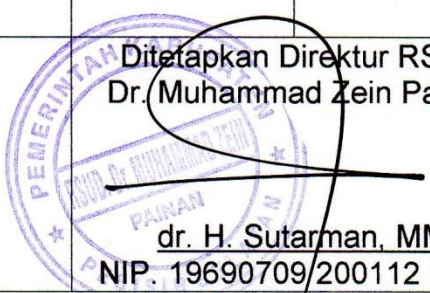




**RSUD
Dr.M.ZEIN
PAINAN**

FUNGSI RUANG PENYIMPANAN DAN PERSIAPAN BAHAN MAKANAN

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen. <i>041</i> /SPO-RSUD/10.14/II/2019	No Revisi 02	Halaman 1 / 2
	Tanggal Terbit 4 Januari 2019	Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan  dr. H. Sutarman, MM NIP. 19690709/200112 1 001	
Pengertian	<ol style="list-style-type: none">1. Gudang bahan makanan kering dan persiapan adalah tempat untuk menyimpan dan menyiapkan bahan makanan dengan kandungan air rendah misalnya beras, gula, terigu, kacang hijau, kacang tanah, merica, susu bubuk, dll.2. Gudang Bahan makanan basah dan persiapan adalah tempat untuk menyimpan dan menyiapkan bahan makanan golongan lauk pauk hewani (ikan, daging, ayam, baso dll); lauk nabati (tahu, tempe); sayur, buah dan bumbu.		
Tujuan	Mendapatkan fungsi ruang penyimpanan dan persiapan yang optimal		
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.		

<p>Prosedur</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan ruang dan peralatan sebelum dan setelah bekerja 2. Gudang penyimpanan dan persiapan bahan kering diperuntukkan hanya untuk menyimpan dan menyiapkan bahan makanan kering dilabel. 3. Gudang penyimpanan dan persiapan bahan makanan basah diperuntukkan untuk menyimpan dan menyiapkan bahan makanan basah yang sudah di cuci bersih terlebih dahulu kemudian di label tanggal dan jam. 4. Semua bahan basah yang telah disiapkan harus sudah dalam keadaan bersih dan sudah dicuci sebelum dikirim ke ruang pengolahan. 5. Warna talenan plastik dibedakan berdasarkan jenis bahan : Merah - Daging, Hijau - Sayuran, Putih - Buah, Orange - Bumbu 6. Pemakaian pisau dibedakan berdasarkan jenis Color Code : ditandai pada pegangan pisau menggunakan bahan yang tidak membahayakan makanan : Merah - Daging, Hijau - Sayuran, Putih - Buah, Orange - Bumbu 7. Semua petugas persiapan melayani khusus kegiatan penyimpanan persiapan bahan makanan.
<p>Unit Terkait</p>	<p>Gizi</p>