**3a. Sağlık Hizmetleri**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No |  | Evet | Hayır |
| 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, sağlık hizmetlerini TSM/SHM\*\* ile işbirliği yaparak koordine etmektedir. |  |  |
| 6 | Okul/kurumdaki tüm öğrencilerin aile hekimleri tarafından yapılan yıllık periyodik muayenelerinin takibi yapılmakta ve bu bilgi TSM/SHM ile paylaşılmaktadır |  |  |
| 7 | Tarama, aşılama ve koruyucu ağız diş sağlığı çalışmaları öncesinde bilgi notları ailelere ulaştırılmakta ve uygulama öncesinde TSM/SHM 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 başvurmaları yönünde teşvik edilmektedir. |  |  |
| 10 | Risk grubundaki öğrencilerin (özel politika gerektiren öğrenciler) velileri ile görüşmeler/bilgilendirme faaliyetleri yapılarak sağlık kuruluşlarına yönlendirilmektedir. |  |  |
| 11 | Okul bünyesinde rehber öğretmen ve rehberlik servisi vardır.  |  |  |
| 12 | Rehberlik hizmetleri kayıtları uygunşekilde tutulmakta ve saklanmaktadır. |  |  |
| 13 | Öğrencilerin sağlık kayıtları uygun şekilde saklanmaktadır. |  |  |
| 14 | Okul/kurumda sağlıklı yaşam kültürü oluşturmaya ve olumlu sağlık davranışı geliştirmeye yönelik görsel materyaller öğrenciler ve okul çalışanlarının görebileceği yerlerde asılıdır. |  |  |

\* 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, **SHM:** Sağlıklı Hayat Merkezi

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

**3b. Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No |  | Evet | Hayır |
| 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 sürekli akan 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 | Yemekhane (varsa kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı) çalışanlarının hijyen eğitimi belgesi vardır (hijyen ile ilgili çıkarılan yönetmeliklere göre). |  |  |
| 12 | Yemekhanelerde (varsa kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı) gıdalar uygun koşullarda saklanmaktadır. |  |  |
| 13 | Temizlik işiyle görevli personel vardır. |  |  |
| 14 | Temizlik için uygun araç-gereç ve malzeme vardır.  |  |  |
| 15 | Temizlik ile ilgili araç-gereç ve malzemeler öğrencilerin ulaşamayacağı yerde muhafaza edilmektedir. |  |  |
| 16 | Yeterli sayıda temel ilkyardım sertifikası almış personel vardır. |  |  |
| 17 | Acil durumlarda ulaşılması gereken telefon numaraları öğrenci ve okul çalışanlarının görebilecekleri yerlerde asılıdır. |  |  |
| 18 | Acil toplanma alanı belirlenmiştir ve tüm okul çalışanları ve öğrenciler tarafından bilinmektedir. |  |  |
| 19 | 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). |  |  |
| 20 | Okul/kurum çalışanları, okul bahçesinin dışında da öğrencilerin görebileceği, etkilenebileceği okul çevresi alanlarında tütün ürünleri kullanmamaktadır. |  |  |

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

**3c. Sağlıklı Beslenme**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No |  | Evet  | Hayır | DD |
| 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. |  |  |  |
| 5 | Öğrencilerin boy/vücut ağırlığı ölçümleri yılda en az bir kere yapılmakta ve sonuçlar öğrenci ve velilerle paylaşılmaktadır. |  |  |  |
|  | Okul/kurumun yemekhane hizmeti için 6,7, 8 ve 9. maddeler değerlendirilmelidir.Bu hizmet yok ise bu maddeler için “değerlendirme dışı” seçeneği işaretlenmelidir. |  |  |  |
| 6 | Yemek yiyebilmek için uygun süre ayrılmaktadır.  |  |  |  |
| 7 | Yemek listeleri Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı’nın yayımladığı menü modelleri örnek alınarak hazırlanmaktadır. |  |  |  |
| 8 | Yemekhane hizmetleri okul yönetimi tarafından ayda en az bir kere yürürlükteki mevzuata göre denetlenmekte ve gerekli durumlarda İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü’nden destek alınmaktadır. |  |  |  |
| 9 | Okul/kurumdaki yemekhane ortamları, yiyecek-içecekler, yiyecek-içecek hizmeti sunanların faaliyetleri ilgili mevzuatlara uygun olmalıdır. |  |  |  |

**\*DD:** Değerlendirme dışı

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

**PROGRAM BİLEŞENLERİ DEĞERLENDİRME SONUÇ TABLOSU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bileşenler** | **Evet** | **Hayır** |
| Sağlık Hizmetleri |  |  |
| Sağlıklı ve Güvenli Okul Çevresi |  |  |
| Sağlıklı Beslenme |  |  |

\*NOT: Her bir bileşende yer alan maddelerden her birinin yapılması zorunlu olup okullar tarafından tamamının yerine getirilmesi gerekmektedir.

Bir veya daha fazla maddenin eksik olması ya da hiç olmaması durumunda okulun söz konusu bileşenin gerekliliklerini sağlamadığı kabul edilir ve sonuç tablosuna olarak “Hayır” olarak yansıtılır.

Sağlıklı Beslenme bileşeninde değerlendirme dışı olarak işaretlenen maddeler değerlendirme sonucunu etkilemez ve Evet, Hayır sonuçlarına göre değerlendirme sonucu oluşur.

**OKUL İÇİN ÖNERİLER:**

**OKUL DEĞERLENDİRME EKİBİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **…………………………………..** **Toplum Sağlığı Merkezi/****Sağlıklı Hayat Merkezi****(Adı-Soyadı – İmza)** | **…………………………………..****İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü****(Adı-soyadı – imza)** |
| **………………………………..****Toplum Sağlığı Merkezi/****Sağlıklı Hayat Merkezi****(Adı-Soyadı – İmza)** | **…………………………………..** **İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü****(Adı-Soyadı – İmza)** |
|  | **…………………………………****Müdür/Müdür Yardımcısı** |