

	PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN		
	No Dokumen <i>065/6736/PAD/PNJ/2018</i>	No Revisi 03	Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit <i>24 OKTOBER 2018</i>	Ditetapkan Tgl..... Direktur,  Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
Pengertian	:	Perencanaan kebutuhan Bahan Makanan adalah suatu kegiatan merencanakan dan menghitung kebutuhan bahan makanan sehari berdasarkan jumlah pasien, jenis diet, dan kelas perawatan, serta berdasarkan menu yang berlaku pada hari tersebut.	
Tujuan	:	Memenuhi kebutuhan bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan dalam kurun waktu tertentu.	
Kebijakan	:	Kebijakan Direktur RSUD Dokter Soedarso Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi	
Prosedur	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ahli gizi ruangan mengambil data pasien di ruang rawat inap sebagai daftar permintaan makanan. Dapat pula ahli gizi ruangan melihat data pasien melalui data SIMRS untuk membuat daftar permintaan makanan pasien. Daftar permintaan makanan pasien dari ruang rawat inap untuk makan siang pasien diterima oleh petugas distribusi pada pukul 10.00 WIB lalu diserahkan kepada petugas administrasi produksi. 2. Petugas administrasi produksi merekap daftar permintaan makanan masing – masing ruang rawat inap ke dalam lembar rekapan makanan pasien di bagian produksi. 3. Bila ada perubahan diet atau penambahan pasien baru dilakukan sebelum pukul 11.30 WIB 4. Petugas administrasi produksi menghitung kebutuhan bahan makanan berdasarkan jumlah pasien dengan penambahan 20 % sebagai cadangan. 	
Unit Terkait	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalasi Rawat Inap A 2. Instalasi Rawat Inap B 3. Instalasi Rawat Insentif/Khusus 	