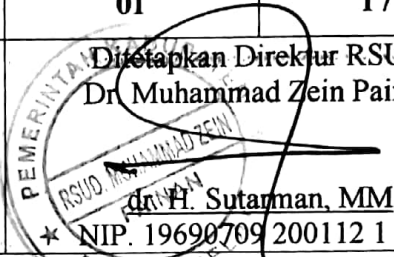




PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH

	PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH		
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen PPI/ 063 /RSUD-PS/XI/2018	No Revisi 01	Halaman 1 / 2
	Tanggal Terbit 6 November 2018	 Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan dr. H. Sutarman, MM * NIP. 196907092001121001	
Pengertian	1. Bahan makanan basah adalah bahan makanan golongan lauk pauk hewani (ikan, daging, ayam, bakso dll); lauk nabati (tahu, tempe); sayur, buah dan bumbu. 2. Kegiatan menerima bahan makanan dari panitia penerimaan bahan makanan dan menyimpan serta mengeluarkan sesuai bon pemesanan yang telah dibuat serta membuat laporan tentang bahan makanan datang, pemakaian per kelas dan stok yang ada		
Tujuan	Untuk mempertahankan kualitas bahan makanan basah		
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) 2. Menerima bahan makanan dari panitia penerimaan bahan makanan. 3. Menyimpan bahan makanan yang datang pada tempat penyimpanan (cold room) yang sesuai dengan jenis bahan 4. Menyimpan bahan makanan basah di freezer pada suhu -5°C s/d -10°C ditempatkan di kontainer plastik berdasarkan jenis bahan makanan basah 5. Menyimpan bahan lauk nabati, sayuran dan bumbu di chiller pada suhu 4°C s/d 10°C ditempatkan di kontainer plastik berdasarkan jenis bahan makanan pada rak susun berbahan stainless steel		

	6. Penyimpanan bahan makanan berdasarkan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) 7. Mengatur buka tutup pintu cold room sehingga suhu tetap terjaga dengan baik (pemantauan suhu ruangan) 8. Menjaga kebersihan ruangan dan cold room 9. Mencatat barang yang disimpan dan dikeluarkan pada buku stock setiap hari 10. Jika suhu tidak sesuai, lihat SOP Kontrol Suhu Penyimpanan Makanan.
Unit Terkait	1. Pantry 2. Bagian Umum