

	<b>PENYALURAN BAHAN MAKANAN</b>		
	No Dokumen <i>667/6770/RS.DS/PROJ/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(K)GEH</b> Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
<b>Pengertian</b> :	Penyaluran bahan makanan adalah kegiatan menyalurkan bahan makanan berdasarkan permintaan harian.		
<b>Tujuan</b> :	Tersediannya bahan makanan yang siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai perencanaan.		
<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. Bagian produksi memesan bahan makanan kepada bagian gudang dengan mengisi bon permintaan bahan makanan setiap hari sesuai dengan kebutuhan berdasarkan jumlah pasien.</li> <li>2. Bagian gudang mengeluarkan bahan makanan sesuai dengan permintaan bagian produksi.</li> <li>3. Petugas penyimpanan bahan makanan mencatat keluar masuknya bahan makanan di kartu stok/buku catatan harian.</li> </ol>		
<b>Unit Terkait</b> :	Instalasi Gizi		