



**RSUD
Dr.M.ZEIN
PAINAN**

PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen. <i>038/SPO-RSUD/10.14/II/2019</i>	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	Kegiatan yang meliputi pemeriksaan/ penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kwantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan.		
Tujuan	Tersedianya bahan makanan yang siap untuk diolah		
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	Persiapan Alat Juru Masak : <ol style="list-style-type: none">1. Menggunakan apron2. Menggunakan sarung tangan Penerimaan bahan makanan : <ol style="list-style-type: none">1. Setelah bahan makanan datang, dicek kesesuaian barang dengan pesanan		

	<p>2. Lakukan hand hygiene dan memakai sarung tangan</p> <p>3. Melakukan pencucian pada bahan makanan basah</p> <p>4. Mencuci bersih</p> <p>Penyimpanan bahan makanan :</p> <p>1. Memasukkan dalam plastic dan menyimpannya dalam almari pendingin</p> <p>2. Setelah usai kegiatan juru masak melepas APD sarung tangan dan cuci tangan 6 langkah.</p> <p>Kegiatan yang meliputi:</p> <p>Pemeriksaan/penyortiran, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan.</p>
Unit terkait	Gizi