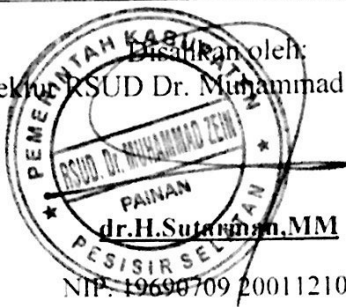


	PENGELOLAAN PRODUKSI MAKANAN BAGI PASIEN KELAS I, II, III, VIP SE, DAN VIP		
RSUD Dr. MUHAMMAD ZEIN PAINAN	No.Dokumen PP/ 004 /RSUD-PS/ III /2018	No Revisi 01	HALAMAN 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 25 Maret 2018	Disahkan oleh: Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan 	
PENGERTIAN	Adalah kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang berkualitas tinggi untuk dapat di konsumsi dan memenuhi selera makan pasien.		
TUJUAN	1. Dapat meningkatkan selera makan pasien 2. Meningkatkan dan mempertahankan warna, aroma, rasa, keempukkan dan penampilan makanan. 3. Meningkatkan nilai gizi makanan. 4. Menjadikan makanan bebas mikroorganisme, bahan beracun dan berbahaya.		
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. Petugas pengolahan/tenaga pemasak makanan (kelas I, II, III, VIP SE dan VIP SE) mempelajari menu yang akan di masak yang sebelumnya telah di tulis di papan pasien oleh pengawas pada hari itu. 2. Petugas pengolah makanan mengambil bahan makanan ke gudang penyimpanan bahan makanan basah dan menghitung bahan makanan sesuai dengan jumlah rekapan pasien pada hari tersebut. 3. Petugas pengolah makanan men-cek bumbu dan bahan-bahan lain yang di perlukan dalam proses pemasakan. 4. Petugas pengolah makanan melakukan persiapan bahan makanan (disiangi, dicuci dan dipotong) 5. Petugas pengolah makanan memasak sesuai dengan teknik pemaksakan yang digunakan dalam menu. 6. Petugas pengolah makanan mendistribusikan makanan yang telah dimasak sesuai dengan ruangan/kelas perawatan dan dit pasien. 7. Masakan yang telah di distribusikan diserahkan terimakan dengan petugas rumah tangga (PRT) masing masing ruangan perawatan.		
UNIT TERKAIT	• Bagian Pengolahan • Pramusaji (PRT) Instalasi Gizi		