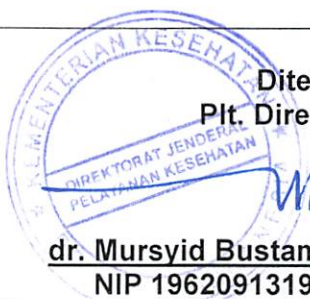


 Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta	SOP PEMBERSIHAN RUANG PRODUKSI MAKANAN		
	No. Dokumen <i>01.02.02 / XXXIX / 11239 / 2022</i>	No. Revisi 02	Halaman 1 / 2
Standar Operasional Prosedur	Tanggal Terbit <i>28 November 2022</i>	 Ditetapkan Plt. Direktur Utama dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS NIP 196209131988031002	
Pengertian	Kegiatan kebersihan lingkungan ruang produksi makanan meliputi membersihkan lantai, loket, tirai, langit-langit, meja kerja, gorong-gorong, dan lampu perangkap serangga, selasar dapur serta membuang sampah yang terdapat di ruang produksi makanan.		
Tujuan	Mendapatkan lingkungan yang bersih, aman dan nyaman		
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. Cleaning service menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) antara lain: apron, penutup kepala, sepatu, sarung tangan, masker 2. Cleaning service membersihkan lantai 3 kali sehari pagi, siang dan malam setelah distribusi makanan selesai dilaksanakan 3. Cleaning service membersihkan langit-langit ruang produksi makanan 3 hari sekali 4. Cleaning service membersihkan tirai dan kaca loket menggunakan sabun, lap basah dan lap kering dilakukan 1 kali sehari 5. Pramusaji dan pemasak membersihkan meja kerja menggunakan alkohol setiap selesai menggunakan 6. Cleaning service membersihkan gorong-gorong 2 hari sekali 7. Cleaning service melakukan bongkar bersih 1 kali seminggu		
Unit Terkait	1. Instalasi Gizi 2. Cleaning Service		



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

SOP PEMBERSIHAN RUANG PRODUKSI MAKANAN

No. Dokumen

01.02.02/XXXIX /
11239/ 2022

No. Revisi

02

Halaman

2 / 2

Alur Pembersihan Ruang Produksi Makanan

Cleaning service menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) antara lain:
apron, penutup kepala, sepatu, sarung tangan, masker



- Cleaning service membersihkan lantai 3 kali sehari pagi, siang dan malam setelah distribusi makanan selesai dilaksanakan
- Cleaning service membersihkan langit-langit ruang produksi makanan 3 hari sekali
- Cleaning service membersihkan tirai dan kaca loket menggunakan sabun, lap basah dan lap kering dilakukan 1 kali sehari
- Cleaning service membersihkan gorong-gorong 2 hari sekali
- Cleaning service melakukan bongkar bersih 1 kali seminggu
- Pramusaji dan pemasak membersihkan meja kerja menggunakan alkohol setiap selesai menggunakan