
 <p>RSUD Dr.M.ZEIN PAINAN</p>	FUNGSI RUANG PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN		
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen. 032/SPO-RSUD/10.14/II/2019	No Revisi 02	Halaman 1 / 1
	Tanggal Terbit 4 Januari 2019	Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan  dr. H. Sutarman, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	Ruang pengolahan adalah tempat untuk mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang aman untuk dikonsumsi		
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendapatkan fungsi ruang pengolahan yang optimal 2. Mengolah bahan makanan yang aman dan hygiene sesuai dengan bentuk makanan, standar porsi, standar resep, menu, dan standar diet 		
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keputusan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan No. 800/10.05/RSUD-SK/II/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Revisi Kebijakan PPI RSUD Dr. Muhammad Zein Painan. 2. Keputusan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan No. 800/10.14/RSUD-SK/II/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr. Muhammad Zein Painan. 		
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan ruang dan peralatan sebelum dan sesudah bekerja 2. Ruang pengolahan diperuntukkan hanya untuk mengolah dan mendistribusikan makanan 3. Semua bahan makanan yang akan diolah sudah dibersihkan, ditempatkan dalam wadah/kontainer yang bersih di ruangan persiapan 4. Tidak diperkenankan untuk meracik bumbu, memotong sayur di ruang pengolahan. 		

	5. Semua petugas pengolahan melayani khusus kegiatan pengolahan dan pendistribusian makanan
Unit Terkait	Gizi