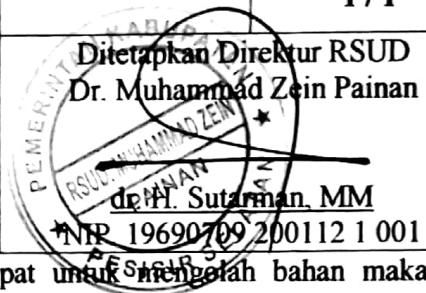




FUNGSI RUANG PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen PPI/ 054 /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. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	Ruang pengolahan adalah tempat untuk mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang aman untuk dikonsumsi		
Tujuan	1. Mendapatkan fungsi ruang pengolahan yang optimal 2. Mengolah bahan makanan yang aman dan hygiene sesuai dengan bentuk makanan, standar porsi, standar resep, menu, dan standar diet		
Kebijakan	Keputusan Direktur No. 800/PPI/002/RSUD-PS/X/2018 tentang kebijakan pelayanan Komite PPI.		
Prosedur	1. Bersihkan ruang dan peralatan sebelum dan sesudah bekerja 2. Ruang pengolahan diperuntukkan hanya untuk mengolah dan mendistribusikan makanan 3. Semua bahan makanan yang akan diolah sudah dibersihkan, ditempatkan dalam wadah/kontainer yang bersih di ruangan persiapan 4. Tidak diperkenankan untuk meracik bumbu, memotong sayur di ruang pengolahan. 5. Semua petugas pengolahan melayani khusus kegiatan pengolahan dan pendistribusian makanan		
Unit Terkait	Gizi		