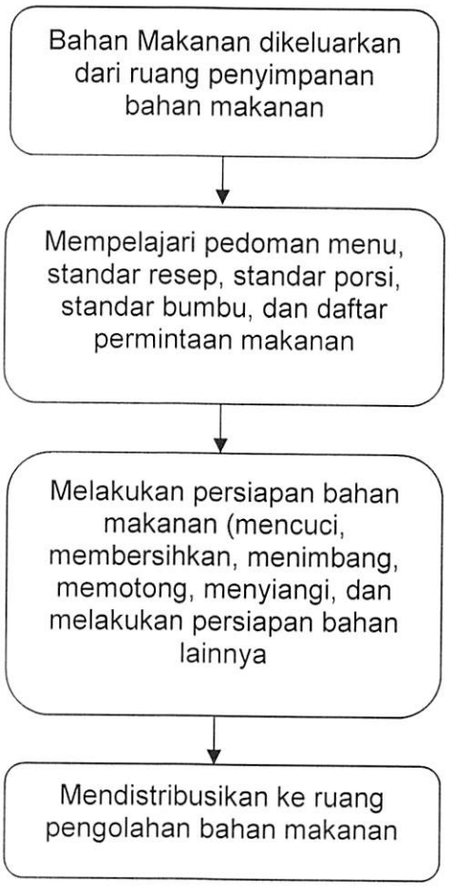
Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta	**SOP** **PERSIAPAN BAHAN MAKANAN**		
	No. Dokumen OT·02.02/XXXIX/10845/2022	**No. Revisi** 02	**Halaman** 1 / 2
Standar Operasional Prosedur	**Tanggal Terbit** 16 November 2022	**Ditetapkan** **Plt. Direktur Utama** **dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS** **NIP 196209131988031002**	

Pengertian	Kegiatan mempersiapkan bumbu, sayuran, buah, lauk nabati, lauk hewani, dan bahan makanan kering untuk kebutuhan dalam satu hari sesuai dengan menu dan jumlah pemesanan makanan pada hari berjalan.
Tujuan	Tersedianya bumbu, sayuran, buah, lauk nabati, lauk hewani, dan bahan makanan kering yang aman untuk kebutuhan dalam satu hari sesuai dengan menu dan jumlah pemesanan makanan pada hari berjalan.
Kebijakan	Keputusan Direktur Utama Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta Nomor HK.02.03/XXXIX/10426/2022 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta
Prosedur	1. Petugas gizi mencuci tangan sesuai prosedur 2. Petugas gizi menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan zona penggunaan APD dan kebutuhan penggunaan APD. 3. Petugas gizi membaca pedoman menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan daftar permintaan makanan sesuai hari berjalan. 4. Petugas gizi mencuci, membersihkan, memotong, menyiangi, menimbang dan mempersiapkan bahan makanan sesuai dengan pedoman menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan daftar permintaan makanan sesuai hari berjalan. 5. Mendistribusikan ke bagian pengolahan bahan makanan. 6. Untuk persiapan bumbu yang akan digunakan di hari berikutnya, setelah persiapan bumbu disimpan pada kontainer tertutup di lemari pendingin dengan suhu 4°C - 10°C. 7. Apabila terjadi kerusakan fasilitas persiapan bahan makanan, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSRS)
Unit Terkait	1. Tim Teknis Pembantu PPK 2. IPSRS

Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta	SOP PERSIAPAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen	No. Revisi 02	Halaman 2/ 2

Alur Persiapan Bahan Makanan