

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL

PEMESANAN BAHAN TIDAK TAHAN LAMA DI I-FOOD

NOMOR : 022/SPO/BNS/RSIH/I/2023
NO. REVISI : 00
TANGGAL PENGESAHAN : 24 Januari 2023

LEMBAR VALIDASI DAN PERSETUJUAN

Jenis Dokumen : SPO
Nomor Dokumen : 022/SPO/BNS/RSIH/II/2023
Judul Dokumen : Pemesanan Bahan Tidak Tahan Lama di I-Food
Nomor Revisi : 00

		Nama Lengkap	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Penyusun	:	Adita Nur Faoziyah, S.P	Koordinator Unit Bisnis		24-01-2023
Verifikator	:	Wahyu Suprayogo, SE.MM	Manajer Keuangan dan PKRS		24-01-2023
Validator	:	drg. Muhammad Hasan, MARS	Direktur RS Intan Husada		24-01-2023

	PEMESANAN BAHAN TIDAK TAHAN LAMA DI I-FOOD		
	No. Dokumen 022/SPO/BNS/RSIH/II/2023	No. Revisi 00	Halaman 1/2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit: 24-01-2023	Ditetapkan oleh: Direktur,  drg. Muhammad Hasan, MARS	
PENGERTIAN	<p>Pemesanan Bahan Tidak Tahan Lama di I-Food adalah kegiatan pemesanan bahan tidak tahan lama kepada vendor sesuai kebutuhan operasional di I-Food</p> <p>Bahan Tidak Tahan Lama I-Food adalah bahan baku masakan (aneka sayur, daging, ikan, buah, rempah dan lainnya) yang digunakan untuk proses penyelenggaraan makanan di I-Food</p> <p>Nota Pesanan Bahan Tidak Tahan Lama di I-Food adalah dokumen yang dibuat oleh Staf Koki I-Food untuk mendata bahan tidak tahan lama yang akan dipesan kepada vendor sesuai dengan kebutuhan operasional harian I-Food</p>		
TUJUAN	Sebagai acuan dan langkah-langkah dalam pemesanan bahan tidak tahan lama di I-Food RS Intan Husada		
KEBIJAKAN	Peraturan Direktur Rumah Sakit Intan Husada Nomor 3530/A000/XI/2021 Tentang Kebijakan Standar Manajemen Rumah Sakit		
PROSEDUR	<ol style="list-style-type: none">1. Staf Koki/Perbantuan I-Food mengecek kebutuhan dan persediaan bahan tidak tahan lama di dapur I-Food setiap hari (setiap selesai shift siang)2. Staf Koki/Perbantuan I-Food mencatat kebutuhan dan persediaan bahan tidak tahan lama yang dibutuhkan dan telah memasuki jumlah stok minimal ke dalam nota pesanan bahan tidak tahan lama di I-Food sesuai jenis, jumlah dan spesifik bahan tidak tahan lama3. Staf Koki/Staf Perbantuan I-Food melaporkan nota pesanan bahan tidak tahan lama di I-Food kepada Koordinator Unit Bisnis melalui <i>WhatsApp</i>4. Staf Koki/Staf Perbantuan I-Food melakukan pemesanan bahan tidak tahan lama dengan cara mengirimkan nota pesanan bahan tidak tahan lama di I-Food kepada masing-masing vendor melalui <i>WhatsApp</i>		

PEMESANAN BAHAN TIDAK TAHAN LAMA DI I-FOOD

No. Dokumen
022/SPO/BNS/RSIH/II/2023

No. Revisi
00

Halaman
2/2

5. Staf Koki/Staf Perbantuan I-Food akan menerima pesanan bahan tidak tahan lama H+1 hari setelah pemesanan dari masing-masing vendor melalui pintu belakang dapur I-Food

Catatan:

1. Jika ada pesanan bahan yang tidak tersedia, vendor memberikan konfirmasi kepada staf koki/perbantuan I-Food sesuai dengan jenis, jumlah dan spesifik bahan agar dapat dilakukan penggantian dengan bahan lain

UNIT TERKAIT

1. Unit Bisnis
2. Vendor