

 <p>Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta</p>	<b>SOP PENYUSUNAN MENU</b>		
	<b>No. Dokumen</b> <i>01-02.02/XXXIX/1249/2022</i>	<b>No. Revisi</b> 02	<b>Halaman</b> 1 / 2
<b>Standar Operasional Prosedur</b>	<b>Tanggal Terbit</b> <i>28 November 2022</i>	<b>Ditetapkan</b> <b>Plt. Direktur Utama</b>  <b>dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS</b> <b>NIP 196209131988031002</b>	
<b>Pengertian</b>	Kegiatan membuat siklus menu dengan memperhatikan lama hari rawat pasien, tingkat kepuasan pasien, nilai gizi, dan jenis diet pasien		
<b>Tujuan</b>	Tercipta menu berdasarkan kebutuhan gizi, jenis diet, daya terima pasien, dan kurun waktu tertentu		
<b>Kebijakan</b>	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		
<b>Prosedur</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menentukan tim penyusun menu yang terdiri dari ahli gizi dan pemasak yang mengerti tentang menu dan permasalahan yang berhubungan dengan makanan</li> <li>2. Menentukan macam menu standar dan menu pilihan</li> <li>3. Menetapkan siklus menu 10 hari ditambah menu untuk tanggal 31 dengan waktu penggunaan menu 1 tahun</li> <li>4. Menetapkan pola menu</li> <li>5. Menetapkan besar porsi</li> <li>6. Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam serta mebu selingan/ <i>snack</i></li> <li>7. Merancang format menu</li> <li>8. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu</li> <li>9. Melakukan tes awal menu</li> <li>10. Mengesahkan standar menu</li> </ol>		
<b>Unit Terkait</b>	Instalasi Gizi		



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

## SOP PENYUSUNAN MENU

No. Dokumen  
OT.02.02/77717/  
11249/2022

No. Revisi  
02

Halaman  
1 / 22

### Alur Penyusunan Menu

