



PERSIAPAN MAKANAN SIAP SAJI / MAKANAN JADI

			
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen PPI/ 059 /RSUD-PS/XI/2018	No Revisi 01	Halaman 1 / 2
	Tanggal Terbit 6 November 2018	Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan dr. H. Sunayman, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	Suatu proses kegiatan mengecek, menerima, mencatat, memutuskan dan melaporkan waktu penerimaan makanan, macam dan jumlah serta spesifikasi makanan diit menurut pesanan.		
Tujuan	Pesanan bahan makanan diterima dalam macam, jumlah serta spesifikasi yang disepakati, sesuai dengan waktu permintaan pesanan.		
Kebijakan	Keputusan Direktur No. 800/PPI/002/RSUD-PS/X/2018 tentang kebijakan pelayanan Komite PPI		
Prosedur	1. Ahli gizi katering mengecek kesesuaian menu makanan dengan siklus menu. 2. Ahli gizi katering mengecek tekstur, warna, aroma, tampilan rasa dan suhu makanan sesuai spesifikasi makanan diit. 3. Ahli gizi katering menimbang berat lauk hewani dan nabati kemudian dibandingkan dengan standar porsi menggunakan timbangan. 4. Jika makanan yang disiapkan tidak sesuai spesifikasi makanan diit, ahli gizi katering melaporkan kepada petugas masak (<i>cook</i>) agar makanan ditukar dengan makanan baru. 5. Jika makanan baru sudah siap, ahli gizi katering mengulang dari tahap satu di atas. 6. Ahli gizi katering menyiapkan makanan untuk <i>test food</i> dan disimpan selama 1x24 jam.		

	7. Ahli gizi katering merekap makanan sesuai pesanan diit pasien. 8. Ahli gizi katering dibantu pramusaji untuk mengemas, memberi label dan menata makanan sesuai kamar pasien. 9. Ahli gizi katering mengecek kesesuaian makanan dengan diit pasien dan dicatat pada form Permintaan Makan Pasien.
Unit Terkait	Gizi