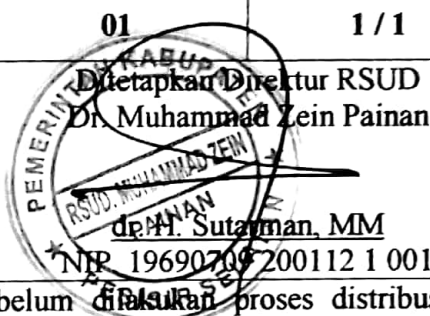




PERSIAPAN SNACK

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen PPI/ 069/RSUD-PS/XI/2018	No Revisi 01	Halaman 1 / 1
	Tanggal Terbit 6 November 2018	 Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan dr. H. Sutarnan, MM NIP. 196907092001121001	
Pengertian	Kegiatan persiapan snack sebelum dilakukan proses distribusi ke pasien.		
Tujuan	Mengemas snack dan pemberian label sebelum dilakukan proses distribusi.		
Kebijakan	Keputusan Direktur No. 800/PPI/002/RSUD-PS/X/2018 tentang kebijakan pelayanan Komite PPI		
Prosedur	1. Ahli gizi katering mengecek tampilan, tekstur, aroma, dan rasa snack. 2. Ahli gizi katering menimbang berat snack menggunakan timbangan dan dibandingkan dengan berat standar snack. 3. Jika snack tidak layak konsumsi dan tidak sesuai berat standar snack, ahli gizi katering melaporkan kepada kepala katering atau bagian <i>pastry</i> agar snack ditukar dengan snack baru. 4. Jika snack baru sudah siap, ahli gizi katering mengulang dari tahap satu di atas. 5. Ahli gizi katering menyiapkan snack untuk sampel snack dan disimpan selama 1x24 jam. 6. Ahli gizi katering merekap snack sesuai pesanan diit pasien. 7. Ahli gizi katering dibantu pramusaji untuk mengemas, memberi label dan menata snack sesuai kamar pasien. 8. Ahli gizi katering mengecek kesesuaian snack dengan diit pasien dan dicatat pada form Permintaan Makan Pasien.		
Unit Terkait	Gizi		