

	PENANGANAN MAKANAN DAN ALAT MAKAN UNTUK PASIEN		
	No Dokumen <i>065/6729/RSUD/PUJ/2018</i>	No Revisi 02	Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit <i>24 OKTOBER 2018</i>	Ditetapkan Tgl..... Direktur RSUD dr. Soedarso  Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
Pengertian	:	Penanganan makanan dan alat makan untuk pasien adalah serangkaian kegiatan yang di lakukan agar pasien mendapat makanan dan alat makan yang terjamin sanitasi dan higienisnya.	
Tujuan	:	Tersedianya makanan dan alat makan yang sehat bagi pasien dengan menjaga sanitasi dan higienis makanan dan alat makan pasien dari kontaminasi yang melalui makanan maupun alat makan.	
Kebijakan	:	Surat Keputusan Direktur Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi	
Prosedur	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Petugas gizi ruangan membuat catatan makanan pasien dalam daftar permintaan makanan pasien. 2. Sebelum didistribusikan makanan yang telah matang di tempatkan pada wadah yang telah di cuci bersih dan dalam keadaan tertutup. 3. Mempersiapkan alat makan pasien yang telah dilakukan pencucian. 4. Sebelum membagikan makanan petugas distribusi mencuci tangan dan memakai perlengkapan APD terlebih dahulu. 5. Pemberian etiket pada alat makan pasien oleh petugas distribusi makanan. 6. Pengisian makanan sesuai dengan etiket diet pasien 7. Pendistribusian makanan kepada pasien. 	
Unit Terkait	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalasi gizi 2. Instalasi rawat inap A 3. Instalasi rawat inap B 4. Instalasi rawat insentif / khusus 	