
	<b>PENYUSUNAN MENU</b>		
	No Dokumen <i>065/6735/RSUD/PTJ/2018</i>	No Revisi 02	Halaman 1/1
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</b>	Tanggal Terbit <i>24 OKTOBER 2018</i>	Ditetapkan Tgl..... Direktur,  <b>Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(KIGEH)</b> Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
<b>Pengertian</b> :	Penyusunan menu adalah suatu kegiatan merangkai hidangan yang dipersiapkan dalam pemberian makanan pasien. Penyusunan menu dilakukan dalam siklus 10 hari ditambah menu ke 11 untuk tanggal 31 pada bulan tertentu.		
<b>Tujuan</b> :	Tersedianya menu yang bervariasi sesuai siklus menu, pedoman, kelas perawatan dan kebutuhan diet pasien.		
<b>Kebijakan</b> :	Kebijakan Direktur RSUD Dokter Soedarso Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
<b>Prosedur</b> :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membentuk tim penyusun menu.</li> <li>2. Melakukan penyusunan menu dengan mekanisme sebagai berikut :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan berbagai jenis hidangan</li> <li>• Mengelompokkan jenis – jenis hidangan berdasarkan jenis lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah serta minuman.</li> <li>• Membuat menu berdasarkan jenis makanan biasa, lunak, saring, cair dan diet khusus.</li> </ul> </li> <li>3. Melakukan penyusunan menu dengan memperhatikan standar pemberian makanan rumah sakit, ketersediaan sarana, prasarana, tenaga dan biaya.</li> <li>4. Melakukan uji daya terima untuk setiap menu baru yang akan dibuat.</li> <li>5. Melakukan evaluasi menu melalui kuisioner penilaian kepuasan dan kesukaan makan pasien.</li> <li>6. Menetapkan menu yang dibuat dalam satu siklus menu.</li> </ol>		
<b>Unit Terkait</b> :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalasi Gizi</li> </ol>		