HAMORI LA COLLEGE	PENYAJIAN MAKANAN PASIEN RAWAT INAP			
	No. Dokumen DIR.02.06.01.017	No. Revisi 00	Halaman 1/3	
STANDAR PROSEDUR	Tanggal Terbit 30 April 2024			
OPERASIONAL	30 April 2024	dr. R. Alief Radhianto, MPH		
Pengertian	– Penvajian dan distribusi	- Penyajian dan distribusi adalah proses kegiatan yang mencakup		
	pemorsian makanan dan penyajian makanan kepada pasien rawat inap			
	sesuai dengan permintaan dan standar diet.			
	Clear up adalah proses pengambilan alat makan kotor yang ada di kamar			
	pasien.			
Tujuan	<u> </u>	acuan dalam penyajian makanan pasien rawat inap.		
· wjwuzi	Pasien mendapat makanan tepa33t waktu, tepat diet, bersih dan aman.			
	Pengamanan inventaris alat saji makan pasien.			
		Berdasarkan Peraturan Direktur Rumah Sakit Hamori Nomor : Per-		
Nevijakan		042/DIR/XI/2022 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Hamori		
Prosedur	1. Pramusaji menyalakan penghangat makanan pada troli makanan 10-15			
	· ·	menit sebelum distribusi pada suhu 50-60 °C.		
	2. Pramusaji menata <i>tray</i> makanan ke dalam troli untuk dibawa ke bangsal			
	rawat inap.			
		, , ,		
	dalam troli dengan etiket diet dan daftar pemesanan makanan pasien			
	dari ruangan.			
		4. Pramusaji membawa makanan pasien ke ruangan dalam keadaan		
	tertutup atau menggunakan troli makanan pada waktu :			
	, ,	30 – 07.30 WIB		AB
	b. Makan siang : 11.3	0 – 12.30 WIB	TERKEND	AL
	c. Makan malam : 17.0	00 – 18.00 WIB		
		cuci tangan sebelum men	yajikan makanan ke	
	pasien.			
		kesesuaian label makai		
•	pemesanan makanan pasien sebelum menyajikan makanan.			



PENYAJIAN MAKANAN PASIEN RAWAT INAP

No. Dokumen DIR.02.06.01.017 No. Revisi 00

Halaman 2/3

TERKENDALI

- c. Pramusaji mengetuk pintu kamar pasien, mengucapkan salam dan memperkenalkan diri sebelum masuk ke kamar pasien.
- d. Pramusaji menyebutkan nama pasien sesuai yang tertera di label makanan.
- e. Pramusaji menginformasikan kepada pasien untuk segera menikmati makanannya selagi masih hangat dan memberitahukan jam clear up makanan.
- f. Untuk pasien dikelas VIP, suite, dan president suite, pada saat pengantaran makanan pagi, pramusaji menginformasikan pilihan menu untuk makan hari berikutnya.
- g. Pramusaji pamit dengan mengucapkan salam.
- h. Pramusaji melakukan cuci tangan segera setelah menyajikan makanan ke pasien.
- Pramusaji memberi tanda centang (v) pada kolom cek pemberian makan di formulir pemesanan makanan, setelah selesai membagikan makanan kepada pasien di kamar yang dituju.
- Pramusaji menuliskan keterangan (pulang/pindah) pada kolom keterangan di formulir pemesanan makanan, apabila pasien tersebut pulang/pindah ruang rawat.
- 6. Staf gizi produksi mencatat waktu proses distribusi mulai dari keluar dapur dampai dengan kembali ke dapur.
- 7. Staf gizi klinis secara acak mengawal proses distribusi makanan sampai ke kamar pasien.
- 8. Pramusaji membawa alat makan kotor (clear up) dengan troli makanan pada waktu:

a. Makan pagi : 09.00 - 10.00 WIB

b. Makan siang : 13.30 - 14.30 WIB

Makan malam: 19.00 - 20.00 WIB

- 9. Jika makanan pasien belum dikonsumsi, maka pramusaji menawarkan kepada keluarga pasien untuk memindahkan/mengganti alat makan dengan alat makan pribadi.
- 10. Jika pada saat *clear up* alat saji dalam kondisi tidak lengkap, maka hal tersebut ditanyakan kepada pasien/keluarganya dengan bahasa yang halus dan sopan.

JHAMORI	PENYAJIAN MAKANAN PASIEN RAWAT INAP					
	No. Dokumen DIR.02.06.01.017	No. Revisi 00	Halaman 3 / 3			
	kehendak pasien, selanjutnya petugas <i>cleaning service</i> secara se 12. Pramusaji setiap pagi melakuka pantry-pantry tersebut.	 Alat makan kotor yang tidak di-clear up pramusaji pada malam hari atas kehendak pasien, selanjutnya akan diletakkan oleh perawat atau petugas cleaning service secara sentral di pantry nurse station. Pramusaji setiap pagi melakukan pengecekan alat makan kotor ke pantry-pantry tersebut. Proses pencucian alat makanan kotor dilakukan di dapur utama. 				
Unit Terkait	 Pihak Ketiga (Vendor Gizi) Unit Rawat Inap Unit Intensif Kesehatan Lingkungan Komite PPI 	TER	KENDALI			