

	PENYAJIAN MAKANAN DAN MINUMAN DI RUANG PRODUKSI		
	No Dokumen	No Revisi	Halaman
	065/6728/13.13/PM/2018		1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 24 OKTOBER 2018	Ditetapkan Tgl..... Direktur RSUD dr Soedarso  Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
Pengertian	: Penyajian makanan dan minuman diruang produksi adalah serangkaian kegiatan membagi makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan pasien yang dilayani.		
Tujuan	: Tersedianya makanan pasien sesuai dengan kebutuhan dan terapi diet nya.		
Kebijakan	: Surat Keputusan Direktur Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
Prosedur	: 1. Petugas menyiapkan alat pelindung diri (APD) seperti : tutup kepala, sarung tangan, celemek dan masker. 2. Mempersiapkan etiket makanan pasien. 3. Mempersiapkan alat – alat penyajian, alat makan pasien dan plastic wrapping sesuai dengan kelas perawatan. 4. Membagi makanan ke dalam alat makan pasien berdasarkan etiket makanan pasien dan standar diet yang telah ditetapkan. 5. Mengecek kembali makanan yang telah disajikan sesuai jumlah pasien. 6. Mengisi buku kontrol alat sebagai kontrol alat makan di masing – masing ruangan pasien. 7. Sistem pendistribusian untuk sarapan pagi dilakukan desentralisasi dan sistem pendistribusian untuk snack, makan siang, dan makan sore dilakukan secara sentralisasi. 8. Waktu pendistribusian makanan pasien : Makan pagi/sarapan : pukul 06.00 – 07.00 WIBA Snack pagi : pukul 09.30 – 10.00 WIBA Makan siang : pukul 11.30 – 12.30 WIBA Snack sore : pukul 15.00 – 16.00 WIBA Makan sore : pukul 16.30 – 18.00 WIBA		
Unit Terkait	: 1. Instalasi gizi		