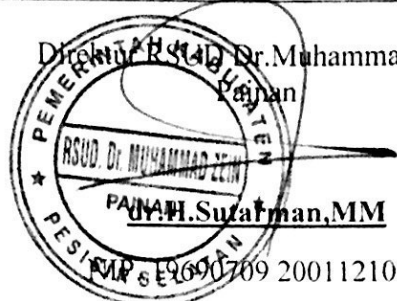


	PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD DR. MUHAMMAD ZEIN PAINAN		
RSUD Dr. MUHAMMAD ZEIN PAINAN	No.Dokumen PP/ 004 /RSUD-PS/ III /2018	NO. REVISI 01	HALAMAN 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal 25 Maret 2018		
PENGERTIAN	Suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian nutrisi yang tepat		
TUJUAN	Untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien		
KEBIJAKAN	• Buku Pedoman Pelayanan Gizi RSUD dr. Muhammad Zein Painan Tahun 2018. • SK Direktur RSUD tentang Pedoman Pelayanan Gizi no : 800/PP/ /RSUD-PS/ maret /2018.		
PROSEDUR	1. Makanan dan nutrisi yang sesuai untuk pasien harus tersedia secara teratur 2. Setiap hari semua pasien harus tercatat telah memesan makanan 3. Merencanakan anggaran belanja bahan makanan 4. Merencanakan menu yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien 5. Menghitung kebutuhan bahan makanan 6. Pemesanan bahan makanan yang akan diolah. 7. Penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan 8. Persiapan pengolahan bahan makanan 9. Pengolahan bahan makanan 10. Pendistribusian makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan 11. Makanan disiapkan dengan cara mengurangi risiko kontaminasi dan pembusukan 12. Makanan disimpan dengan cara mengurangi risiko kontaminasi dan pembusukan 13. Produk nutrisi enteral disimpan sesuai rekomendasi pabrik. Praktek penanganan memenuhi peraturan dan perundangan yang berlaku		
UNIT TERKAIT	Instalasi Gizi dan ruang rawat inap		