

	PENYIMPANAN SAMPEL MAKANAN MATANG		
	No Dokumen <i>065/6724/RSJS/POJ/2018</i>	No Revisi 02	Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit <i>14 OKTOBER 2018</i>	Ditetapkan Tgl..... Direktur,  Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
Pengertian :	Penyimpanan sampel makanan matang adalah serangkaian kegiatan menyimpan dan memonitoring keamanan makanan matang baik secara kualitas maupun kuantitas makanan didalam lemari pendingin disertai pencatatan dan pelaporan.		
Tujuan :	Terlaksananya kegiatan monitoring mutu makanan dalam kegiatan produksi distribusi makanan di Instalasi Gizi.		
Kebijakan :	Kebijakan Direktur RSUD Dokter Soedarso Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi.		
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah dilakukan pencicipan oleh pengawas yang ditugaskan, sampel makanan dimasukkan ke dalam wadah tertutup. 2. Pemberian label yang berisi tanggal penyimpanan, waktu penyimpanan, dan unit pengolahan makanan. 3. Sampel makanan disimpan di lemari pendingin dengan suhu yang terkontrol. 4. Mengisi ceklis penyimpanan sampel makanan matang. 5. Sampel makanan disimpan 1 X 24 jam. Jika tidak ada permasalahan yang timbul dari makanan matang yang disajikan sehari sebelumnya maka sampel makanan matang dapat dibuang. 6. Bila terjadi komplain terhadap makanan sehari sebelumnya, sampel makanan ini dapat dijadikan bukti fisik dari penyelenggaraan makanan hari tersebut. 		
Unit Terkait :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalasi Gizi 		

Form Monitoring pencatatan sampel makanan pasien

MONITORING PENCATATAN SAMPEL MAKANAN PASIEN

Nama Petugas :
Waktu simpan Makanan : Sarapan / Makan siang / makan sore
Jenis makanan : Makan biasa / Makan diet

Tanggal Simpan :
Tanggal Buang :
Unit Produksi : VVIP/VIP, I/II/III

No	Nama Hidangan	Aroma		Penampilan/Tekstur		Citarasa	
		Simpan	Saat buang	Simpan	Saat buang	Simpan	Saat buang
1.	Makanan Pokok	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak
2.	Lauk Hewani	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak
3.	Lauk Nabati	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak
4.	Sayuran	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak	Baik / Tidak
5.							
6.							
7.							

**Mengetahui,
Penanggung jawab Produksi Distribusi**

()