

Rumah Sakit Pusat Otak Nasional

DISTRIBUSI MAKANAN SECARA SENTRALISASI

No. Dokumen : 07.02-02/xxxx1 No. Revisi:

Halaman:

6686 (2018

01

1/2

SPO	Tanggal Terbit : September 2018
PENGERTIAN	Serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai jumlah dan jenis makanan pasien yang diporsikan dan disajikan di dapur Instalasi Gizi secara aman.
TUJUAN	Pasien mendapat makanan sesuai dengan jenis diet, porsi dan tepat waktu
KEBIJAKAN	SK Direktur Utama RS Pusat Otak Nasional Nomor HK.02.03/XXXIX.1/5274/2018 tentang Revisi Pedoman Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional
PROSEDUR	 Pramusaji mencuci tangan sesuai prosedur Pramusaji menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan zona penggunaan APD dan kebutuhan penggunaan APD. Pramusaji menyiapkan trolly makan yang akan digunakan untuk distribusi makanan di ruang rawat inap dengan membersihkan trolly, menyalakan power dan mengatur suhu <i>trolly</i> 65 - 80°C. Pramusaji menyiapkan etiket makan pasien. Pramusaji menyiapkan alat makan sesuai dengan standar pelayanan alat makan dan jumlah pasien. Pramusaji memorsikan makanan pasien sesuai dengan jenis diet dan porsi makan pasien kemudian menutup dengan plastik <i>wrapping</i>. Untuk pemorsian makanan kelas VIP, VVIP dan <i>President Suits</i> diberikan garnish sebelum ditutup menggunakan <i>wrapping</i>. Selama proses pemorsian makanan pasien dietisien melakukan pengawasan dan pengecekan makanan pasien. Makanan pasien yang telah diporsikan dimasukkan dalam trolly makanan pasien. Pramusaji mencuci dan mengeringkan peralatan yang telah dipakai dan meyimpan kembali dalam rak. Pramusaji membersihkan dan merapikan meja persiapan. Apabila terjadi kerusakan fasilitas pengolahan bahan makanan, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSRS).
UNIT TERKAIT	IPSRS



Rumah Sakit Pusat Otak Nasional

DISTRIBUSI MAKANAN SECARA SENTRALISASI

No. Dokumen : No. Revisi : Halaman :

01

2/2

Alur Pengolahan Bahan Makanan

Pramusaji mencuci tangan sesuai dengan prosedur dan menggunakan APD

Menyiapkan *trolly* makanan, menyalakan power, dan mengatur suhu trolly pada suhu 65 - 80°C

Menyiapkan etiket dan alat makan pasien

Memorsikan makanan pasien sesuai dengan jenis diet dan porsi makan kemudian menutup menggunakan *wrapping*.

Memasukkan makanan dalam trolly makan pasien untuk didistribusikan ke ruang rawat inap