



Rumah Sakit
Pusat Otak Nasional
Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono
Jakarta

SOP
PENGUNAAN DAN PEMBERSIHAN TROLI MAKANAN

No. Dokumen

OT-02-02/XXXIX/11282/
2022

No. Revisi

02

Halaman

1 / 2

Standar Operasional
Prosedur

Tanggal Terbit

29 November 2022

Ditetapkan
Plt. Direktur Utama


dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS
NIP 196209131988031002

Pengertian

Troli makanan merupakan alat bantu untuk mendistribusikan makanan dari instalasi gizi ke ruang rawat inap. Troli makanan digunakan sebagai alat untuk mendistribusikan makanan ke pasien rawat inap

Tujuan

Makanan yang didistribusikan ke pasien rawat inap tetap hangat dan mengurangi risiko terjadinya kontaminasi silang

Kebijakan

SK Direktur Utama RS Pusat Otak Nasional Nomor HK.02.03/XXXIX/10426/2022 tentang Revisi Pedoman Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono

Prosedur

Penggunaan Troli Makanan

- Terdapat 2 jenis troli makanan di Instalasi Gizi:
 - Troli makanan bersih adalah troli makanan yang digunakan khusus untuk mendistribusikan makanan dari instalasi gizi ke ruang rawat inap. Troli makanan bersih memiliki pemanas sehingga dapat menjaga suhu makanan tetap hangat
 - Troli makanan kotor adalah troli makanan yang digunakan khusus untuk mengambil alat makan kotor dari ruang rawat inap ke instalasi gizi untuk dilakukan pencucian
- Waktu penggunaan troli makanan bersih dan troli makanan kotor yaitu:

Troli makanan bersih	Troli makanan kotor
06.30 – 07.30	08.00 – 09.00
08.45 – 10.00	13.00 – 14.00
11.30 – 12.30	14.00 – 15.00
14.00 – 15.00	17.30 – 18.30
17.30 – 18.30	19.15 – 20.00
- Troli makanan bersih disambungkan ke aliran listrik selama 30 menit sebelum makanan dimasukkan kedalam troli dan mengatur suhu 80°C
- Troli makanan bersih harus selalu tertutup untuk menjaga suhu makanan dan menghindari kontaminasi silang

Pembersihan Troli Makanan

- Pramusaji menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) bersih dan lengkap berupa apron, penutup kepala dan sarung tangan latex
- Pembersihan troli makanan dimulai dari proses pengelapan troli menggunakan lap basah dan air sabun
- Troli makanan dilap menggunakan lap kering bersih
- Troli makanan dilap menggunakan lap kering bersih dan alcohol
- Pramusaji membersihkan roda troli makanan dari rambut/tali/kotoran lainnya
- Pembersihan troli dilakukan setelah selesai digunakan
- Saat akan digunakan, troli makanan dilap menggunakan lap kering bersih dan alcohol

Unit Terkait

Instalasi Gizi



Rumah Sakit
Pusat Otak Nasional
Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono
Jakarta

SOP PENGUNAAN DAN PEMBERSIHAN TROLI MAKANAN

No. Dokumen

*bt-02-02/psx/10/11282/
2022*

No. Revisi
02

Halaman
2 / 2

Alur Penggunaan Troli Makanan

1. Troli Makanan Bersih



2. Troli Makanan Kotor

