposuna giriyor veya su kuyusundan sağlanıyorsa yürürlükte olan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik (İTASHY)' e göre numune alınması zorunludur.

### 6. Kuyu/şebeke suyu numuneleri İTASHY' de belirtilen mikrobiyolojik şartları taşımaktadır.

Kuyu/şebeke suyu numuneleri alınmalı ve İTASHY' nin Ek-1'inde yer alan 3 mikrobiyolojik parametreye uygunluğu değerlendirilmelidir. ( Çevre Sağlığı Ekibi tarafından yapılacak.)

## İNSANİ TÜKETİM AMAÇLI SULAR HAKKINDA YÖNETMELİK

Resmi Gazete: 17 Şubat 2005 - 25730

# Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi / İTASHY- EK-1

## Ek -1

### Parametreler ve Parametrik Değerler

#### a) Mikrobiyolojik parametreler

İçme-Kullanma Suları için:

| Parametre                    | Parametrik değer sayı/100 ml |
|------------------------------|------------------------------|
| Escherichia Coli ( E. Coli ) | 0/100 ml                     |
| Enterokok                    | 0/100 ml                     |
| Koliform bakteri             | 0/100 ml                     |

İçme Suları için (İmlahane):

| Parametre                    | Parametrik değer sayı/ ml |
|------------------------------|---------------------------|
| Escherichia Coli ( E. Coli ) | 0/250 ml                  |
| Enterokok                    | 0/250 ml                  |
| Koliform bakteri             | 0/250 ml                  |
| P. aeruginosa                | 0/250 ml                  |
| Fekal koliform bakteri       | 0/250ml                   |
| Salmonella                   | 0/100ml                   |
| Clostridium Perfringens      | 0/50ml                    |
| Patojen Staphylococlar       | 0/100ml                   |
| 22 °C'de koloni sayısı       | 100/ml                    |
| 37 °C'de koloni sayısı       | 20/ml                     |
| Parazitler                   | 0/100ml                   |
| Diğer mikroskopik canlılar   | 0/100ml                   |

Kaynak Suları için:

| Parametre                                                                                                                                                                                                                                                                               | Parametrik değer sayı/ ml |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Escherichia Coli ( E. Coli )                                                                                                                                                                                                                                                            | 0/250 ml                  |
| Enterokok                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0/250 ml                  |
| Koliform bakteri                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0/250 ml                  |
| P. aeruginosa                                                                                                                                                                                                                                                                           | 0/250 ml                  |
| Fekal koliform bakteri                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0/250ml                   |
| Patojen Mikroorganizmalar                                                                                                                                                                                                                                                               | 0/100ml                   |
| Anaerob sporlu sülfat redükte eden bakteriler                                                                                                                                                                                                                                           | 0/50ml                    |
| Patojen Staphylococlar                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0/100ml                   |
| Kaynaktan alınan numune maksimum :<br>22 °C'de 72 saatte agar-agar veya agar-jelatin<br>karışımında koloni sayısı                                                                                                                                                                       | 20/ml<br>5/ml             |
| 37 °C'de 24 saatte agar-agar karışımında<br>koloni sayısı                                                                                                                                                                                                                               |                           |
| Ambalajlanmış sularda ambalajlandıktan sonra<br>maksimum: (Numune, Ambalajlanmayı<br>takiben 12 saat içerisinde alınmak ve bu süre<br>içerisinde 4 <sup>0</sup> ±C °C 'de saklanmış olmak<br>kaydıyla) :<br>22 °C'de 72 saatte agar-agar veya agar-jelatin<br>karışımında koloni sayısı | 100/ml<br>20/ml           |
| 37 °C'de 24 saatte agar-agar karışımında<br>koloni sayısı                                                                                                                                                                                                                               |                           |
| Parazitler                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0/100ml                   |
| Diğer Mikroskopik Canlılar                                                                                                                                                                                                                                                              | 0/100ml                   |

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

### 7. Tuvaletler düzenli olarak temizlenmekte ve kaydı tutulmaktadır.

Okulda bulunan tüm tuvaletler günde en az iki kere temizlenmeli ve tuvalet temizlik izleme çizelgesi tutulmalıdır. Değerlendirme sırasında, Okul Sağlığı Değerlendirme Ekibi tarafından tuvalet temizlik izleme çizelgesi kontrol edilmelidir.

### 8. Tuvalet ortak alanında sıvı/köpük sabun, çöp kovası ve kova içinde çöp poşeti vardır.

### 9. Okul/kurumun ısıtma ve havalandırması mevsime uygun olarak yapılmaktadır.

### 10. Öğrencilerin tuvalet dışında su içebileceği olanak sağlanmıştır.

Tuvalet dışında, koridorlarda ya da bahçede öğrencilerin su içebilecekleri çeşitli olanaklar (çeşme gibi) sağlanmalıdır.

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

**11. Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı ve pansiyon çalışanlarının hijyen eğitimi belgesi vardır (hijyen ile ilgili çıkarılan yönetmeliklere göre).**

Çalışanların Millî Eğitim Bakanlığı tarafından yayımlanmış olan “Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar için Hijyen Eğitimi Programı” ve “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Yönetmeliği” kapsamında verilen eğitimlere katılmış olması ve başarılı olduğunu belgelendirmesi gereklidir.

**12. Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı, pansiyon gibi yerlerde gıdalar uygun koşullarda saklanmaktadır.**

Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda işletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi Genelgesine göre uygun işlemlerin yapıldığı kontrol edilmelidir.

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi / 12.ci madde

| Ek.1 Okul/Kurumlardaki Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmeleri Denetim Formu |                                                                                                                                                                                         |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------|--|---------------------------------------|--|-------|--|
| İl:                                                                                                      |                                                                                                                                                                                         | İlçe:                                      |                                        | Tarih: ...../...../20.....                                         |                                      | Başlangıç Saati: ..... |                                            | Bitiş Saati: ..... |                                                    |  |                                       |  |       |  |
| Denetim Türü:                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | Periyodik Denetim <input type="checkbox"/> |                                        | Uygunsuzluğun Tespitinden Sonraki Denetim <input type="checkbox"/> |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
| A.                                                                                                       | <b>Okul/Kurumun;</b> Pansiyon Var <input type="checkbox"/> Yok <input type="checkbox"/>                                                                                                 |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
|                                                                                                          | Adı:                                                                                                                                                                                    |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
|                                                                                                          | Kodu:                                                                                                                                                                                   |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
|                                                                                                          | Adresi:                                                                                                                                                                                 |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
|                                                                                                          | Telefon Numarası:                                                                                                                                                                       |                                            |                                        |                                                                    |                                      | E-posta Adresi:        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
|                                                                                                          | 1. Okul Öncesi <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                 |                                            | 2. İlkokul <input type="checkbox"/>    |                                                                    | 3. Ortaokul <input type="checkbox"/> |                        | 4. Lise <input type="checkbox"/>           |                    | 5. Mesleki Eğitim Merkezi <input type="checkbox"/> |  |                                       |  |       |  |
|                                                                                                          | Öğrenci Sayısı:                                                                                                                                                                         |                                            | İdareci ve Öğretmen Sayısı:            |                                                                    | Okul Çalışanı Sayısı:                |                        | Gıda İşletmelerinde Toplam Çalışan Sayısı: |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
|                                                                                                          | Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri:<br>(*Pansiyon yemekhanesi dahil)                                                                                                                       |                                            | <input type="checkbox"/> 1. Yemekhane* |                                                                    | <input type="checkbox"/> 2. Kantin   |                        | <input type="checkbox"/> 3. Kafeterya      |                    | <input type="checkbox"/> 4. Büfe                   |  | <input type="checkbox"/> 5. Çay Ocağı |  |       |  |
|                                                                                                          | Toplam Çalışan Sayısı                                                                                                                                                                   |                                            | Çalışan Sayısı:                        |                                                                    | Çalışan Sayısı:                      |                        | Çalışan Sayısı:                            |                    | Çalışan Sayısı:                                    |  | Çalışan Sayısı:                       |  |       |  |
|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                         |                                            | Evet                                   |                                                                    | Hayır                                |                        | Evet                                       |                    | Hayır                                              |  | Evet                                  |  | Hayır |  |
| A.1.                                                                                                     | Kontrol ve Denetim Formu var mı?<br>(Genelge EK.3)<br>EK.3 Formu, EK.1 ve EK.2 Formları<br>dikkate alınarak doldurulacaktır.                                                            |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
| Form sayısını belirtiniz.                                                                                |                                                                                                                                                                                         |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
| Eksik form sayısını belirtiniz.                                                                          |                                                                                                                                                                                         |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
| A.2.                                                                                                     | Kontrol ve Denetim Formlarından<br>(Genelge EK.3) “ <b>uygun değil</b> ” kısmı<br>işaretili olan form var mı?                                                                           |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
| Form sayısını belirtiniz.                                                                                |                                                                                                                                                                                         |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
| Son forma göre eksiklikleri belirtiniz.                                                                  |                                                                                                                                                                                         |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |
| A.3.                                                                                                     | Kontrol ve Denetim Formu (Genelge<br>EK.3) kriterlerine uygun olmayan<br>husus/hususlar varsa il/ilçe Gıda, Tarım ve<br>Hayvancılık Müdürlüğü'ne bir hafta<br>içerisinde bildirildi mi? |                                            |                                        |                                                                    |                                      |                        |                                            |                    |                                                    |  |                                       |  |       |  |

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi / 12.ci madde

|      |                                                                                                                                                                                                                             |      |       |      |       |      |       |      |       |      |       |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|
| A.4. | Denetimde (Genelge EK.2) “Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı” kriterleri dikkate alınıyor mu?                                                                                                                         | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır |
|      | Son forma göre eksiklikleri belirtiniz.                                                                                                                                                                                     |      |       |      |       |      |       |      |       |      |       |
| A.5. | Denetimde (Genelge EK.1) “Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı vb. Yerlerin Taşınması Gereken Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları” kriterleri dikkate alınıyor mu?                                                   | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır |
|      | Son forma göre eksiklikleri belirtiniz.                                                                                                                                                                                     |      |       |      |       |      |       |      |       |      |       |
| A.6. | Okul denetim komisyonu tarafından kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı işletmecisine Genelgeye göre satılan gıdalar ve hijyen vb. konularında yazılı uyarılar yapıldı mı?<br>(Varsa uyarı belgesinin inceleyiniz.) | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır |
|      |                                                                                                                                                                                                                             |      |       |      |       |      |       |      |       |      |       |
| A.7. | Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı işletmecisine yapılan uyarılar bir sonraki denetimde yerine getirildi mi?                                                                                                     |      |       |      |       |      |       |      |       |      |       |

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi / 12.ci madde

|      |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.8. | <p>Öğrenciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarıldı mı?<br/>Evet, ise izlenen yöntemi belirtiniz.</p> | <p>Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/></p> <p>Öğrencilerin Seyyar Satıcılardan Yiyecek Satın Almamaları Konusunda İzlenen Yöntem:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> |
|      | <p>Okul önlerinde yiyecek satılmasını engelleyici tedbirler aldınız mı?<br/>Evet, ise alınan tedbiri belirtiniz.</p>            | <p>Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/></p> <p>Okul Önlerinde Yiyecek Satılmasını Engellemeye Yönelik Alınan Tedbirler:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>            |

## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

**13. Temizlik işiyle görevli personel vardır.**

**14. Temizlik için uygun araç-gereç ve malzeme vardır ve bu malzemeler öğrencilerin ulaşamayacağı yerde muhafaza edilmektedir.**

**15. Yeterli sayıda temel ilkyardım sertifikası almış personel vardır.**

İlk yardım Yönetmeliği gereği her **20 personel için ilkyardım eğitimi almış 1 personel** olacak biçimde toplam personel sayısına göre hesaplama yapılacaktır.

**16. Acil durumlarda ulaşılması gereken telefon numaraları öğrenci ve okul çalışanlarının görebilecekleri yerlerde asılıdır.**



## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

### 17. Acil toplanma alanı belirlenmiştir ve tüm okul çalışanları ve öğrenciler tarafından bilinmektedir.

Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik ve Afet Acil Durum mevzuatlarına göre; okul/kurum dışında acil toplanma alanı belirlenmelidir, ilgili kurum ve kuruluşlardan uzmanların katılımıyla tehlikeli durumlar için alınabilecek önlemler konusunda eğitim, seminer, farkındalık çalışmaları ve uygulamalar yapılabilir.



## 3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi

18. Okul/kurum yönetimi, okul giriş, çıkışlarında ve okul çevresinde öğrenci güvenliğinin sağlanmasına yönelik çalışmaların yapılması için ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisindedir (güvenli çevre, trafik, servis güvenliği, bariyer, güvenlik kamera sistemi gibi).
19. Okul/kurum çalışanları, öğrencilerin görebileceği, etkilenebileceği okul çevresi alanlarında (okul bahçesinin dışı dâhil) tütün ürünleri kullanmamaktadır.

## 3c. Sağlıklı Beslenme

### 3c. Sağlıklı Beslenme

| No |                                                                                                                                                                                                                                            | Evet (E)<br>Hayır(H) |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1  | Okul Sağlığı Planında sağlıklı beslenme hizmetlerini içeren amaç ve hedefler belirlenmiştir.                                                                                                                                               |                      |
| 2  | Okul/kurum çalışanları sağlıklı yaşam tarzını ve sağlıklı beslenmeyi teşvik edecek şekilde model olmaktadır.                                                                                                                               |                      |
| 3  | Öğrencilerin kahvaltı yapmaları teşvik edilmektedir.                                                                                                                                                                                       |                      |
| 4  | Öğrencilerin ara öğün almaları teşvik edilmekte ve uygun süre ayrılmaktadır.                                                                                                                                                               |                      |
|    | Okul/kurumun yemekhane/taşınalı yemek hizmeti: Yok <input type="checkbox"/> (10. maddeye geçin) Var <input type="checkbox"/> (5, 6, 7, 8 ve 9. maddeler değerlendirilmelidir.)                                                             |                      |
| 5  | Yemek yiyebilmek için uygun süre (en az 40 dakika) ayrılmaktadır.                                                                                                                                                                          |                      |
| 6  | Yemek listeleri Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı'nın yayımladığı menü modelleri örnek alınarak hazırlanmaktadır.                                                                                                                 |                      |
| 7  | Okul/kurum ve pansiyonlardaki yemekhane hizmetleri, okul yönetimi tarafından yürürlükteki mevzuat kapsamında ayda en az bir kere denetlenmekte ve gerekli durumlarda İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden destek alınmaktadır. |                      |
| 8  | Okul/kurumdaki yemekhane ortamları, yiyecek-içecekler, yiyecek-içecek hizmeti sunanların faaliyetleri ilgili mevzuatlara uygun olmalıdır.                                                                                                  |                      |
| 9  | Okul/kurum ve pansiyonlu okullarda gıda depoları (soğuk hava deposu, kuru gıda, yaş sebze meyve deposu vb) ilgili mevzuata uygun olarak ayda en az bir kere denetlenmektedir.                                                              |                      |
|    | Okul/kurumun kantini/kooperatifi: Yok <input type="checkbox"/> Var <input type="checkbox"/> (10, 11, 12, 13. maddeler değerlendirilmelidir)                                                                                                |                      |
| 10 | Okul/kurum kantin/kooperatifinde; süt ve süt ürünleri (süt, ayran, yoğurt) ve/veya meyve/sebze (tane ile meyve/sebze veya taze sıkılmış meyve/sebze suyu) gibi ürünlerin satışı yapılmaktadır.                                             |                      |
| 11 | Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici reklam, promosyon, tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür bulunmamaktadır ve bu ürünlerin satışı yapılmamaktadır.                                    |                      |
| 12 | Okul/kurumdaki kantin/kooperatif ortamları, yiyecek-içecekler ve kantin/kooperatif hizmeti sunanların faaliyetleri ilgili mevzuatlara uygundur.                                                                                            |                      |
| 13 | Okul kantini; ilgili genelgede belirtilen esaslara uygun olarak, ayda en az bir kez aynı genelge ekinde bulunan "Okul Kantini Denetim Formu" kullanılarak denetlenmektedir.                                                                |                      |

NOT: Değerlendirmelerde okul/kurum ve eklentileri (pansiyon, yemekhane, kantin, büfe, çay ocağı, atölye vb) dikkate alınacaktır.

# Sağlıklı Beslenme

## 6. Yemek listeleri Millî Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı'nın yayımladığı menü modelleri örnek alınarak hazırlanmaktadır.

Bu konuda, MEB'in "Pansiyonlu Okullar için Beslenme Hizmetleri Rehberi" ve SB'nin "Okul Öncesi ve Okul Çağı Çocuklara Yönelik Beslenme Önerileri ve Menü Programları" kitabından yararlanılabilir. Özellikle pansiyonlu okullar başta olmak üzere okul idareleri yemek listelerinin planlanmasında TSM ve İSM'lerde görevli diyetisyenlerden destek talep edebilirler. İlgili dokümanlara aşağıdaki linklerden ulaşılabilir.

- <http://okulsagligi.meb.gov.tr/www/pansiyonlu-okullar-icin-beslenme-hizmetleri-rehberi/icerik/25>
- [http://beslenme.gov.tr/content/files/basin\\_materyal/okul\\_onesi\\_ve\\_okul\\_cagi\\_cocuklara\\_yonelik\\_beslenme\\_onerileri\\_ve\\_menu\\_programlar\\_.pdf](http://beslenme.gov.tr/content/files/basin_materyal/okul_onesi_ve_okul_cagi_cocuklara_yonelik_beslenme_onerileri_ve_menu_programlar_.pdf)



# Sağlıklı Beslenme

Sayı : 90757378-10.06-E.2852893  
Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak  
Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki  
Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden  
Denetlenmesi

10.03.2016

## **7. Okul/kurum ve pansiyonlardaki yemekhane hizmetleri, okul yönetimi tarafından yürürlükteki mevzuat kapsamında ayda en az bir kere denetlenmekte ve gerekli durumlarda il/ilçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden destek alınmaktadır.**

Okul yönetimi tarafından yemekhane hizmetlerinin denetimi MEB'in Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda işletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi hakkında Genelge'nin Ek-3'ünde yer alan Kontrol ve Denetim Formu kullanılarak yapılmalıdır.

## 3c. Sağlıklı Beslenme

### 8. Okul/kurumdaki yemekhane ortamları, yiyecek-içecekler, yiyecek-içecek hizmeti sunanların faaliyetleri ilgili mevzuatlara uygun olmalıdır.

Okulda servis edilen yiyecekler Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi'ne uygun olmalı; **yüksek yağ/şeker ve yoğun enerji içeren, vitamin ve minerallerden fakir yiyecek ve içecekler sunulmamalıdır.**

### 9. Okul/kurum ve pansiyonlu okullarda gıda depoları (soğuk hava deposu, kuru gıda, yaş sebze meyve deposu vb) ilgili mevzuata uygun olarak ayda en az bir kere denetlenmektedir.

### 10. Okul/kurum kantin/kooperatifinde; süt ve süt ürünleri (süt, ayran, yoğurt) ve/veya meyve/sebze (tane ile meyve/sebze veya taze sıkılmış meyve/sebze suyu) gibi ürünlerin satışı yapılmaktadır.

Yürürlükteki Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda işletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi hakkında Genelge Ek-2'de yer alan liste dikkate alınmalıdır.

## 3c. Sağlıklı Beslenme

- 11. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici reklam, promosyon, tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür bulunmamaktadır ve bu ürünlerin satışı yapılmamaktadır**
- 12. Okul/kurumdaki kantin/kooperatif ortamları, yiyecek-içecekler ve kantin/kooperatif hizmeti sunanların faaliyetleri ilgili mevzuatlara uygundur**
- 13. Okul kantini; ilgili genelgede belirtilen esaslara uygun olarak, ayda en az bir kez denetlenmektedir.**

## Sonuç ve Raporlama

1. Program kapsamında Okul Sağlığı Değerlendirme Ekibi tarafından gerçekleştirilen okul ziyareti ve değerlendirme sırasında; **Form-2** ve **Form-3**;

**3'er nüsha olarak düzenlenecektir.**

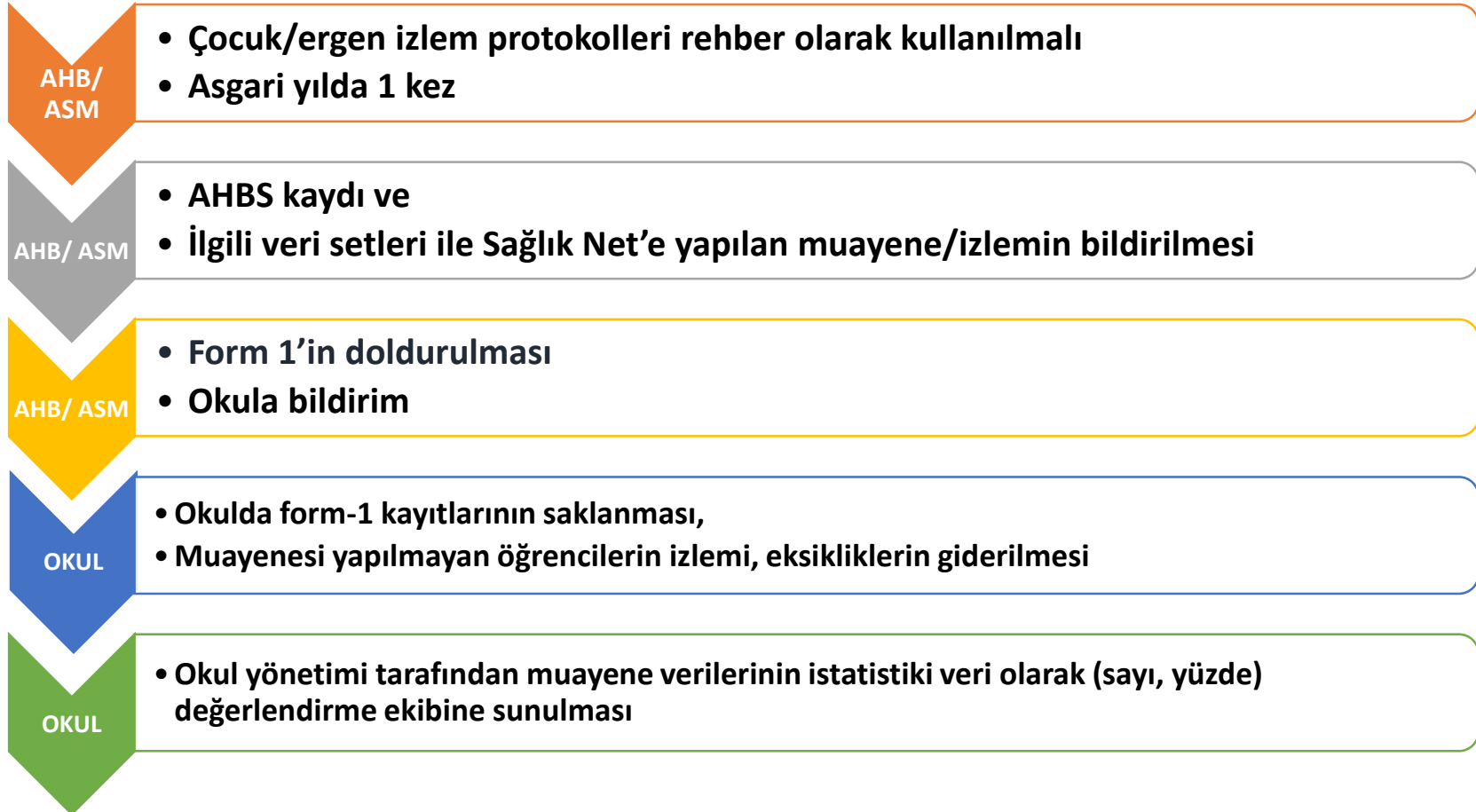
- 1 nüsha İlçe Sağlık Müdürlüğünde,
- 1 nüsha İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü'nde,
- 1 nüsha da okulda kalacaktır

2. Okul Değerlendirme Ekibi tarafından yapılan değerlendirme sonrasında eksiklikleri olduğu saptanan okullar, eksiklerini en kısa sürede tamamlayarak sonuçları İlçe Sağlık Müdürlüğü ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü'ne raporlamalıdır. Gerekli görülen durumlarda eğitim-öğretim yılı içerisinde okul yeniden değerlendirilebilir.

## Program İl Değerlendirme Sonuçları

- Programın ilk yıllarında ilde yapılan tüm çalışmalar Halk Sağlığı Müdürlüğü, Bulaşıcı Olmayan Hastalıklar Programlar ve Kanseri şubesi **(varsa Çocuk, Ergen, Kadın ve Üreme Sağlığı Hizmetleri şubesi)** tarafından yılda bir kez Form-4 kullanılarak tarafımıza raporlanmaktaydı.
- 2018- 2019 eğitim- öğretim yılından itibaren Okul Sağlığı Yazılımı oluşturulmuştur. İllerde/ilçelerde Programdan sorumlu personeller kendilerine tanımlanan kullanıcı yetkisi sayesinde sisteme giriş yapmalı ve Okul değerlendirmeleri sırasında doldurmuş oldukları formları yazılıma girmelidirler.
- Kullanıcılar sisteme <https://hsys.saglik.gov.tr/Account/Login> adresinden giriş yapabilirler.
- İSM'lerde programdan sorumlu personeller illerinin koordinasyon, planlama ve izleminden sorumludurlar.

# Öğrenci Okula Kayıt ve Periyodik Muayenelerinde İş Akışı



# Okul İzleme Değerlendirme Çalışmalarında İş Akışları

## DEĞERLENDİRME ÖNCESİ HAZIRLIK

- İlçe Sağlık Müdürlüğü/ TSM/ SHM’ de değerlendirme öncesi planlama
- İlçe Sağlık Müdürlüğü/ TSM/ SHM ve Milli Eğitim Müdürlüğünün etkileşimi
- Okulların bilgilendirilmesi
- Okulun hazırlık çalışmaları

## DEĞERLENDİRME

- İlçe Sağlık Müdürlüğü (TSM)/ SHM ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü’nden en az ikişer yetkili
- Okuldan en az bir yetkili katılmalı
- Form2 ve Form3 kullanılmalı
- Nüshaların biri okulda, biri Milli Eğitim Müdürlüğü’nde biri TSM’de kalır

## DEĞERLENDİRME SONRASI

- Sonuçlar İlçe Sağlık Müdürlüğü (TSM) veri tabanına kayıt edilir
- Okul gerekli düzenlemeleri yapar, gerekli önlemleri alır

## SONUÇ VE RAPORLAMA

- İlçe Sağlık Müdürlüğü/ TSM/SHM tarafından çalışmaların Okul Sağlığı Yazılımına girilmesi



# TEŞEKKÜRLER

<https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/cocukergen-anasayfa>