
 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PERENCANAAN ANGGARAN BELANJA BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen 033 /SPO-RSUD/PPI/2022	No.Revisi -	Jumlah Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Perencanaan bahan makanan adalah Kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien yang dilayani		
Tujuan	Tersedianya taksiran anggaran belanja makanan setahun yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi pasien yang dilayani sesuai standart kecukupan gizi.		
Kebijakan	1. Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/005.004/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Kebijakan Pelayanan Gizi. 2. Pedoman PGRS Tahun 2013		
Prosedur	1. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen tahun sebelumnya sesuai dengan kelas rawatan 2. Tetapkan macam dan jumlah konsumen/pasien 3. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survey pasar, kemudian tentukan harga rata-rata dari masing-masing bahan makanan 4. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai standart porsi dari siklus menu kedalam berat kotor 5. Menghitung jumlah kebutuhan bahan makanan per orang perhari sesuai dengan kelas perawatan pasien 6. Menghitung jumlah kebutuhan bahan makanan pasien per		

	<p>bulan</p> <p>7. Menghitung anggaran belanja bahan makanan pasien setahun</p> <p>8. Mengajukan hasil perhitungan kepada bagian perencanaan untuk diteruskan dalam perhitungan perencanaan anggaran kebutuhan bahan makanan (RAB)</p>
Unit Terkait	<p>1. Instalasi Gizi</p> <p>2. Bidang perencanaan</p> <p>3. Bidang keuangan</p>

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PERENCANAAN MENU INSTALASI GIZI		
	No. Dokumen 053 /SPO-RSUD/PPI/2022	No.Revisi -	Jumlah Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM NIP:197301032002101005	
Pengertian	Kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk menajemen penyelenggaran makanan di Instalasi Gizi		
Tujuan	Tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit.		
Kebijakan	1. Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/005.004/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Kebijakan Pelayanan Gizi2. 2. Pedoman PGRS Tahun 2013		
Prosedur	1. Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari Ahli Gizi, Tata Boga dan Juru Masak. 2. Buat rincian macam dan jumlah pasien yang akan dilayani. 3. Menentukan menu – menu yang akan dipakai sesuai dengan bentuk makanan dan kelas perawatan 4. Kelompokkan menu berdasarkan Macam dan jenis menu yang dihitung dalam satu hari dengan siklus menu (10 Hari)+ 1 hari untuk tanggal 31. 5. Siklus menu diperbaharui setiap 1 tahun sekali agar tidak menimbulkan kebosanan pagi pasien dan membuat hidangan jadi lebih bervariasi.		
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi		

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PEMESANAN DAN PEMBELIAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen 028/SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi 02	Jumlah Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV</u> <u>FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Pemesanan adalah penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang dilayani		
Tujuan	Tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan		
Kebijakan	1. Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/10.05/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang revisi Kebijakan PPI RSUD Dr M Zein Painan 2. Keputusan Direktur RSUD M Zein Painan No 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan.		
Prosedur	1. Petugas pengadaan Instalasi Gizi membuat rekapitulasi kebutuhan bahan makanan untuk hari berikutnya dengan cara : standar porsi x jumlah pasien 2. Hasil perhitungan ditulis di blanko pemesanan bahan makanan 3. Bahan makanan basah dilakukan pemesanan setiap hari dan bahan makanan kering dilakukan 2 kali seminggu yang disesuaikan dengan sisa stok yang ada di gudang makanan kering		



	4. Hasil perhitungan / lembar pemesanan dibuat rangkap 2(dua), satu lembar diserahkan ke rekanan / pihak ke-3 untuk dilakukan proses pembelian dan satu lembar dipegang oleh tim penerima barang/ logistic.
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENERIMAAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen	No Revisi	Jumlah Halaman
	039/SPO-RSUD/PPI/2022	02	1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan yang telah ditetapkan		
Tujuan	Tersedianya bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan.		
Kebijakan	3. Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/10.05/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang revisi Kebijakan PPI RSUD Dr M Zein Painan 4. Keputusan Direktur RSUD M Zein Painan No 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan.		
Prosedur	1. APD yang digunakan: <ul style="list-style-type: none">- Celemek- Sarung tangan- Sendal tertutup 2. Petugas Instalasi Gizi menerima barang yang datang dari rekanan / pihak ketiga dengan melakukan langkah – langkah : <ul style="list-style-type: none">• Mencek semua jumlah, jenis dan macam bahan makanan yang datang dengan daftar permintaan		


	<ul style="list-style-type: none"> • Menyortir semua bahan makanan apakah sudah sesuai dengan spesifikasi yang diminta <p>3. Jika barang yang datang tidak sesuai dengan spesifikasi yang ada dikontrak maka akan dikembalikan dan diganti oleh pihak ketiga dengan yang baru</p>
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENYIMPANAN DAN PENYALURAN BAHAN MAKANAN (BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH)		
	No. Dokumen 026 /SPO-RSUD/PPI/2022	No Revisi 02	Jumlah Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Serangkaian kegiatan tentang cara menata dan memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporan		
Tujuan	Tersedianya bahan makanan yang siap untuk diolah dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan keperluan serta aman untuk dipergunakan		
Kebijakan	1. Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang Revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan 2. Buku Pedoman PGRS tahun 2013		
Prosedur	Bahan Makanan Kering 1. Menyiapkan ruangan, alat dan tempat untuk meletakkan bahan makanan 2. Membersihkan ruangan penyimpanan dari serangga / binatang perusak 3. Memeriksa barang yang akan disimpan sesuai dengan kualitas, kuantitas, macam dan jumlahnya 4. Menempatkan barang sesuai dengan macam, jumlah, sifat dan kemasan barang 5. Mencatat semua barang yang diterima 6. Mencatat stok bahan makanan kedalam kartu stok		

	<p>7. Membuat laporan tentang pemakaian bahan makanan dan bahan makanan yang habis serta melaporkan bagian pemesanan bahan makanan</p> <p>8. Penyimpanan menggunakan system FEFO (First Expaiored First Out) dan FIFO (Firs In Firs Out)</p> <p>9. Suhu penyimpanan Gudang Kering berkisar antara 20°C - 25°C</p> <p>10. Jarak rak penyimpanan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dari atas/langit-langit : 60 cm - Dari dinding : 5 cm - Dari lantai : 15 cm <p>Bahan Makanan Basah</p> <p>1. Menyiapkan ruangan dan lemari pendingin untuk meletakkan bahan makanan yang akan disimpan</p> <p>2. Memeriksa temperatur lemari penyimpanan sesuai dengan kebutuhan bahan makanan yang akan disimpan dengan rentang suhu -5°C sampai -10°C (Hewani), untuk sayur dan buah suhunya 5°C sampai 10°C</p> <p>3. Memeriksa bahan makanan yang akan disimpan meliputi macam, kualitas dan kuantitas</p> <p>4. Menempatkan barang sesuai dengan macam / jenis, sifat dan kemasan bahan makanan</p> <p>5. Mencatat bahan makanan yang diterima</p> <p>6. Mencatat bahan makanan yang akan dikeluarkan</p> <p>7. Mencatat stok bahan makanan ke kartu stok</p> <p>8. Membuat laporan tentang bahan makanan yang habis dan melaporkan bagian pemesanan bahan makanan</p> <p>11. Penyimpanan menggunakan system FIFO (First In First Out)</p>
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen 031 /SPO-RSUD/PPI/2022	No Revisi 01	Jumlah Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	<div>Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan</div> <div></div> <div>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM NIP:197301032002101005</div>	
Pengertian	Adalah kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang berkualitas tinggi untuk dapat dikonsumsi dan memenuhi selera makan pasien		
Tujuan	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk mengolah makanan agar diperoleh makanan sesuai standar gizi		
Kebijakan	Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/005.004/RSUD-SK/I/2019 tentang Kebijakan Pelayanan Gizi		
Prosedur	<div>1. Syarat-syarat penjamah makanan :</div> <div><div>a. Mencuci tangan sebelum bekerja, sesudah menangani bahan makanan mentah/kotor, setelah dari kamar mandi, setelah dipergunakan untuk menggaruk, batuk/bersin dan setelah makan.</div><div>b. Kuku tidak panjang/berkutek, tidak menggunakan perhiasan</div><div>c. Menggunakan baju kerja yang bersih, menggunakan celemek, penutup kepala, masker dan sarung tangan (bila diperlukan), serta sepatu boot</div></div> <div>2. Pengelompokan masakan</div> <div><div>a. Pengolahan menu VIP/KIs/ non pasien</div><div>b. Pengolahan menu bangsal</div><div>c. Pengolahan nasi biasa, lunak dan makanan cair</div></div> <div>3. Prosedur Pengolahan</div>		

	<ul style="list-style-type: none"> a. Juru masak mengolah bahan makanan sesuai dengan daftar menu hari itu dan disesuaikan dengan dietnya b. Setiap menu yang sudah matang harus dicicipi oleh tata boga/ahli gizi terlebih dahulu menggunakan sendok yang terpisah untuk koreksi rasa masakan. c. Makanan yang sudah matang dan sesuai standar disiapkan di meja – meja distribusi.
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENDISTRIBUSIAN MAKANAN PASIEN		
	No. Dokumen 045/SPO-RSUD/PPI/2022	No Revisi	Jumlah Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr.M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani		
Tujuan	Konsumen/pasien mendapat makanan sesuai dengan diet dan ketentuan yang berlaku		
Kebijakan	Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/005.004/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Kebijakan Pelayanan Gizi		
Prosedur	1. Distribusi Makanan Pasien yaitu dengan cara Sentralisasi yaitu makanan diporsikan sesuai dietnya untuk pasien VIP, Kelas dan Bangsal di Instalasi Gizi. 2. Waktu distribusi makanan pasien : a. Pagi <ul style="list-style-type: none">Makan Pagi pukul 06.00 s.d. 07.00 WIBSnack pukul 09.30 s.d. 10.00 WIB b. Siang <ul style="list-style-type: none">Makan Siang pukul 12.00 s.d. 13.00 WIBSnack Sore pukul 15.00 s.d. 15.30 WIB c. Sore <ul style="list-style-type: none">Makan Malam pukul 16.30 s.d. 17.30 WIB		
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi 2. Pramusaji		

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PERSIAPAN BAHAN MAKANAN PASIEN		
	No. Dokumen 027 /SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi 02	Jumlah Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD,KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang akan diolah (mencuci, memotong, meracik menyangi dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar porsi dan jumlah pasien yang dilayani.		
Tujuan	Tersedianya bahan makanan yang siap diolah sesuai dengan menu dan jumlah pasien		
Kebijakan	1. Buku Pedoman PGRS tahun 2013 2. Keputusan Direktur RSUD M Zein Painan No 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan.		
Prosedur	1. Lihat daftar menu dan jumlah pasien pada hari itu dan kelompokkan menu sesuai diet 2. Petugas mengeluarkan bahan makanan dari tempat penyimpanan 3. Petugas mencuci, mengupas, menyangi, memotong dan mempersiapkan bumbu-bumbu yang diperlukan 4. Setelah semua bahan dipersiapkan, bahan makanan siap untuk diolah 5. Penggunaan Pisau dan telenan : <ul style="list-style-type: none">• Pisau/talenan Merah : Protein Hewani		



	<ul style="list-style-type: none"> • Pisau/talenan Kuning : Nabati dan sayur • Pisau/talenan Biru : Buah
Unit Terkait	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagian pengolahan 2. Instalasi gizi

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENYAJIAN MAKANAN		
	No. Dokumen 021/SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi 02	Jumlah Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	<div>Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan</div> <div></div> <div>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM NIP:197301032002101005</div>	
Pengertian	Rangkaian akhir dari perjalanan makanan yang siap disantap dalam tempat penyajian		
Tujuan	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah agar pasien mendapat layanan penyajian makanan yang layak sesuai dengan kebutuhan dan kelas perawatannya.		
Kebijakan	1. Keputusan Direktur RSUD M Zein Painan No 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan. 2. Pedoman PGRS Tahun 2013		
Prosedur	<p>Persiapan :</p> <ol style="list-style-type: none">Alat makan pasien yang digunakan dikategorikan sbb:<ol style="list-style-type: none">VIP : makanan pasien menggunakan alat makan <i>dinner set</i>Kelas I : makanan pasien menggunakan alat makan berupa rantangKelas II : makanan pasien menggunakan alat makan berupa plato staintless 5 lobang bertutupKelas III : makanan pasien menggunakan alat makan berupa plato staintless 3 lobang bertutupKhusus untuk pasien infeksius menggunakan alat makan sekali pakai (bento)Untuk makanan cair menggunakan alat makan berupa		

	<p>gelas stainless bertangkai</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Alat pengambil makanan (Penjepit makanan, sendok sayur dan sendok nasi, cetakan nasi) 3. Plastik Wrapping makanan <p>Pelaksanaan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memakai APD lengkap (celemek, sarung tangan, masker dan sandal karet tertutup) 2. Mengelompokkan alat penyajian berdasarkan kelas rawatan. 3. Menempelkan stiker/barkode ke alat penyajian makanan 4. Memporsikan makanan/menu sesuai diet dan kelas rawatan. 5. Menutup makanan dengan plastic wrap.
Unit Terkait	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pramusaji 2. Instalasi Gizi

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENYIMPANAN NUTRISI ENTERAL		
	No. Dokumen 032/SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi 01	Jumlah Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Penyimpanan nutrisi enteral adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan nutrisi enteral		
Tujuan	Tersedianya nutrisi enteral siap pakai sesuai kebutuhan dan keamanan produk nutrisi enteral.		
Kebijakan	1. Pedoman PGRS tahun 2013 2. Keputusan Direktur RSUD M Zein Painan No 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan.		
Prosedur	1. Sebelum produk nutrisi enteral diterima, diperiksa tanggal kadaluarsanya, pastikan kemasan nutrisi enteral masih utuh dan tidak rusak, setelah nutrisi enteral yang memenuhi syarat diterima, segera disimpan diruang penyimpanan kering 2. Menggunakan system FEFO (First Expai red First Out) sesuai dengan tanggal kadaluarsanya 3. Data penerimaan, stok, pengeluaran nutrisi enteral dicatat pada buku pencatatan		
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi 2. Penanggung jawab gudang kering		

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PEMBUATAN SUSU / DIET MAKANAN CAIR		
	No. Dokumen 030/SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi 02	Jumlah Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	<div>Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan</div> <div> dr. Harefa, Sp.PD.KKV FINASIM NIP:197301032002101005</div>	
Pengertian	Kegiatan atau proses pembuatan diet makanan cair untuk pasien dengan menggunakan formula Rumah Sakit		
Tujuan	Menghasilkan diet makanan cair yang berkualitas, aman, higienis dan sesuai kebutuhan pasien.		
Kebijakan	1. Keputusan Direktur RSUD M Zein Painan No 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan. 2. Pedoman PGRS Tahun 2013		
Prosedur	1. Persiapan a. Mog stainless b. Bahan makanan c. Daftar pasien yang dapat diet cair 2. Langkah-langkah a. Melakukan cuci tangan dan menggunakan APD (celemek, penutup kepala, masker, sarung tangan dan alas kaki bertutup) b. Menghitung dan memisahkan jumlah dan jenis pasien dengan diit cair c. Menyiapkan makanan cair sesuai diet dan standar porsi d. Mengemasnya kedalam mog yang sebelumnya sudah diberi barcode/label. e. Makanan cair siap untuk didistribusikan.		
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi		

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENYAJIAN SNACK		
	No. Dokumen 029/SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi -	Jumlah Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  dr. Harefa, Sp.PD.KKV FINASIM, NIP:197301032002101005	
Pengertian	Kegiatan persiapan snack sebelum dilakukan distribusi ke pasiendan dokter		
Tujuan	Agar dapat mencukupi asupan makanan pasien dan dokter		
Kebijakan	Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/005.004/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Kebijakan Pelayanan Gizi		
Prosedur	1. Persiapan a. Daftar pasien/dokter yang mendapatkan snack b. Snack c. Tempat penyajian : - VIP (piring khusus snack) - Kls I,II,Dokter (Kotak Mika) 1. Langkah-langkah a. Petugas harus menggunakan APD (celemek, penutup kepala, masker dan sarung tangan) b. Menghitung dan memisahkan jumlah dan jenis pasien berdasarkan diit dan kelas perawatan (khusus dokter tidak perlu dipisahkan lagi karna sudah ada ketetapannya) c. Mengemas/mempacking snack yang telah disiapkan sebelumnya. d. Snack siap untuk didistribusikan		
Unit Terkait	1. Petugas Pramusaji		

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENANGANAN BAHAN MAKANAN KADALUARSA		
	No. Dokumen 034/SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi -	Jumlah Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp. PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Penanganan bahan makanan kadaluarsa adalah tindak lanjut yang dilakukan pada nahan makanan yang telah habis masa simpannya.		
Tujuan	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk menangani bahan makanan kadaluarsa		
Kebijakan	Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/005.004/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Kebijakan Pelayanan Gizi		
Prosedur	Apabila tanggal kadaluarsa kurang dari 1 bulan, maka bahan makanan pabrikan tersebut akan dipulangkan ke pihak rekanan untuk di ganti dengan yang baru dengan cara : <div><div>a. Pisahkan makanan ke tempat/box khusus</div><div>b. Buat berita acara tentang penanganan bahan makanan kadaluarsa ditujukan kepada rekanan</div><div>c. Serahkan bahan makanan tersebut dengan berita acaranya agar bahan makanan yang kadaluarsa tersebut bisa diganti oleh rekanan.</div></div>		
Unit Terkait	<div><div>1. Instalasi Gizi</div><div>2. Penanggung jawab Gudang</div></div>		

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENCUCIAN PERALATAN MASAK		
	No. Dokumen 044/SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi 02	Jumlah Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr.M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Suatu proses pencucian peralatan masak dengan menggunakan sabun cair dan dengan air mengalir		
Tujuan	<ol style="list-style-type: none">1. Sebagai acuan dalam pencucian peralatan memasak2. Menghilangkan sisa proses pemasakan yang dapat digunakan untuk pertumbuhan mikroorganisme3. Menghilangkan mikroorganisme melalui pencucian, pembilasan, dan pengeringan		
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none">1. Pedoman PGRS Tahun 20132. Keputusan Direktur RSUD M Zein Painan No 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan.		
Prosedur	<ol style="list-style-type: none">1. Bawa peralatan memasak yang telah digunakan ketempat pencucian alat oleh petugas memasak2. Buang sisa kotoran (scraping)3. Rendam peralatan memasak dengan air panas agar air meresap kedalam sisa makanan yang menempel / mengeras pada alat memasak sehingga mudah dibersihkan / terlepas dari permukaan alat4. Cuci dengan menggunakan sabun cair/krem dan gosok dengan menggunakan sabut pencuci (serbuk baja)5. Bilas dengan menggunakan air mengalir untuk menghilangkan		

	<p>sabun yang menempel</p> <p>6. Tiriskan dan tempatkan peralatan pada rak peralatan</p>
Unit Terkait	<p>1. Tenaga Pengolah</p> <p>2. Instalasi Gizi</p>

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENCUCIAN ALAT MAKAN PASIEN		
	No. Dokumen 043/SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi 02	Jumlah Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr.M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Pembersihan alat makan pasien adalah suatu proses membuang sisa makanan pasien dari alat makan dan dilakukan pencucian, pembilasan terhadap alat makan untuk dapat dipakai pada waktu makan berikutnya		
Tujuan	Tersedianya alat makan pasien yang bersih untuk penyajian makanan pasien pada waktu makan berikutnya		
Kebijakan	1. Pedoman PGRS Tahun 2013 2. Keputusan Direktur RSUD M Zein Painan No 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan.		
Prosedur	Cara pembersihan alat makan pasien : 1. Alat makan pasien dikumpulkan oleh pramusaji diruang pembersihan peralatan untuk dilakukan pembersihan 2. Petugas pramusaji dalam melakukan pembersihan alat makan menggunakan APD (Sepatu boat dan Celemek) 3. Pencucian pertama dilakukan di Bak 1 dengan Scraping membuang sisa makanan dengan air mengalir, 4. kemudian digosok dengan sabun cuci piring (Washing) 5. Pada Bak 2 alat makan dibilas dengan air mengalir (Rinsing) 6. setelah itu di bilas pada Bak 3 untuk proses Sanitizing dengan Suhu 70°C - 75°C		

	<ul style="list-style-type: none"> 7. Kemudian Dikeringkan di rak piring yang tertutup (Toweling). 8. Setelah kering dapat digunakan kembali.
Unit Terkait	<ul style="list-style-type: none"> 1. Instalasi Gizi 2. Pramusaji

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENARIKAN ALAT MAKAN PASIEN		
	No. Dokumen	No. Revisi	Jumlah Halaman
	042 /SPO-RSUD/PPI/2022		1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr. M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Suatu kegiatan pengambilan alat makan pasien oleh tenaga pramusaji setelah 1 jam makanan diberikan kepada pasien		
Tujuan	<ol style="list-style-type: none">1. Pasien langsung dapat mengkonsumsi makanan dalam keadaan hangat2. Menghindari kehilangan alat makan		
Kebijakan	Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/005.004/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Kebijakan Pelayanan Gizi		
Prosedur	<ol style="list-style-type: none">1. Setelah pramusaji mendistribusikan makanan ke pasien, pramusaji menunggu sekitar ½ - 1 jam dari pendistribusian makanan2. Pramusaji kembali kekamar pasien sambil melihat apakah makanan yang diberikan telah dikonsumsi atau belum3. Apabila makanan telah habis dikonsumsi, alat makan pasien diambil dan dibawa ke Instalasi Gizi4. Apabila makanan pasien belum habis, pramusaji meminta ijin kepada pasien/keluarga untuk memindahkan sisa makanan yang masih ingin dikonsumsi ke wadah makan yang lain.		
Unit Terkait	<ol style="list-style-type: none">1. Pramusaji		



**RSUD. Dr. M.
ZEIN PAINAN**

PENGUNAAN ALAT PELINDUNG DIRI (APD) PRAMUSAJI & JURU MASAK DI INSTALASI GIZI

No. Dokumen

038/SPO-RSUD/PPI/2022

No. Revisi

02

Jumlah Halaman

1/2

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL

Tanggal Terbit
03 Oktober 2022

Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr.M.
Zein Painan


dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM
NIP:197301032002101005

Pengertian

Penetapan penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti : Masker, celemek, sarung tangan, penutup kepala, masker dan sandal tertutup.

Tujuan

Untuk melindungi dari bahaya-bahaya kecelakaan dan infeksi yang mungkin ditimbulkan selama bekerja

Kebijakan

1. Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/10.05/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Revisi Kebijakan PPI RSUD Dr M Zein Painan
2. Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No 800/10.18/RSUD-SK/I/2019 Tentang Revisi Pedoman Alat Pelindung Diri (APD) Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan.

Prosedur

1. Menggunakan baju kerja yang tidak panas dan dapat menyerap keringat
2. Menggunakan celemek/apron yang tahan panas dan dalam keadaan bersih
3. Menggunakan topi/penutup kepala agar keringat dan rambut tidak mencemari makanan.
4. Menggunakan sandal yang tidak licin dan tertutup bagian depan agar terhindar dari kecelakaan kerja
5. Menggunakan cempal/serbet untuk mengangkat dan memegang alat makan panas
6. Menggunakan penjepit makanan, sendok, garpu, untuk mengambil makanan

	<p>7. Kuku Tidak boleh panjang dan tidak dibenarkan menggunakan perhiasan (cincin, gelang) saat bekerja</p> <p>8. Menggunakan sarung tangan plastic ketika menyentuh makanan</p> <p>9. Memakai masker dan tidak menggaruk selama menjamah makanan</p>
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	PENANGANAN SAMPAH NON MEDIS		
	No. Dokumen 046/SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi 01	Jumlah Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr.M. Zein Painan  <u>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</u> NIP:197301032002101005	
Pengertian	Pengolahan yang dilakukan terhadap buangan yang berbentuk padat sebagai hasil dari kegiatan produksi di Instalasi Gizi seperti pada sisa penanganan bahan makanan, pembungkus plastik / kertas, dan lain-lain		
Tujuan	1. Mewujudkan Instalasi Gizi RSUD Dr. M. Zein Painan yang bersih, sehat dan indah 2. Mencegah penyebaran infeksi terhadap petugas		
Kebijakan	PERMENKES RI NOMOR 27 TAHUN 2017 Tentang Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Infeksi di Fasilitas Pelayanan Kesehatan		
Prosedur	1. Sampah dimasukkan kedalam tong sampah yang telah dilapisi dengan palstik hitam 2. Kantong plastik yang telah penuh diikat oleh petugas kebersihan untuk memudahkan pengambilan dan pengangkutan 3. Kantong plastik sampah yang telah diikat dibawa keluar dan ditempatkan di tempat yang mudah dijangkau oleh petugas pengangkut sampah (di luar Instalasi Gizi) 4. Tempat sampah / bak sampah yang telah kosong segera dicuci dengan air, kemudian diberi anti septik secukupnya 5. Tempat sampah yang telah bersih dilapisi dengan plastik dan ditempatkan kembali ketempat masing-masing		

	<p>6. Penanggung jawab pengumpulan sampah adalah Cleaning Service</p> <p>7. Khusus untuk sampah/sisa makanan pasien dimasukkan kedalam kantong plastic berwarna hitam dan dibuang ke tong sampah yang ada di ruang rawat inap oleh petugas Pramusaji.</p>
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi

 RSUD. Dr. M. ZEIN PAINAN	SAMPEL MAKANAN		
	No. Dokumen 052 /SPO-RSUD/PPI/2022	No. Revisi 02	Jumlah Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 03 Oktober 2022	<div>Di tetap kan oleh direktur Rsud Dr.M. Zein Painan</div> <div></div> <div>dr. Harefa, Sp.PD, KKV FINASIM</div> <div>NIP:197301032002101005</div>	
Pengertian	Suatu kegiatan penyimpanan makanan yang telah diolah sebelum diberikan kepada pasien selama 1x24 jam		
Tujuan	Sebagai bahan bukti dalam pengajuan intoksikasi dari pasien		
Kebijakan	<div>1. Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang Revisi Pedoman Pelayanan Gizi Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan</div> <div>2. PERMENKES Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higienis Sanitasi JasaBoga</div>		
Prosedur	<div>1. Makanan yang telah diolah diambil sampelnya masing-masing sesuai menu pada hari itu (Hewani, nabati, sayur, nasi, snack dan Makanan cair) sebanyak 25 gr dan diletakkan dalam gelas plastic yang diberi label menu, kemudian dimasukkan kedalam konteiner kecil dan diberi label tanggal, hari dan waktu</div> <div>2. Konteiner yang telah diberi label dimasukkan ke dalam kulkas</div> <div>3. Di buang setelah 1x24 jam jika tidak ada laporan/komplen intoksikasi dari pasien</div>		
Unit Terkait	<div>1. Pramusaji</div> <div>2. Instalasi Gizi</div>		



**RSUD. Dr. M.
ZEIN PAINAN**

KONTROL SUHU RUANG DAN PENYIMPANAN

No. Dokumen

034 /SPO-RSUD/PPI/2022

No. Revisi

-

Jumlah Halaman

1/1

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL

Tanggal Terbit

03 Oktober 2022

Di tetap kan oleh direktur Rsud
Dr. M. Zein Painan



Pengertian

Suatu kegiatan pemantauan suhu ruang dan penyimpanan bahan makanan (bahan makanan kering dan bahan makanan basah)

Tujuan

1. Melihat gambaran suhu dan kelembaban udara di ruangan
2. Mencegah terjadi kerusakan bahan makanan

Kebijakan

1. Keputusan Direktur RSUD Dr M Zein Painan No. 800/005.004/RSUD-SK/I/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang revisi Kebijakan PPI RSUD Dr M Zein Painan
2. Keputusan Direktur RSUD M Zein Painan No 800/10.14/RSUD-SK/I/2019 tentang revisi Pedoman Pelayanan Gizi, Komite PPI RSUD Dr M Zein Painan.

Prosedur

1. Pengontrolan suhu dilakukan 2 kali sehari yaitu : pagi pukul 08.00 WIB, dan siang pukul 11.00 WIB
2. Grafik pengontrol suhu harus digantungkan di ruang penyimpanan atau di dekat lemari penyimpanan
3. Suhu untuk ruang penyimpanan bahan makanan kering harus berkisar 20°C - 25°C
4. Suhu untuk ruang penyimpanan bahan makanan basah:
Sayur dan buah (5°C - 10°C)
Protein Hewani (-5°C s/d -10°C)
5. Suhu untuk ruang pengolahan dan ruang distribusi harus berkisar 22°C - 32°C

Unit Terkait

Instalasi Gizi