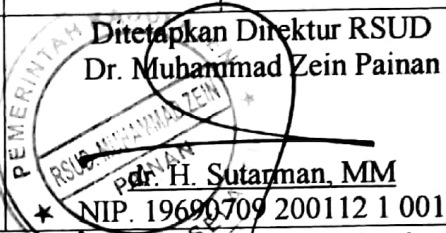




PENYAJIAN MAKANAN

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen PPI/ 062 /RSUD-PS/XI/2018	No Revisi 01	Halaman 1 / 1
	Tanggal Terbit 6 November 2018	 Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan dr. H. Sutarman, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	Suatu kegiatan menyajikan makanan yang sudah mengalami proses pengolahan untuk pasien rawat inap sesuai jadwal makanan		
Tujuan	Tersedianya makanan pasien rawat inap yang cepat, siap, dan layak dikonsumsi		
Kebijakan	Keputusan Direktur No. 800/PPI/002/RSUD-PS/X/2018 tentang kebijakan pelayanan Komite PPI		
Prosedur	1. Menyiapkan trolley makanan untuk masing-masing ruang perawatan 2. Memasukkan baki/nampan makan pasien ke dalam trolley makanan berikut etiket makan pasien yang berisi nama pasien, ruang perawatan, kelas perawatan, dan jenis diet 3. Menyajikan menu makanan pada alat saji/piring yang bersih, utuh, dan tidak cacat atau rusak 4. Menutup makanan menggunakan plastic pembungkus makanan 5. Menyajikan makanan kepada pasien dalam keadaan hangat sesuai etiket makan pasien 6. Perawat ruangan menandatangani surat pengantar makanan yang dibawa oleh pramusaji		
Unit terkait	Keperawatan Gizi		