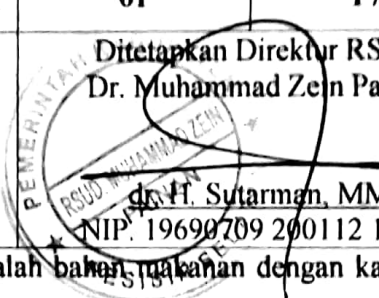




PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING

		PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING	
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen PPI/ 064 /RSUD-PS/XI/2018	No Revisi 01	Halaman 1 / 2
	Tanggal Terbit 6 November 2018	 Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan dr. H. Sutarmen, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	1. Bahan makanan kering adalah bahan makanan dengan kandungan air rendah misalnya beras, gula, terigu, kacang hijau, kacang tanah, merica, susu bubuk, dll. 2. Kegiatan menerima bahan makanan dari panitia penerimaan, menyimpan dan mengeluarkan sesuai bon pemesanan yang telah dibuat serta membuat laporan bahan makanan sesuai kelas perawatan pasien dan pegawai		
Tujuan	Mempertahankan kualitas bahan makanan kering		
Kebijakan	Keputusan Direktur No. 800/PPI/002/RSUD-PS/X/2018 tentang kebijakan pelayanan Komite PPI		
Prosedur	1. Pramu gudang menggunakan APD (Alat Pelindung Diri): Apron, sarung tangan, masker, topi, sepatu tertutup, 2. Pramu gudang membaca laporan di gudang kering; 3. Pramu gudang memonitor & mencatat pemantauan suhu ruangan dilakukan setiap hari dengan menggunakan thermometer ruangan (lihat SPO Kontrol suhu penyimpanan) dan kelembaban ruangan di cek satu bulan sekali oleh Bagian Umum RS.MPH 4. Pramu gudang menggunakan sarung tangan pada saat menimbang maupun mengeluarkan bahan makanan 5. Pramu gudang menerima bahan makanan kering dari panitia penerimaan bahan makanan dan menandatangani buku penerimaan bahan makanan;		

	6. Pramudita gudang memberikan label yang berisi tanggal kedatangan bahan; 7. Pramudita gudang menata dan menyimpan bahan makanan yang datang dengan tempat yang sesuai dengan jenis bahan; a) untuk bahan makanan kemasan (seperti susu bubuk, makanan enteral dalam bentuk serbuk, makanan dalam kaleng) didisplay pada rak stainless steel dengan jarak dari dinding 5 cm, dari lantai 15 cm, dan dari atap 60 cm; b) untuk bahan makanan mudah tercecer seperti: tepung terigu, tepung tapioka, gula pasir ditempatkan pada wadah khusus (plastik) tertutup diatas palet; c) untuk bahan makanan yang mudah tumpah (minyak) diletakkan pada wadah tertutup (jirigen) 8. Pramudita gudang memastikan bahwa bahan makanan yang masuk ke gudang maupun yang keluar tidak diletakkan di lantai. 9. Pramudita gudang setelah menimbang atau menerima bahan makanan yang diletakkan pada wadah tertutup harus ditutup kembali 10. Tidak menyimpan bahan makanan cair (minyak) berdekatan dengan bahan makanan kering 11. Pramudita gudang mencatat penerimaan, pengeluaran dan stok bahan makanan setiap hari
Unit Terkait	1. Pantry 2. Bagian Umum