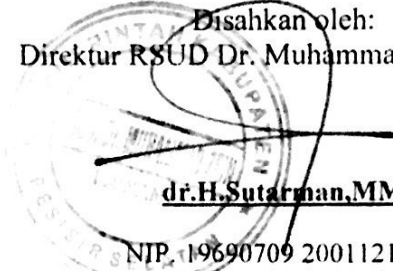


 RSUD Dr. MUHAMMAD ZEIN PAINAN	PENYIMPANAN DAN PENANGANAN BAHAN MAKANAN (BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH)		
	No.Dokumen PP/ 004 /RSUD-PS/ III /2018	No Revisi 01	HALAMAN 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 25 Maret 2018	Disahkan oleh: Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan  <u>dr.H.Sutarnan,MM</u> NIP. 19690709 2001121001	
PENGERTIAN	Serangkaian kegiatan tentang cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporan.		
TUJUAN	Tersedianya bahan makanan yang siap untuk di pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan keperluan serta aman untuk di pergunakan.		
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	Bahan Makanan kering: 1. Menyiapkan ruangan, alat dan tempat untuk meletakkan bahan makanan 2. Membersihkan ruangan penyimpanan dari serangga/binatang perusak 3. Memeriksa barang yang akan di simpan sesuai dengan kualitas, kuantitas, macam dan jumlahnya. 4. Menempatkan barang sesuai dengan macam, jumlah, sifat dan kemasan barang. 5. Mencatat semua barang yang di terima. 6. Mencatat stok bahan makanan kedalam kartu stok. 7. Membuat laporan tentang pemakaian bahan makanan dan bahan makanan yang habis serta melaporkan ke bagian pemesanan bahan makanan. Bahan makanan basah: 1. Menyiapkan ruangan dan lemari pendingin untuk meletakkan bahan makanan yang akan di simpan. 2. Memeriksa temperatur lemari penyimpanan sesuai dengan		

	kebutuhan bahan makanan yang akan disimpan. 3. Memeriksa bahan makanan yang akan di simpan meliputi macam, kualitas dan kualitas. 4. Menempatkan barang sesuai dengan macam/jenis, sifat dan kemasan bahan makanan. 5. Mencatat bahan makanan yang diterima. 6. Mencatat bahan makanan yang akan di keluarkan. 7. Mencatat stok bahan makanan ke kartu stok. 8. Membuat laporan tentang bahan makanan yang habis dan melaporkan ke bagian pemesanan bahan makanan
UNIT TERKAIT	Instalasi Gizi