



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

PENCUCIAN ALAT MASAK

No. Dokumen

02.02.02 / XXXIX /
1190 / 2022

No. Revisi
02

Halaman
1 / 2

Standar
Operasional
Prosedur

Tanggal Terbit

25 November 2022

Ditetapkan
Plt. Direktur Utama


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

Pengertian

Pencucian peralatan masak merupakan proses pencucian yang dimulai dari proses pembersihan sisa makanan, penyiraman dengan air panas, penyabunan, pembilasan dan pengeringan yang dilakukan secara sentralisasi di ruang pencucian alat masak instalasi gizi. Peralatan masak meliputi (wajan, panci, tempat penyajian makanan matang, dll)

Tujuan

Menyediakan alat makan dan alat masak yang bersih sesuai dengan Permenkes 1096 tahun 2011 tentang Higiene sanitasi jasa boga

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. Pemasak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang bersih dan lengkap berupa apron, penutup kepala dan masker
2. Pencucian alat masak dimulai dari proses pembuangan sisamakanan di tempat sampah
3. Alat masak di gosok menggunakan sabun dan tapas.
4. Alat masak selesai diberi sabun kemudian dibilas dengan air mengalir dan ditiriskan hingga kering tanpa menggunakan serbet, kemudian alat masak dipindahkan kedalam rak alat masak
5. Alat masak harus segera di cuci setelah digunakan

Unit Terkait

Instalasi Gizi



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

PENCUCIAN ALAT MASAK

No. Dokumen

01.02.02 / xxxix /
1190 / 2022

No. Revisi

02

Halaman

2 / 2

Alur Pencucian Alat Masak

Pemasak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang bersih dan lengkap berupa apron, penutup kepala dan masker



Pencucian alat masak dimulai dari proses pembuangan sisamakanan di tempat sampah



Alat masak di gosok menggunakan sabun dan tapas



Alat masak selesai diberi sabun kemudian dibilas dengan air mengalir dan ditiriskan hingga kering tanpa menggunakan serbet, kemudian alat masak dipindahkan kedalam rak alat masak