



**RSUD
Dr.M.ZEIN
PAINAN**

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen. 048/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. Sutarnan, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	1. Bahan makanan kering adalah bahan makanan dengan kandungan air rendah misalnya beras, gula, terigu, kacang hijau, kacang tanah, merica, susu bubuk, dll. 2. Kegiatan menerima bahan makanan dari panitia penerimaan, menyimpan dan mengeluarkan sesuai bon pemesanan yang telah dibuat serta membuat laporan bahan makanan sesuai kelas perawatan pasien dan pegawai		
Tujuan	Mempertahankan kualitas bahan makanan kering		
Kebijakan	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	1. Pramu gudang menggunakan APD (Alat Pelindung Diri): Apron, sarung tangan, masker, topi, sepatu tertutup setelah cuci tangan 2. Pramu gudang membaca laporan di gudang kering; 3. Pramu gudang memonitor & mencatat pemantauan suhu ruangan dilakukan setiap hari dengan menggunakan		

	<p>thermometer ruangan (lihat SPO Kontrol suhu penyimpanan) dan kelembaban ruangan di cek satu bulan sekali oleh Bagian Umum RS</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Pramudugang menggunakan sarung tangan pada saat menimbang maupun mengeluarkan bahan makanan 5. Pramudugang menerima bahan makanan kering dari panitia penerimaan bahan makanan dan menandatangani buku penerimaan bahan makanan; 6. Pramudugang memberikan label yang berisi tanggal kedatangan bahan dan mencatat tanggal kadaluarsa 7. Pramudugang menata dan menyimpan bahan makanan yang datang dengan tempat yang sesuai dengan jenis bahan; <ol style="list-style-type: none"> a) untuk bahan makanan kemasan (seperti susu bubuk, makanan enteral dalam bentuk serbuk, makanan dalam kaleng) didisplay pada rak stainless steel dengan jarak dari dinding 5 cm, dari lantai 15 cm, dan dari atap 60 cm; b) untuk bahan makanan mudah tercecer seperti: tepung terigu, tepung tapioka, gula pasir ditempatkan pada wadah khusus (container) tertutup diatas palet; c) untuk bahan makanan yang mudah tumpah (minyak) diletakkan pada wadah tertutup 8. Pramudugang memastikan bahwa bahan makanan yang masuk ke gudang maupun yang keluar tidak diletakkan di lantai. 9. Pramudugang setelah menimbang atau menerima bahan makanan yang diletakkan pada wadah tertutup harus ditutup kembali. 10. Tidak menyimpan bahan makanan cair (minyak) berdekatan dengan bahan makanan kering. 11. Pramudugang mencatat penerimaan, pengeluaran dan stok bahan makanan setiap hari.
<p>Unit Terkait</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pantry 2. Bagian Umum