



T.C.
KDZ.EREĞLİ KAYMAKAMLIĞI
Ereğli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü

Doküman Kodu: EMTAL-FR-1
İlk Yayın Tarihi: 20.01.2019
Revizyon No: 1
Revizyon Tarihi: 1/1
Rapor No: 1

**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, SİVİL SAVUNMA VE KORUYUCU GÜVENLİK HİZMETLERİ
OKUL/KURUM DENETLEME FORMU**

İşyeri Adı:	210880	Ereğli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü			
İşveren Adı:		Tel :		Tarih:	
Sorum.Md.Yrd.		Tel :		Öğrenci Sayısı	
Tehlike sınıfı:		Öğretim Şekli		Personel sayısı:	
İşyeri Adresi:					
Öğretmen:	Hemşire:	Kadrosuz Pers.		Pansiyon V/Y:	
Memur:	Şef:	Ücretli Öğrt.		Kat Sayısı:	
Hizmetli:	Teknisyen:	İşkur Pers.:		Bina Hiz.G.:	
Özürü Pers.:	4C:	Hizmet Alımı:		Isınma Sist.:	
Diğer:	Toplam:	Genel Toplam:		Yangın Merd.:	

Yazılı Emir/Genelge: 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun ve bağlı yönetmelikleri, 19/08/2014 tarih 3450084 sayılı 2014/16 Genelge, 24/12/2015 tarih 13288514 sayılı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü yazısı ekindeki 13/12/2015 tarih 1281309 sayılı Müsteşarlık Emirleri

A	YANGIN SİSTEMİ YÖNETİMİ	EVET/ HAYIR	AÇIKLAMALAR
A1	Yangın önleme ve söndürme iç düzenlemesi ve talimatı		
a	Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmeliğin 136. maddesi ile Bakanlığımız Yangın Önleme ve Söndürme Yönergesinin 94'üncü maddesi esas alınarak, "Yangın Önleme ve Söndürme İç Düzenlemesi" hazır mı?		
b	Yangın Önleme ve Söndürme İç Düzenlemesi; okul ve kurumlarımızdaki binaların bütün alanlarında yangınla ilgili alınacak tedbirleri içeriyor mu?		
c	İç düzenleme ekinde; yangınla mücadele/söndürme, kurtarma, koruma/arama ve tahliye ile ilkyardım acil durum ekiplerinde görevli çalışanların sorumluluk alanları ve iletişim bilgileri bulunuyor mu?		
A2	Yangın vukuunda hareket tarzı tablosu		
a	Yangın vukuunda hareket tarzı tablosu, öğrenci ve çalışanların görebileceği yerlere çerçeve içinde olacak şekilde duvara asılı mı?		
A3	Yangın algılama, uyarı sistemi		
a	Yangın uyarı sistemi; yangın algılama, alarm verme, kontrol ve haberleşme fonksiyonlarını ihtiva eden komple bir sistemdir. Yangın algılama sistemi ve parçaları TS EN 54'e uygun mu?		
b	Yangın algılama ve uyarı sisteminin el ile otomatik olarak veya bir söndürme sisteminden aldığı uyarılardan biri veya birkaçı ile devreye giriyor mu?		
A4	Yangın söndürme cihazlarının bakımı ve kullanımı		
a	Düşük tehlike sınıfında her 500 m2, orta tehlike ve yüksek tehlike sınıfında her 250 m2 yapı inşaat alanı için uygun tipte 1 (bir) adet 6 kg'lık yangın söndürme tüpü bulunduruluyor mu?		
b	Taşınabilir söndürme tüplerinin montajı, söndürücünün duvara bağlantı asma halkası duvardan kolaylıkla alınabilecek ve zeminden asma halkasına olan uzaklığı yaklaşık 90 cm'yi aşmayacak şekilde yapılmış mı?		
c	Yangın söndürücü cihazların dolmaları; dolum tarihleri itibarı ile 4'üncü yılın sonunda (5 yılda bir) yetkili firma tarafından yapılmış mı?		
d	Yangın söndürücü cihazların manometre değerlerinin yeşil çizgide mi? mühürlü sarı renkte görülen güvenlik piminin açılmış mı? cihazın yıpranmış mı? lans ve hortumun içinde yabancı bir madde var mı? tam dolu mu?		
e	Taşınabilir yangın söndürücü cihazların; yenilenme, kontrol, test ve bakım işlemleri ile yeniden dolum işlemleri TYSE HYB 11827 sertifikalı firmalara yaptırılmış mı?		
A5	Yangın dolaplarının bakım ve kullanımı		
a	Yangın dolapları içindeki hortumlar, sağlam mı? Su kaçağı var mı?		
b	Hortum ucundaki su tazyik ayar vanası su tesisatını kesiyor mu? Makara açılıyor mu?		

c	Yangın dolap kapağı kolay açılabilir mi?		
d	Yangın dolaplarında küflü, paslı ve deforme olmuş yerler var mı?		
e	Yangın dolabındaki kelepçelerin sıkı mı?		
f	Yangın dolaplarındaki sistemlerin; uygulama, test, bakım ve tamirleri TSE HYB 13345 sertifikalı firmalara yaptırılıyor mu?		
A6	Yangında öncelikli kurtarma etiketleri		
	Yangında, öncelikli kurtarma MEB logolu etiketler; ilk olarak kırmızı, ikinci olarak mavi ve üçüncü olarak yeşil renkli olanlar kullanılmış mı?		
A7	Yangın tahliye kapılarının standartlara uygunluğu		
a	Yangın tahliye kapıları, duman sızdırmaz özellikte mi?		
b	Yangın kapıları yangına karşı en az 90 dakika dayanıklı malzemeden yapılmış mı?		
c	Yangın kapılarının bakım ve kontrolleri yapılmış mı?		
d	Yangın kapılarında kilit var mı?		
e	Yangın çıkış kapıları; panik barlı, kolay açılabilen ve sonrasında kendi kendine kapanabilecek özellikte mi?		
f	Yangın çıkış kapılarında, kaçış kapıları kolayca açılabilir özellikte mi ve kapılar kaçış yönünde açılıyor mu?		
B	YANGIN TEHLİKESİ YÖNETİMİ		
01	Elektrik ana panosunun yer izolasyonu		
a	Elektrik ana panosunun yer izolasyonu, yalıtkan halı ile sağlanmış mı?		
b	Pano önlerinde ki yalıtkan halılar; 1000 volta kadar 2 mm kalınlığında, 20000 volta kadar 3 mm kalınlığında, 36000 volta kadar 4 mm kalınlığında, 50000 volta kadar 5 mm kalınlığında kullanılmış mı?		
c	Bir yüzü kaymaz desenli mi?		
d	Muhteviyatında geri dönüşüm malzemesi kullanılmış mı?.(Çabuk yıpranma nedenidir.)		
e	Test raporları TSE (Türk Standartları Enstitüsü)'den alınmış mı?,İş güvenliği ve gerilim dayanım testleri TS 5119 EN 60243-1 veya TS EN 61111 standartlarına uygun mu?		
02	Elektrik planı veya kolon şeması		
a	Elektrik planı veya kolon şeması ana panoya yakın bir yerde camlı dolap içerisinde muhafaza ediliyor mu?		
03	Elektirik ana dağıtım odası		
a	Elektrik ana dağıtım odasının içerisinde, havalandırma sistemi var mı?		
b	Elektrik panolarının sigortaları, numaralandırılmış mı?		
c	Elektrik panolarında, kaçak akım rölesi bulunuyor mu?		
04	Tali elektirik panosunun bakım ve kullanımı		
a	Elektrik pano sigortaları, numaralandırılmış mı?		
b	Elektrik panolarında, kaçak akım rölesi bulunuyor mu?		
05	Elektrik iç tesisat yönetmeliği ve tesisatların uygunluğu		
a	Elektrik tesisatı ile ilave tesisatlar için onay alınmış mı? Ek tesisat için antikron kablo kullanılıyor mu?		
b	Elektrik tesisatındaki; uygulama, yenileme, bakım ve tamirleri sertifikalı firmalara yaptırılmış mı?		
c	Prizlerde koruma aparatı bulunuyor mu?		

d	Islak zemin ve nemli alanlarda açıkta yalıtılmamış elektrik tesisatı, kablo, priz, anahtar vb. bulunuyor mu?		
06	Çatılara elektrik tesisatı çekilmesinin önlenmesi		
a	Çatılarda elektrik tesisatı var mı?		
b	Binaların Yangından korunması Hakkında Yönetmeliğin 4.3.4. maddesi gereği tesisatın bulunması gereken özel durumlarda ilave yangın tedbirleri alınmış mı?		
C	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ HİZMETLERİ YÖNETİMİ		
01	İşveren vekillerinin tespiti ve işveren onayı		
	Okul müdür yardımcılarında bir kişi, işveren vekili olarak görevlendirilmiş mi?		
02	İş Güvenliği Uzmanlarının görevlendirilmesi		
	İş güvenliği uzmanı görevlendirilmiş mi?		
03	İşyeri Hekimlerinin görevlendirilmesi		
	İşyeri hekimi görevlendirilmiş mi?		
04	Yıllık çalışma planı		
a	Yıllık çalışma planı hazırlanmış mı?		
b	İşveren/işveren vekili tarafından kontrolü yapıp onaylanmış mı?		
c	İşyerinde bulunan iş güvenliği dosyasında muhafaza ediliyor mu?		
d	İSG kurul üyelerinin bilgisi var mı?		
05	İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu		
a	50'den fazla çalışanın bulunduğu okul/ kurumlarda, İSG kurulu oluşturulmuş mu?		
b	İşveren tarafından kurulda görevlendirilen kişilere, görev ve sorumlulukları tebliğ edilmiş mi?		
c	Kurul, az tehlikeli işyerlerinde üç ayda bir, tehlikeli işyerlerinde iki ayda bir toplanıyor mu? Toplantı en az 3 gün önce üyelere tebliğ ediliyor mu?		
d	Kurul toplantısı sırasında alınan kurul kararları, kayıt altına alınıyor mu?İSG kurul dosyasında muhafaza ediliyor mu?		
e	İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri Yönetmeliği gereği, onaylı defter Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri veya noterce her sayfası mühürlenerek hazırlanmış mı?		
f	Onaylı defter iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi yada teftişe yetkili iş müfettişlerinin her istediğinde ulaşılabilecek şekilde muhafaza ediliyor mu?		
06	İş Sağlığı ve Güvenliği basılı evrak ve dökümantasyon		
a	Dosyalama sistemi kurulmuş mu?		
b	Okul/ Kurumlarda 6331 Sayılı Yasa ve Yönetmelikleri gereği; iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili basılı evrak ve dokümantasyon hazırlanmış mı?		
c			
07	Çalışan temsilcisi		
a	Çalışan temsilcisi sayıları, 2-50 arasında çalışanı bulunan işyerlerinde 1 (bir) kişi, 51-100 arasında çalışanı bulunan işyerlerinde 2 (iki) kişi, 101-500 arasında çalışanı bulunan		
b	Çalışan temsilcisi seçim yolu ile belirlendi ise seçim tutanak altına alınmış mı?		
08	İş Sağlığı ve Güvenliği Kütürünün yaygınlaştırılması		
	Okul/kurum gazetelerinde iş güvenliği haberleri yayımlanarak, proje, etkinlik vb. çalışmalar yapılarak veya okul panolarına afiş, broşür, haber yazısı ve şiir asılarak öğrenci		
09	İş Güvenliği Uzmanları ile Değerlendirme Toplantısı		

	İş güvenliği uzmanlarının katıldığı toplantı ile okul/kurumların 6331 Sayılı Yasa kapsamında yapmış oldukları çalışmalar ve faaliyetler değerlendirilerek, eksikliklerin giderilmesi için alınması gereken önlemler belirlenip ve kayıt altına alınmış mı?		
10	Yıllık Değerlendirme Raporu		
a	İş sağlığı ve güvenliği adına yapılan tüm faaliyetleri içeren yıllık değerlendirme raporu hazırlanmış mı?		
b	Yıllık değerlendirme raporu; risk analizleri raporunun kapsam, içerik ve revize durumlarını bu doğrultuda yapılan ölçüm test ve sonuçlarını ve bunun yanı sıra işe giriş, sağlık		
c	Hazırlanan raporlar, İlçe İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimine yazılı ve elektronik ortamda gönderilmiş mi?		
11	İş Sağlığı ve Güvenliği iç yönerge taslağının hazırlanması		
a	İSG Kurulu, işyerinin niteliğine uygun bir iş sağlığı ve güvenliği iç yönerge taslağı hazırlanmış mı?		
b	İç yönerge taslağı işveren veya işveren vekili tarafından onaylanmış mı?		
c	Yönergenin uygulanmasının izlenmesi, izleme sonuçları rapor haline getirilmesi ve alınması gereken tedbirler belirlenip İSG kurul gündem maddelerinde yer veriliyor mu?		
D	RİSK YÖNETİMİ		
01	Risk Değerlendirme Ekipleri		
	İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirme Yönetmeliğinin 6. Maddesinde belirtildiği gibi işveren tarafından Risk değerlendirme ekibi oluşturulmuş mu?		
02	Tehlikelerin tanımlanması		
a	İşyeri bina ve eklentileri, işyerinde yürütülen faaliyetler, iş ekipmanları, kullanılan maddeler, iş kazası ve meslek hastalığı kayıtları, ramak kala olay kayıtları, ortam ve kişisel maruziyet düzeyi ölçüm sonuçları ve acil durum planları dikkate alınarak işyeri tehlike tanımlamaları yapılmış mı?		
b	Bu tehlikelerin, nitelik ve niceliklerini ve çalışanların bunlara maruziyet seviyelerini belirlemek amacıyla gerekli bütün kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmalar yapılmış mı?		
03	Dokümantasyonun yapılması ve Risk Değerlendirme Ekibi tarafından onaylanması		
a	Okul/kurum müdürleri ve risk değerlendirme ekibi birlikte risk değerlendirme modülüne veri girişi yapmış mı?		
b	Risk değerlendirme veri girişini tamamlayan okul/kurumlar, risk değerlendirmesini gerçekleştiren kişiler tarafından dokümanın sayfa sayfa paraflanmış ve son sayfası imzalanarak dosyada muhafaza ediliyor mu?		
c	Risk değerlendirme tablosunda; düzeltme ihtiyacı olduğunda, düzeltilmesi istenen bölüm ile ilgili ilçe İSG bürosuna yazılı başvuru yapılıyor mu?		
04	Risk Değerlendirme Raporunda belirlenen eksikliklerin giderilmesi		
a	(1) Risklerin kontrolü amacıyla bir planlama yapılmış mı? (2) Risk kontrol tedbirlerinin kararlaştırılmış mı? (Riskin tamamen bertaraf edilmesi, bu mümkün değil ise riskin kabul edilebilir seviyeye indirilmesi için - Tehlike veya tehlike kaynaklarının ortadan kaldırılması - Tehlikelinin tehlikeli olmayanla veya daha az tehlikeli olanla değiştirilmesi - Riskler ile kaynağında mücadele edilmesi sağlanıyor mu?) (3) Risk kontrol tedbirleri uygulanıyor mu? (Kararlaştırılan tedbirlerin iş ve işlem basamakları, işlemi yapacak kişi ya da işyeri bölümü, sorumlu kişi ya da işyeri bölümü, başlama ve bitiş tarihi ile benzeri bilgileri içeren planlar hazırlanmış mı?) (4) Risk kontrol tedbirleri izleniyor mu? (Hazırlanan planların uygulama adımları düzenli olarak izlenir, denetlenir ve aksayan yönler tespit edilerek gerekli düzeltici ve önleyici işlemler tamamlanıyor mu?)		
b	Risk kontrol adımları uygulanırken toplu korunma önlemlerine, kişisel korunma önlemlerine göre öncelik veriliyor mu?		
c	Belirlenen risk için kontrol tedbirlerinin hayata geçirilmesinden sonra yeniden risk seviyesi tespiti yapılıyor mu?		

05	Risk Değerlendirme Raporunun revizyonu		
a	Risk değerlendirme raporu, tehlike sınıfına göre çok tehlikeli, tehlikeli ve az tehlikeli işyerlerinde sırasıyla en geç iki, dört ve altı yılda bir yenileniyor mu?		
b	İş kazası ya da meslek hastalığı ortaya çıkması, çalışma ortamı ölçümü ve sağlık gözetim sonuçlarına göre gerekli görülmesi halinde risk analizleri revize ediliyor mu?		
06	Çalışanların bilgilendirilmesi		
a	İşyerinde çalışanlar, çalışan temsilcileri ve başka işyerlerinden çalışmak üzere gelen çalışanlar ve bunların işverenleri; işyerinde karşılaşılabilecek sağlık ve güvenlik riskleri ile düzeltici ve önleyici tedbirler hakkında bilgilendiriliyor mu?		
07	Çalışma ortamı gözetimi		
a	Çalışanların sağlık gözetimleri yapılıyor mu?		
b	İşyerindeki tehlikelerin belirlenmesi, risk analizinin ve risk değerlendirmesinin yapılması, tehlikelerin minimum düzeye indirilmesi		
c	İş ekipmanlarının periyodik kontrolleri (İş ekipmanlarının periyodik kontrolleri II ISGB'de görevli periyodik kontrol uzmanlarınca yapılacaktır.) yapılıyor mu?		
d	Aydınlık, nem gibi ortam ölçümleri yapılıyor mu?		
e	Çalışanların eğitimleri veriliyor mu? Periyodik eğitimler takip altında mı?		
f	Termal konfor koşulları takip altında mı?		
08	Yapı İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışmalarının Planlanması		
a	Okul/Kurumlarda yüksekte çalışma gerektiren işlerin yapımı sırasında alınacak sağlık ve güvenlik önlemleri sırasında Yapı İşlerinde İş Sağlığı Ve Güvenliği Önlemleri Yönetmeliğinin Ek4'ünde belirtilen "Yapı Alanlarında Asgari Sağlık ve Güvenlik Şartları" yerine getiriliyor mu?		
b	Okul/Kurumlarda inşaat işleri yapılırken, tadilat, yenileme, tamir işleri, söküm işleri, yıkım işleri, restorasyon işleri, bakım, boyama ve temizleme işleri yapılırken aynı yönetmeliğin esaslarına uyuluyor mu?		
09	İşyeri Bina Ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık Ve Güvenlik Önlemleri		
a	Risk değerlendirmesi yapılırken, tehlikelerin belirlenmesinde bu yönetmelikte belirtilen asgari koşullar dikkate alınmış mı?		
E	ACİL DURUM YÖNETİMİ		
01	Acil durumlar ve önleyici sınırlayıcı tedbirler		
a	Tespit edilen acil durumlar için önleyici ve sınırlayıcı tedbirler belirlenmiş mi?		
b	Acil durumlar sınıflandırılarak; yangın, patlama, doğal afet, sel, deprem, sabotaj, gıda zehirlenmeleri, tehlikeli kimyasal madde yayılımı ve tahliye, ilkyardım gerektiren olay ve kazalar için önleyici ve sınırlayıcı tedbirler belirlenmiş mi?		
c	Okul/kurumlarda kullanılan makinaların, acil durdurma butonlarının bulunuyor mu?		
02	Acil durum müdahale ve tahliye yöntemleri		
a	Acil durumların meydana gelmesi halinde uyarı verme, arama, kurtarma, tahliye, haberleşme, ilk yardım ve yangınla mücadele gibi uygulanması gereken acil durum müdahale yöntemleri belirlenmiş ve yazılı hale getirilmiş mi?		
03	Acil Durum Ekipleri		
a	Yangınla mücadele ekipleri; az tehlikeli sınıf için her 50 (elli) çalışana 1 (bir) kişi, tehlikeli sınıf için her 40 (kırk) çalışana 1 (bir) kişi görevlendirilmiş mi?		
b	Arama kurtarma tahliye ekipleri; az tehlikeli sınıf için her 50 (elli) çalışana 1 (bir) kişi, tehlikeli sınıf için her 40 (kırk) çalışana 1 (bir) kişi görevlendirilmiş mi?		
c	İlkyardım ekipleri; az tehlikeli işyerlerinde her 20 (yirmi) çalışana 1 (bir) kişi, tehlikeli işyerlerinde her 15 (on beş) çalışana 1 (bir) kişi görevlendirilmiş mi?		
d	Personel sirkülasyonu göz önünde bulundurularak her eğitim öğretim döneminde ekip listeleri güncelleniyor mu?		
04	Acil Durum Planı dokümantasyonu		

a	Acil durum planının sayfaları numaralandırılarak; hazırlayan kişiler tarafından her sayfası paraflanıp, son sayfası imzalanmış mı?		
b	Söz konusu plan, acil durumla mücadele edecek ekiplerin kolayca ulaşabileceği şekilde işyerinde saklanıyor mu?		
c	Acil durum planı kapsamında hazırlanan kroki, bina içinde kolayca görülebilecek yerlerde asılı olarak bulunduruluyor mu?		
05	Acil durum Tatbikatları		
a	İşyerleri, acil durumlara hazırlık amacıyla, belirledikleri acil durumlar için yılda en az bir defa tatbikat yapıyor mu?		
06	Acil Durum Planının yenilenmesi		
a	İşyerlerinde, belirlenmiş olan acil durumları etkileyebilecek veya yeni acil durumların ortaya çıkmasına neden olacak değişikliklerin meydana gelmesi halinde etkinin büyüklüğüne göre acil durum planı tamamen veya kısmen yenilenmesi gerçekleştiriliyor mu?		
b	Acil durum planları; tehlike sınıfına göre çok tehlikeli, tehlikeli ve az tehlikeli işyerlerinde sırasıyla en geç iki, dört ve altı yılda bir yenileniyor mu?		
07	Acil Çıkış Yolları		
a	Kaçış yollarında herhangi bir engel, eşya depolama başka bir kapı ya da oda vb. var mı?		
b	Yangın güvenlik holü var ise burada depolama yapılıyor mu?		
08	Acil toplanma bölgeleri		
a	Acil toplanma bölgeleri, işyerinin belirlediği acil durumlardan etkilenmeyecek uzaklıkta mı?		
b	Acil toplanma bölgeleri, tahliye olunan kişilerin görebileceği şekilde bir levha ile işaretlenmiş mi?		
c	Acil durum planında güvenli yer, işyerinden güvenli yere gidişi gösteren krokide belirtilmiş mi?		
d	Acil durum planında yer verilen bilgiler tahliye planına da eklenmiş mi?		
09	Acil yönlendirme işaretleri		
a	Yangın çıkış kapılarına giden yollar ile yangın koridorlarında acil durum yönlendirme işaretleri var mı?		
b	Acil çıkış kapılarının üzerlerinde ACIL ÇIKIŞ yazan ya da YANGIN ÇIKIŞI yazan işaretler var mı?		
c	Yönlendirme işaretleri karanlıkta, dumanda ve yangın anında kolayca görülebilecek yükseklikte mi? (verden 200 cm ile 240 cm aralığında)		
d	Kaçış yollarında, yönlendirme işaretleri dışında, kaçış yönü ile ilgili tereddüt ve karışıklık yaratabilecek herhangi ışıklı işaret veya nesne var mı?		
e	Yönlendirme işaretleri kaçış yolu üzerinde, hem normal aydınlatma hem de acil durum aydınlatma hâllerinde bütün erişim noktalarından görülebilir şekilde mi?		
f	Yönlendirme işaretleri aydınlatmasının, görülebilen bütün doğrultularda en az 2 cd/m ² olması ve en az 0.5 değerinde bir kontrast oranına sahip mi?		
g	Acil durumlarda kendi aküsünden beslenen ya da acil durum enerji sisteminden beslenen türde yönlendirme işaretleri kullanılmış mı?		
F	BİYOLOJİK VE KİMYASAL TEHLİKELERİN YÖNETİMİ		
01	Kimyasal/Biyolojik risklere maruz kalanların belirlenmesi		
a	Risk değerlendirmesinde biyolojik risklere karşı alınacak önlemlere yer verilmiş mi? Hijyen ve temizliğe dikkat ediliyor mu? Kişisel koruyucu donanım kullanımı gerektiren durumlar için KKd ler hazır mı?		
b	Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmeliğe göre; okul/ kurumlarda, kimyasal maddelere maruz kalabilecek çalışanlar belirlenmiş mi?		
02	Tuvalet ve duşlarda genel hijyen şartları		
a	Tuvalet kabinlerindeki klozet ve alaturka tuvaletlerin, dezenfektanla temizliği sağlanıyor mu?		
b	Tuvalet ve tuvalet dışındaki lavaboların musluk başları ve kapı kollarının dezenfektanla temizliği sağlanıyor mu?		

c	Her 40 erkek öğrenci için bir tuvalet kabini, 20 erkek öğrenci için bir pisuar; 25 kız öğrenci için bir tuvalet kabini var mı?		
d	Okul/kurum tuvaletlerine günlük temizlik kontrol çizelgeleri asılmış mı? Temizlik personeli tarafından kayıtları tutuluyor mu?		
e	Duşların temizlik ve hijyeni günlük yapıyor mu? Temizlendikten sonra kurulanma ve havalandırma yapılıyor mu?		
f	Tuvaletlere havlu peçete, sıvı sabun, tuvalet kâğıdı vb. malzemelerin yedekleri bitmeden konuluyor mu?		
g	Tuvaletlerde, doğru el yıkama kuralları hakkında bröşürler asılı mı?		
03	Kimyasal/Biyolojik risklere maruz kalanların kişisel koruyucu donanımları		
a	Temizlik işlerine bakan personellere, temizlik sırasında iş önlüğü, çizme, eldiven, maske gibi KKD ler temin edilmiş mi?		
b	Personelin iş sırasında bu KKD leri kullanması sağlanıyor mu?		
04	Fiziki alanların temizliği ve hijyenik koşulları (Yatakhanelerin genel temizliği ve hijyeni)		
a	Yatakhanelerdeki nevresimler, sık sık değiştirilip yıkanıyor mu?		
b	Yatakhanelerin, günlük temizliği yapılıyor mu? Takip çizelgesi tutuluyor mu?		
c	Yatakhaneye giden koridorların başlarında, ayakkabı ve terlik dolapları var mı?		
05	Havalandırma şartları		
a	Millî Eğitim Bakanlığı Kurum Açma, Kapatma ve Ad Verme Yönetmeliğine göre yatakhaneler öğrenci başına en az 6 m ² alana sahip mi? (En az 3 en fazla 4 öğrenci)		
b	Yatakhane kişi başına düşen hava hacmi en az 12 m ³ mü?		
c	Kişi başı taze hava miktarı saatte ortalama 16 m ³ -26 m ³ arasında mı?		
d	Yatakhanelerin günlük havalandırılması yapılıyor mu?		
06	Kimyasal maddelerin temini, sınıflandırılması, depolanması ve kullanımı		
a	"Malzeme güvenlik bilgi formları" işveren tarafından mutlaka dosya içerisinde muhafaza ediliyor mu?		
b	Etiketlerde; - Üreticinin adı ve adresi, - Maddenin kimyasal ve ticari adı, kapalı formülü, - Ürünlerin, ticari adı, amaçlanan kullanım alanları ve içeriğine giren maddelerin tehlike sembolleri, - Özel tehlikelere karşı dikkat çekici, "çok şiddetli patlayıcı", şiddetli zehir gibi ibareler, güvenlik tavsiyeleri Tehlikeli Kimyasallar Yönetmeliği Ek-VII' e göre zararlı maddelere ait özel riskler (R) ve güvenlik önlemlerinin (S) ilgili olanlarının içinde seçilmiş alınabilecek tedbirler hakkında özlü bilgiler, -Etiketlerde, çevre ve insan sağlığı için tehlike durumlar ve önlemler işaretlerle gösterilir. Tehlikeli kimyasallar yönetmeliği Ek-IV' de verilen işaretler Kullanılmış mı?		
c	Okul/kurumda korozif, az zehirli ve tahriş edici özellikte etiketlenmiş madde ve ürünlerin depolanmasında, insan ve çevre sağlığı açısından gerekli yerlerde uyarı levhaları		
d	Bu maddelerin depolanmasında sorumlu kişiler, okul/kurum müdürü, yardımcı ve konu ile ilgili personel dışındaki kişilerin bu maddelerle erişimini önlemek için gerekli önlemler		
07	Su deposu		
a	Su deposu izolasyonunda kullanılacak malzeme, kullanılabilir içme ve kullanma suyuna uygun belge ve sertifikalı mı?		
b	Depoya giren ve çıkan sudan numune almak suretiyle en az üç ayda bir kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğin Ek- 2' de		
c	Su depolarının temizliği kalıntı bırakmayacak nitelikte uygun dezenfektanlar ile yapılıyor mu?		
08	Su kuyusu		
a	Kullanım amacı insani tüketim olarak belirlenmiş yeraltı sularının en az üç ayda bir kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğin		

b	Su kuyusu kilitli olacak şekilde korunmalı mı?		
09	İçme suyu		
a	İşletmelerde, kullanılan suyun kontrolüne yönelik resmi kontrol ve otokontrol numuneleri alınarak analizleri yaptırılıyor mu?		
b	Resmi kontroller amacıyla alınan numunelere ilişkin analiz parametreleri, Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerini		
c	Gıda işletmecisi, otokontrol amacıyla kullanma suyundan üç ayda bir numune olarak Bakanlıkça yetki verilen resmi veya özel laboratuvarlar ile Sağlık Bakanlığına ait		
d	Okul/kurumda kullanma suyu analizi için, birer litrelik iki steril şişeye numune alınıp, alınan numuneler numune kayıt defterine işleniyor mu? (Numune alımında, çeşme veya		
e	Su sebillerinin temizliğinde en az 20 damacana da bir kalıntı bırakmayacak şekilde uygun yöntemle temizleniyor mu? Sebillerde kullanılan sular için yılda en az 2 kez analiz		
G	ATIK YÖNETİMİ		
01	Atık kontrolü		
a	Kâğıt, karton, plastik ve metal ambalaj atıkları, kontamine (bulaşma) olmamaları şartıyla diğer atıklardan ayrı olarak mavi renkli plastik torbalarda toplanıyor mu?		
b	Atık piller, uygun toplama kaplarına biriktirilip TAP (Taşınabilir PİL Üreticileri ve İthalatçıları Derneği) tarafından geri dönüşüme kazandırılması sağlanıyor mu?		
c	Atık yağlar, Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliğine göre, uygun toplama kaplarında biriktirilip, Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından lisanslandırılmış geri kazanım		
d	Organik atıkların diğer atıklarla karışmaması ve kaliteli kompost üretiminin sağlanabilmesi için kantin ve yemekhanelere yeşil organik atık geri dönüşüm kutuları yerleştirilmiş mi?		
e	Elektronik atıkların lisanslı geri dönüşüm tesisine gönderilmesi sağlanıyor mu?		
02	İşyerinde gereken yerlerde yeterli sayıda ağzı kapaklı pedallı çöp kutularının bulunması		
a	Gerekli yerlerde yeterli sayıda ağzı kapaklı pedallı, poşetli çöp kutuları bulunuyor mu?		
b	Yemekhane, depo, kazan dairesi, kütüphane, revir, tuvalet ve koridorlar gibi alanlarda atık yönetmeliğine uygun olarak çöp kovaları bulunuyor mu?		
H	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ		
01	Gıda hammaddelerinin temin ve kabulü		
	Kabul şartları;		
a	Soğuk zincirle taşınan ürünlerin(tüm şoklu gıdalar, taze et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri vb.) mal kabulü diğer ürünlere göre öncelikli olarak yapılıyor mu?		
b	Soğutuculu araçların sıcaklıkları kontrol ediliyor mu?(Şoklu araçlarda sıcaklık en yüksek -12 OC ve altı olmalıdır. Soğuk ürünler ise en yüksek +7 OC ve altı olmalıdır.)		
c	Gıda taşınan sevkiyat araçlarında hiçbir şekilde kimyasal ürün bulunuyor mu?(bulunduğu takdirde bu ürünlerin kabulü yapılmamalıdır.)		
d	Sevkiyat araçlarında ürünler mutlaka plastik palet üzerinde mi?		
e	Ürün kontrolleri ve taşıma;		
f	Gelen ürünlerin üretim izinleri, üretim tarihleri ve son tüketim tarihleri kontrol ediliyor mu?		
g	Gelen ürünün raf ömrü kontrol ediliyor mu?(raf ömrünün 1/3 ünü geçtiği takdirde kabulü yapılmamalıdır.)		
h	Ürün ambalajları kontrol ediliyor mu?(herhangi bir yıpranma, aşınma, yırtılma, bombaj, küflenme gibi olumsuz unsurlar olduğu takdirde ürün kabul edilmemelidir)		
i	Soğuk ve şoklu gıdalar en kısa sürede soğuk odalara taşınıyor mu?		
02	Soğuk zincir proseduru		
a	Soğuk gıda maddelerinin Soğuk Zincir Prosedür gereği sıcaklık değeri; (0/4°C) arasında tutuluyor mu?		
b	Dondurulmuş gıda maddelerinin soğuk zincir prosedür gereği sıcaklık değeri; (-21/-18°C) tutuluyor mu?		

04	Soğuk hava depoları		
a	Zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün ve kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide etmeyecek özellikte mi?		
b	Depo üstü tavan ve çatılar; akmayı, sızmayı önleyecek şekilde mi?		
c	Depodaki tüm kapı, pencere ve diğer kısımlar her türlü zararının girişini önleyecek uygun donanımına sahip mi?		
d	Tavanla deponun üst yüzeyi arasında 80-90 cm boşluk bırakılarak hava akımını engellemeyecek şekilde istifleme yapılmış mı? Evaporatörün (soğutma sistemlerinde buharlaştırıcı) önü kapalı mı ve altına gıda maddesi konmuş mu?		
e	Soğuk hava depolarına giren her ürün ağzı kapalı kaplarda muhafaza ediliyor mu?		
f	Üzerinde ambalajı olmayan gıdaların üretim tarihleri, ürünlerin üzerinde olacak şekilde depolanıyor mu?		
g	Ambalajlı veya ambalajsız gıda maddelerinin zeminle teması engellenmiş mi? <i>(bunun için plastik paletler kullanılmalıdır.)</i>		
h	Depolarda tahta malzemeler ve karton koliler var mı? <i>(olmamalıdır)</i>		
i	Soğutucu ve derin dondurucuların sıcaklık ve nem değerleri düzenli olarak kontrol edilip ve günde üç kez kayıt altına alınıyor mu?		
j	Gıdaların, raf ömrü/son tüketim tarihinden önce tüketilmesine dikkat ediliyor mu?		
	Muhafaza edilen gıda stoklarında, FIFO "ilk giren ilk çıkar ilkesine" uygun hareket ediliyor mu?		
04	Gıda üretim ve depolama alanlarında kontaminasyon		
a	Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile işlem görmüş gıda maddeleri ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?		
b	Isıl işlem görmüş gıdalar ile ısıl işlem görmemiş gıdaların kullanıldığı alet ve ekipmanlar ayrı mı?		
c	Yemekhanede kullanılan alet ve ekipmanlar için renk belirleme sistemi oluşturulmuş mu? <i>(kesme tahtaları ve bıçaklar için renk belirlenirken 'kırmızı et ve et ürünleri için kırmızı', 'Sebze ve meyveler için yeşil' ve Beyaz et ve ürünleri için sarı' ekipmanlar kullanılmalıdır.)</i>		
05	Gıda üretim ve hazırlık alanları		
a	Gıda maddelerinin hazırlanması ve işlenmesi sırasında, bir gıda maddesinden diğer bir gıda maddesine mikroorganizmaların geçmesini önlemek amacı ile çalışan personelin kişisel		
b	Gıda üretim ve hazırlık alanlarına girişte el dezenfektanlarının bulunuyor mu?		
c	Gıda üretim ve hazırlık alanlarının girişinde hijyen paspası var mı? Temizliği periyodik olarak yapılıyor mu?		
d	Erkeklerde saçlar tercihen kısa, sakal olmamalı, saçlar mutlaka bone içinde tutulmalı ve üretim ve hazırlama işlerinde ağız maskesi mutlaka kullanılıyor mu?		
e	Gıdaların işlendiği alanlarda Kişisel eşyalar ve giysiler var mı?		
f	Üretim alanında takı takılıyor mu?		
g	Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılıyor mu?		
g	Gıda üretim ve hazırlık alanlarında bulunan cam pencereler ve ekipmanların kırılması halinde gıda güvenliğini tehlikeye sokmaması adına cam filmi ile kaplanmış mı?		
06	Temizlik bezleri		
a	Bakteri taşıyabilecek nemli bezler kullanılıyor mu?		
b	Kullanılan paspas ve el bezleri iki saatte bir değiştiriliyor mu?		
c	Her bölüm için ayrı renk bez kullanılıyor mu? ve kirli/temiz bez ayrımı yapılıyor mu?		
07	Görev elbiseleri		
a	İşyerlerinde çalışan kişiler işe uygun ve temiz iş kıyafetleri ile koruyucu giysiler (bone, maske, galoş, eldiven vb.) giyiyorlar mı? <i>(Bu giysiler temiz tutulmalı ve kolay temizlenebilir olmalıdır)</i>		
b	Üretim/işleme/hazırlama alanında giyilen iş elbiselerinin cepleri ve düğmesi var mı? <i>(olmamalıdır)</i>		
c	İş kıyafetleri işyeri dışında giyiliyor mu?		
08	Gıda sunum ve tüketim alanları		

a	Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşmayı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak muhafaza ediliyor mu?		
b	Gıdaların sıcaklık kontrolünü sürekli yapıyor mu? (Sıcak servis edilen gıdalar 63°C'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilir)		
c	Gıdaların sergilenmesi, satışı ve tüketimi sırasında kullanılan masa, tezgah ve servis ekipmanlar;		
d	Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personellere Hijyen kuralları konusunda eğitim verilmiş mi?		
e	Masaların üzerlerinde bulunan baharatlıklar ve sürahilerin ağzı kapalı mı?		
09	Kuru gıda ve erzak deposu		
a	Zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün ve kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak özellikte mi?		
b	Depo üstü tavan ve çatılar; akmayı, sızmayı önleyecek şekilde mi?		
c	Depodaki tüm kapı, pencere ve diğer kısımlar her türlü zararının girişini önleyecek uygun donanıma sahip mi?		
d	Depolarda tahta malzemeler ve karton koliler bulunuyor mu?		
e	FIFO (first in first out) ilk giren ilk çıkar kuralı uygulanıyor mu?		
f	Sıcaklık ve nem değerleri günde üç kez olacak şekilde kontrol edilip kayıt altına alınıyor mu?		
10	Zararlı haşerelere karşı ilaçlama		
a	Girişler zararlı girişini engelleyecek şekilde planlanmış mı? Zararlıların gıda depolama, işleme, satış ve tüketim alanlarına girmesi ve yuva yapması engellenmiş mi?		
b	Açılabilir tüm pencerelere sineklik ve yüksekliği 2,5 metreye kadar olan pencerelere de zararlı girişini engelleyecek tel kafes takılmış mı?		
c	İşletmede yeterli sayıda, sinek öldürücü bulunduruluyor mu ve doğru yerleştirilmiş mi? Kapan kullanılacaksa kapanlar yere sabitlenmiş mi?		
d	Kemirgen mücadelesinde, gıda hazırlık alanlarındaki kapanlarda, kimyasal ilaç içerikli yemler kullanılıyor mu?(kullanılmamalıdır.)		
e	Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan ilgili mevzuat doğrultusunda; ilaçlama yapılırken, izin verilen kimyasal maddeler kullanılıyor mu?		
f	Zararlı ile mücadele programı kapsamında, periyodik olarak ayda bir kez ilaçlama yapılıyor mu?		
	Her ilaçlamadan sonra, Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğindeki Ek-1 formu yetkiliden onaylı olarak isteniyor ve arşivleniyor		
11	Yemekhane ve bulaşıkhanenin duvar ve zemini		
a	Zemin ve duvar yüzeyleri sağlam yapıda mı?		
b	Kolay temizlenebilir özellikte mi?		
c	Gerekli hallerde dezenfekte edilebilir özellikte mi?		
d	Döşemeler atık suyun ortamdaki uzaklaştırılmasına uygun mu?		
12	Yemekhane numune saklama dolabı		
a	Günlük olarak üretilen tüm ürünlerden, şahit numuneleri yemekhane yetkilisi tarafından alınıyor mu?		
b	Şahit numuneler için ayrı bir +4 oC'de numune saklama dolabı bulunuyor mu?		
c	Numune alacak kişinin herhangi bir bulaşıcı hastalık etkeni taşımadığına dikkat ediliyor mu?		
d	Gıdaların üretiminden sonra alınan numunelerin 72 saat süreyle +4 oC'de numune saklama dolabında muhafaza edilmesi sağlanıyor mu?		
13	Yemek hazırlama süreçlerinde kullanılan ekipmanlar		
a	Tüm makine, ekipman, alet ve bağlantıların gıdalla temas eden yüzeyleri paslanmaz çelikten mi?		
b	Kullanılan bıçakların sapları tahta malzemedir mi?(olmamalı) Kullanımda değilken bıçaklar için oluşturulmuş UV (ultraviyole) dolap içinde muhafaza		
c	Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları, tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemedir mi?		
d	Kullanılan her türlü ekipmanın ve depoların kalibrasyonu yıllık olarak yaptırılıyor mu? Belgeler arşivleniyor mu?		
I	EĞİTİM, BİLGİLENDİRME, KAYIT VE BİLDİRİM		
01	Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimleri		
a	Eğitim planı hazırlanmış mı? Eğitimler için uygun yer, araç ve gereçler temin edilmiş mi?		

b	Çok tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde yılda en az bir defa, Tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde iki yılda en az bir defa,		
02	Hijyen ve sanitasyon eğitimleri		
a	Hijyen ve Sanitasyon Eğitimleri yapılıyor mu?		
03	Risk ve Acil Durum Ekiplerinin eğitimleri ve bilgilendirilmesinin yapılması		
a	Acil durum ekiplerine ilk yardım, yangınla mücadele, koruma, arama ve kurtarma, tahliye ve haberleşme konularında eğitimlerin verilmiş mi?		
b	Tüm çalışanlar, acil durum planları ile arama, kurtarma ve tahliye, yangınla mücadele, ilkyardım konularında görevlendirilen kişiler hakkında bilgilendirilmiş mi?		
04	Kişisel koruyucu donanımların kullanımı ve bakımı eğitimleri		
a	Yapılacak risk değerlendirmesi sonucu alınacak iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri ile kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımları, çalışanların da görüşlerini alarak		
b	Gerekli KKD ler tutanakla ilgili çalışanlara verilmiş mi?		
c	Çalışanlara KKD leri kullanım ve bakım konusunda eğitim verilmiş mi?		
05	Özel Eğitim ve rehberlik hizmetleri kapsamındaki eğitimler		
a	Millî Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Yönetmeliği kapsamına giren çalışanlar ve öğrenciler için gereken eğitimler planlanmış ve eğitimler verilmiş mi?		
06	İSG kurul üyeleri eğitimleri		
a	İSG kurul üyelerine görev yetki ve sorumlulukları konusunda eğitim verilmiş mi?		
07	Ateşleyici belgesi eğitimleri		
a	Doğalgaz veya katı yakıt ile çalışan kazan dairelerinde, görevli personelin ilgili ateşleyici eğitimini alıp eğitimin belgelendirilmesi sağlanmış mı?		
08	Ramak Kala Kayıtlarının tutulması		
a	İşyerinde ramak kala olay meydana gelmesi halinde, ortaya çıkabilecek yeni risklerin, işyerinin tamamını veya bir bölümünü etkiliyor olması durumunda risk değerlendirmesinin tamamen veya kısmen yenilenmesi yapılıyor mu?		
b	Ramak Kala Kayıtlarının tutulması için personel bilgilendirmesi ve dökümanları personelin rahat ulaşabileceği bir yerde bulunması sağlanmış mı?		
c	Ramak Kala Kayıtları İSG Bürolarına yazı ile gönderiliyor mu?		
d	Gelişen ramak kala durumları kurul varsa kurulda, yok ise risk ekibi ve isg sorumlularınca Tehlike Bildirim formları dosyalanıyor mu?		
e	Tehlik Bildirimlerine karşı gerekleri yapılıyor mu?		
09	Meslek Hastalıklarının kayıtlarının tutulması		
a	Meslek hastalığı tanısı konulduktan sonra işveren, işyerinde risk değerlendirme analizlerini revize edip ve meslek hastalığı risklerine karşı önlemleri gözden geçiriyor mu?		
b	İşveren meslek hastalıklarının kaydını tutuyor mu? Gerekli incelemeleri yapıp, raporları düzenliyor mu?		
10	İş Kazalarının kayıtlarının tutulması ve bildiri		
a	Çalışan sigortalıların, iş kazası geçirmeleri hâlinde işverenleri tarafından kazanın olduğu yerdeki yetkili kolluk kuvvetlerine derhâl, SGK'ya da en geç kazadan sonraki üç iş günü içinde bildirim yapılıyor mu?		
b	İşveren tarafından, Sosyal Güvenlik Kurumunca hazırlanan iş kazası ve meslek hastalığı bildirgesi internet yolu ile Sosyal Güvenlik Kurumuna veya posta yoluyla kazanın geçtiği yerdeki Sosyal Güvenlik İl Müdürlüğüne gönderiliyor mu?		
c	İş kazası ve meslek hastalıklarının kayıt ve takibinin yapılması ile istatistikî verilerin toplanması için, "İş Kazası ve Meslek Hastalığı Bildirim Formu"nun doldurularak, ilçe İSG bürolarına 3(üç) iş günü içerisinde yazı ile gönderiliyor mu?		
İ	SAĞLIK GÖZETİMİ		
01	Periyodik sağlık muayenelerinin yapılması		
a	Çalışanların işe giriş ve periyodik muayeneleri; - Az tehlikeli sınıftaki işyerlerinde en geç beş yılda bir, - Tehlikeli sınıftaki işyerlerinde en geç üç yılda bir, - Çok tehlikeli sınıftaki işyerlerinde en geç yılda bir defa olacak şekilde yaptırılıp form doldurularak personelin özlük dosyası içerisinde muhafaza ediliyor mu?		
b	İşyeri hekimi bulunmayan işyerlerinde sağlık gözetiminin, aile hekimleri tarafından yapılması sağlanıyor mu?		
02	Aşı ve aşılama		

a	Tetanos aşısı yapılıyor mu?		
b	Okullarda öğrencilere, okul sağlığı kapsamında aşı takviminde belirtilen aralıklara göre aşı uygulamaları yapılıyor mu?		
c	Sağlık meslek liselerinde, biyolojik risklere maruziyeti açısından hepatit B aşılı yapıyor mu?		
03	Öğrenci sağlık taraması		
a	Sağlık Bakanlığı ve Milli Eğitim Bakanlığı arasında imzalanan "Okul Sağlığı Hizmetleri İşbirliği Protokolü" gereğince öğrencilerin yıllık periyodik muayene izlemlerinin kayıtlı		
b	Öğrencilerin okulda bulunan dosyalarında bu "öğrenci muayene/izlem bildirim formu" muhafaza ediliyor mu?		
04	Revir ve görevli hemşire		
a	Yatılı okul, pansiyon ve öğretmenevleri gibi konaklamalı kurumlarda revir ve görevli hemşire bulunuyor mu?		
05	Ecza dolabı uygulaması		
a	Yemekhane, kazan dairesi ve yatakhanelerde herkesin ulaşabileceği bir yerde ecza dolabı var mı?		
b	Asgari düzeyde ilk yardım dolaplarında bulunması gereken malzemeler: pamuk (25 g.) steril gazlı bez (3-4 ad.),		
c	Ecza dolaplarının üzerinde içindikiler listesi var mı?		
d	Ecza dolaplarının kolay ulaşılabilir yerde ve kilit altında tutulması ile anahtarların nöbetçi memur/öğretmen/görevli tarafından nöbeti devralana aktarılması sağlanıyor mu?		
J	ORTAM ÖLÇÜMLERİ ve PERİYODİK KONTROLLER		
01	Termal konfor ölçümleri		
a	İşyerlerinde termal konfor şartlarının çalışanları rahatsız etmeyecek, çalışanların fiziksel ve psikolojik durumlarını olumsuz etkilemeyecek şekilde olması için gerekli tedbirler alınmış mı?		
b	Çalışanların ve öğrencilerin çalışabilecekleri ve konaklama ünitelerinde sıcaklık düzeyi TS EN 27243 standardında 20-26 oC arasında mı?		
c	İç ortam bağıl nem değerinin %30 - 70 aralığında mı?		
d	Verimli ve sağlıklı bir çalışma ortamında ideal hava akımı 0,15 m/s civarında mı?		
e	Ortam havasındaki sıcaklık ve nem ölçümü; kapalı tüm alanlarda en az iki kere (yaz/kış) yapılıyor mu?		
02	Yangın Cihaz, sistem ve ekipmanlarının kontrolü		
a	Yangın söndürücülerin periyodik kontrolü ve bakımı TS ISO 11602-2 standardında belirtilen sürelerle göre yapılıyor mu?		
b	Söndürücülerin bakımını yapan üreticinin veya servis firması Sanayi ve Ticaret Bakanlığının dolmuş ve servis yeterlilik belgesine sahip mi?		
c	Söndürme tüpleri altı ayda bir kontrol edilip takip kartı tutuluyor mu?		
d	Kullanım süresi dolmuş tüplerin değişimi yapılıyor mu?		
03	Yıldırımdan korunma (paratoner) tesisatının yıllık periyodik kontrolleri		
a	Paratoner tesisatının periyodik kontrolleri yılda 1 (bir) kez elektrik mühendisleri, elektrik tekniker veya yüksek teknikerleri tarafından yapılıp , kurumda periyodik kontroller için oluşturulan dosyada muhafaza ediliyor mu?		
04	Topraklama tesisatının yıllık periyodik kontrolleri		
a	Topraklama tesisatı periyodik kontrolleri yılda 1 (bir) kez elektrik mühendisleri, elektrik tekniker veya yüksek teknikerleri tarafından yapılıp , kurumda periyodik kontroller için oluşturulan dosyada muhafaza ediliyor mu?		
05	Elektrik tesisatının yıllık periyodik kontrolleri		
a	Elektrik tesisatı,akümülatör ve transformatör ile benzeri elektrikle ilgili tesisatın periyodik kontrolleri yılda 1 (bir) kez elektrik mühendisleri, elektrik tekniker veya yüksek teknikerleri tarafından yapılıp , kurumda periyodik kontroller için oluşturulan dosyada muhafaza ediliyor mu?		
06	Basınçlı kap ve tesisatların yıllık periyodik kontrolleri		

a	Buhar kazanları, Kalorifer kazanları, Manifoldlu tüp demetleri, Kullanımdaki lpg tüpleri, Basınçlı hava tanklarının yılda bir kez olmak üzere periyodik kontrolleri yapılıp dosyada muhafaza ediliyor mu?		
b	Taşınabilir gaz tüpleri(dikişli, dikişsiz) 3 (üç) yılda bir kez, Sıvılaştırılmış gaz tankları (lpg, ve benzeri) (yerüstü/yeraltı) 10 (on) yılda bir kez olmak üzere periyodik kontrolleri yapılıyor mu?		
07	Tezgâhların ve Makinelerin yıllık bakımları		
a	Tezgâhlara yılda bir bakım ve muayene yapılıyor mu?		
b	Asansör bulunması halinde yetkili firma tarafından yılda bir kez periyodik kontrolü yapılıyor mu?		
08	Yıllık baca temizliğinin yapılması		
a	Isınma sezonu öncesi yılda en az bir defa yakma tesisinin bakım/onarım ve baca temizliği yapılmış mı?		
b	Baca temizliği yapıldıktan sonra alınması gereken belgeler periyodik kontrol dosyasında muhafaza ediliyor mu?		
K	GENEL FİZİKİ ŞARTLARIN YÖNETİMİ		
01	Eşyaların duvara sabitlenmesi		
a	Olağanüstü durumlarda devrilecek kitaplık ve dolap gibi ağır ve yüksek eşyaları duvara veya yere sabitlenmiş mi?		
b	Ayna, tablo, saksı vb. gibi asılı duran eşyaların sabitlenmesi için kanca vida kullanılmış mı?		
c	Tuvaletlerde bulunan lavaboların, en etkili yöntemle duvara sabitlenmesi sağlanmış mı? Belirli periyotlarla sağlamlığı kontrol ediliyor mu?		
02	Merdiven ve korkulukları		
a	Merdivenler; ateşe dayanıklı taş, suni taş, tuğla, betonarme, metal veya benzeri yanmaz maddelerden yapılmış mı?		
b	Düşmelere ve kaymalara karşı önlem alınması adına merdivenlerde kaydırmaz bant uygulamasının bina içerisindeki tüm merdivenlerde uygulanmış mı?		
c	Merdivenlerde kırık basamaklar var mı?		
d	Dört basamaktan fazla olan her merdivende, korkuluk ve tirabzan bulunuyor mu?		
e	Genişliği 225 cm'yi aşan merdiven ortalarında, ayrıca bir tirabzan var mı?		
f	Yüksekliği en az 90 cm olacak şekilde korkuluklar inşa edilmiş mi?		
g	Korkuluk aralıkları düşmeyi engelleyecek şekilde inşa edilmiş mi?		
h	Korkulukların üzerinden kaymanın önlenmesi adına korkuluklara topuz takılmış mı?		
ı	Merdiven aralıklarında, düşmelere karşı tedbir alınmış mı?		
03	Bahçede bulunan direkler ve Bahçe zemini		
a	Futbol kale direği, basketbol potası ve voleybol direklerinin devrilmesi ölümlü kazalara neden olabileceği için bahçede yer alan bu gibi direklerin sağlam mı?		
b	Bahçe giriş kapısı ve bahçeyi çevreleyen demirler sağlam mı? Periyodik olarak kontrol ediliyor mu?		
c	Bahçe zemini kayıp düşmelere yada takılıp düşmeye karşı uygun malzeme döşenmiş mi?		
d	Değişik amaçlı sivri materyaller var mı?		
e	Bahçeden çıkışlar direk güvenli alana mı?		
f	Bahçe ihata duvarı ve ekleri; yıkılma, yırtma, kesme gibi riskleri taşıyor mu?		
04	Tüm odaların tanımlanması		
a	Kurumda bulunan tüm odaların girişinde uygun tanımlama yapılmış mı?		
b	Kurumda aynı cinsten alanların bulunması halinde bu alanlara numaralandırma sistemi ile numara verilmiş ya da içeriklerinin açıkça belirtildiği düzenleme yapılmış mı?		
c	Atıl durumda olan malzemeler ve makinelerin, iş sağlığı ve güvenliğini tehlikeye sokmayacak şekilde belirlenecek depoda istiflenmesi yapılmış mı?		
05	Pencerelerin güvenliği		

a	Pencereler; emniyet ve güvenlik açısından yarım açılır durumda mı?		
b	Pencerelerde oluşan kırık ve çatlaklara derhal müdahale ediliyor mu?		
06	Giriş kapısı güvenliği		
a	Kurumda giriş kapısının güvenliğini sağlamak için, bir güvenlik görevlisi var mı? Güvenlik görevlisinin bulunmaması durumunda kurumda görevlendirilecek bir kişinin giriş kapısında nöbet tutması sağlanmış mı?		
b	Girişte nöbet tutan kişi, gelen ziyaretçilerin bilgilerini ve kimi ziyarete geldiğine dair bilgileri ziyaretçi defterine kaydediyor mu?		
c	Ziyaretçilerim, ziyaret edeceği kişilerin yanına kadar nöbetçi personel ya da öğrenci eşliğinde gitmesi sağlanıyor mu?		
d	Ziyaretçilere "Ziyaretçi kartları" kimlik karşılığında verilir, çıkışta ziyaretçilere kimlikleri teslim edilerek geri alınmıyor mu?		
e	Kurumda işi olmayanlar bina içerisine girişi engelleniyor mu?		
07	Aydınlatma sistemi		
a	Çalışma mahalleri ve geçiş yollarındaki aydınlatma sistemleri, çalışanlar için kaza riski oluşturmayacak türde mi?		
b	Aydınlatma sisteminin, devre dışı kalmasının çalışanlar için risk oluşturabileceği yerlerde, yeterli aydınlatmayı sağlayacak ayrı bir enerji kaynağına bağlı acil aydınlatma sistemi var mı?		
c	Aydınlatma sistemi için kullanılan flüoresan lambaları korunaklı mı? Düşmeye karşı önlemleri alınmış mı?		
08	Kalorifer peteklerine çarpma sonucu olumsuz etkilerini azaltıcı tedbirlerin alınması		
a	Kalorifer peteklerinin, sert ve keskin yüzeyleri tehlike arz etmeyecek şekilde düzeltilmiş mi?		
b	Askı bağlantıları gevşemiş petekler var mı?		
09	Çatı güvenliği		
a	Çatıya kontrolsüz çıkışlar önlenmiş mi?		
b	Çatı kapakları sürekli kilit altında mı? Anahtarı yetkili kişide mi?		
c	Oluşması durumunda çatılardan sarkan buz sarkıtları temizlenmiş mi?		
d	Rüzgârlı ve fırtınalı havalarda tehlikeli olabilecek eskimiş kısımların değiştirilmesi yapılıyor mu? Çatı kontrolü periyodik olarak yapılıyor mu?		
10	Açıkta bulunan çukurlarda güvenlik önlemleri		
a	Bahçede bulunan rögar, su deposu, su kuyuları, fosseptik ve kanalizasyon gibi alanlar için düşmeye karşı güvenlik önlemleri alınmış mı?		
b	Açıkta bulunan çukurların ağızları kapalı mı ve kilit altına alınmış mı?		
11	Kazan dairesi güvenlik tedbirleri		
a	Kazan dairesi işletme talimatı ve güvenlik talimatı görünür bir yere asılı mı?		
b	Kazan dairesi içerisinde bulunan kazan, boyler, kapalı genleşme deposu vb. kapalı kaplar üzerinde kapasite, çalışma basıncı, imalat tarihi vb. bilgileri var mı?		
c	Boru hatları, pompa ve vanalar üzerinde uygun tanımlamalar var mı?		
d	Aydınlatma ve havalandırma yeterli düzeyde mi?		
e	Temiz hava girişi tarafında; yanıcı ve patlayıcı gaz girişleri önlenmiş mi?		
f	Kazan dairelerinde duman detektörü ve gaz kesme ana vanası var mı?		
g	Kazan dairesinin, depo amaçlı kullanımı engellenmiş mi?		
h	Isıl kapasiteleri 50 kW-350 kW arasında olan kazan dairelerinde en az bir çıkış kapısı, döşeme alanı 100 m ² 'nin üzerindeki veya ısı kapasitesi 350 kW'ın üzerindeki kazan dairelerinde ise en az 2 çıkış kapısı var mı?		
i	Kazan dairelerinde en az 1 adet 6 kg'lık çok maksatlı kuru kimyevi tozlu yangın söndürme cihazı, büyük kazan dairelerin de ise en az 1 adet yangın dolabı bulunduruluyor mu?		
j	Kazan dairelerine sorumlu haricindeki kişilerin girmesi engellenmiş mi?		
k	Kazan dairesinde pis su gideri var mı?		
12	Çamaşırhane güvenlik tedbirleri		

a	Çamaşırhanelerde, elektrik panoları var mı?(olmalıdır)		
b	Çamaşırhanede ve tüm kaygan zeminlerde, dikkat kaygan zemin levhası var mı?		
c	Çamaşırhanede, çamaşır kurutmak için ip ve çamaşır kurutma askılığı kullanılıyor mu?(engellenmelidir)		
d	Çamaşırhanede, ütü var mı? Ütü için ayrı bir oda oluşturulmuş mu?		
e	Makine ekipman için güvenlik talimatları asılı mı?		
13	Yemekhane güvenlik tedbirleri		
a	Aynı anda 100'den fazla kişiye hizmet veren mutfaklarda, kullanılan davlumbazların üzerinde yangın söndürme sistemi var mı?		
b	Yemekhanede bulunan seyyar ocakların, yere sabitlenmesi yapılmış mı?		
c	Yemekhanede bulunan LPG tüpleri, bina dışında muhafaza edilerek, bakır borularla emniyetli bir şekilde bina içine alınmış mı?		
d	Yemekhanelerde, gaz algılama detektörü ve otomatik gaz kesme sistemi var mı?		
e	Yemekhanede bulunan kıyma makinesini kullanacak personelin tanımlanmış ve kullanım talimatını çalışma alanında uygun bir yere asılmış mı?		
f	Yemekhanelerde kullanılan tüm makinelerin kullanım talimatı var mı? Uygun bir yere asılmış mı?		
g	Yemekhanelerde kullanılan bıçaklar kilitli bir dolap içerisinde muhafaza ediliyor mu?		
h	Yemekhanede çalışan personel için tüberküloz, hepatit ve portör muayenesi yapılmış mı?		