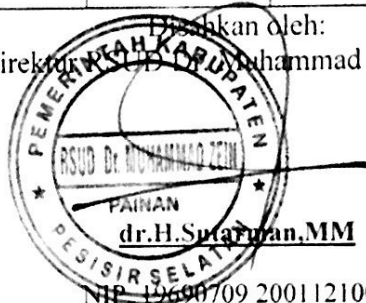


 RSUD Dr. MUHAMMAD ZEIN PAINAN	PENYUSUNAN FORMULA, MENU DAN PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN		
	No.Dokumen PP/ 004 /RSUD-PS/ III /2018	No Revisi 01	HALAMAN 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 25 Maret 2018	Disahkan oleh: Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan 	
PENGERTIAN	Adalah serangkaian kegiatan untuk membuat daftar makanan dengan siklus menu 10 hari dengan menggunakan pedoman gizi seimbang serta memperhatikan beberapa hal : kebutuhan gizi, peraturan pemberian makan rumah sakit, kebiasaan makan, macam dan jumlah yang orang yang akan di layani, peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia, macam dan jumlah pegawai, macam pelayanan yang diberikan, musim, iklim,keadaan pasar, serta dana yang tersedia.		
TUJUAN	Tersedianya menu dengan siklus menu 10 hari yang bervariasi, aman di konsumsi, bercita rasa tinggi dan bernilai gizi		
KEBIJAKAN	• Buku Pedoman Pelayanan Gizi RSUD dr. Muhammad Zein Painan Tahun 2018 • SK Direktur RSUD tentang Pedoman Pelayanan Gizi no : 800/PP/004/RSUD-PS/maret/2018		
PROSEDUR	1. Ka. Instalasi Gizi membentuk tim penyusun menu yang terdiri dari Sub. Pengadaan, Sub Pengolahan, tenaga pengolah, Ahli Gizi ruangan dan lain lain yang di perlukan. 2. Tim penyusun menu menyusun menu dengan memperhatikan anggaran yang tersedia, macam dan jumlah tenaga pengolah, kebiasaan makan, iklim, harga pasar, dsb 3. Tim penyusun menu mengumpulkan berbagai jenis hidangan dalam kelompok jenis makanan (hewani, nabati, sayuran, buah) sehingga memungkinkan variasi hidangan yang lebih banyak. 4. Menu yang telah di susun kemudian di uji cobakan kepada pasien. 5. Ahli gizi ruangan menghimpun apabila ada masukan atau kritik dan saran dari ruangan sehubungan dengan uji coba menu tersebut. 6. Menu dapat di revisi untuk penyempurnaan.		