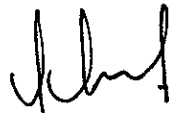

	PENGOLAHAN MAKAN PASIEN		
	No. Dokumen DIR.02.06.01.016	No. Revisi 00	Halaman 1 / 2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 25 Agustus 2023	Ditetapkan Direktur  dr. R. Alief Radhianto, MPH	
Pengertian	Pengolahan makanan pasien adalah kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan. Makanan tersebut harus berkualitas dan aman untuk dikonsumsi sehingga pasien tidak ragu untuk menyantap makanan tersebut, baik makanan biasa maupun makanan khusus.		
Tujuan	Sebagai acuan petugas dalam meningkatkan nilai gizi makanan dan mempertahankan warna, aroma, rasa, tekstur, penampilan makanan agar bebas dari cemaran, mikroorganisme dan bahan beracun serta berbahaya.		
Kebijakan	Berdasarkan Peraturan Direktur Rumah Sakit Hamori Nomor : Per-042/DIR/XI/2022 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Hamori		
Prosedur	<ol style="list-style-type: none">1. Juru masak menggunakan APD (masker, penutup kepala, apron dan sarung tangan) pada waktu proses pengolahan makan pasien.2. Juru masak melakukan cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan pengolahan makan pasien.3. Juru masak memastikan fasilitas produksi yang akan digunakan bersih dan higienis.4. Juru masak melihat siklus menu dan standar resep yang akan dimasak.5. Juru masak mengolah makanan sesuai catatan rekap permintaan makanan dari Ahli Gizi.6. Juru masak memeriksa bahan makanan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah) yang telah dipersiapkan.7. Juru masak mempersiapkan makanan pokok, lauk, sayur dan dessert dengan tahapan sebagai berikut:<ol style="list-style-type: none">a. Juru masak menyangi (memilih dari kotoran, semaran, rusak) bahan yang harus dipersiapkan.b. Juru masak mencuci, memotong, mengupas, menggiling bahan yang		

	PENGOLAHAN MAKAN PASIEN		
	No. Dokumen DIR.02.06.01.016	No. Revisi 00	Halaman 2 / 2
	<p>dipersiapkan dan menempatkan di tempat yang bersih tertutup diberi label tanggal persiapan, tanggal akan digunakan dan nama menu yang dipersiapkan</p> <p>8. Juru masak mengolah makanan sesuai dengan teknik pengolahan yang digunakan dalam menu. Saat proses pengolahan, juru masak wajib memeriksa kualitas (uji cita rasa dan tekstur) dan kuantitaas produk yang dimasak.</p> <p>9. Katim Juru Masak, Ahli Gizi Boga, Ahli Gizi Produksi mengecek produk yang dihasilkan dan memberikan persetujuannya pada form laporan harian. Jika belum disetujui, maka Juru masak tersebut harus memperbaiki masakannya sesuai arahan Ketua tim.</p> <p>10. Masakan yang tidak bisa diperbaiki, oleh Ketua tim Juru Masak dilaporkan kepada Ahli Gizi melalui form pelaporan bahan rusak di produksi sehingga dapt diputuskan penggantian bahan sejenis atau bahan pengganti yang keluar dari gudang.</p> <p>11. Juru masak menyerahkan hasil pengolahan ke ahli gizi.</p>		
Unit Terkait	<ul style="list-style-type: none"> - Komite PPI - Divisi Penunjang Medik 		