



<div></div>	PENANGANAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP YANG TIDAK TERDISTRIBUSI		
	No. Dokumen DIR.02.06.01.019	No. Revisi 00	Halaman 1 / 1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 30 April 2024	Ditetapkan Direktur  dr. R. Alief Radhianto, MPH	
Pengertian	– Penanganan sisa makanan pasien rawat inap yang tidak terdistribusi adalah sisa makanan pasien rawat inap yang tidak terdistribusi dikarenakan pasien sudah pulang atau pasien ganti diet.		
Tujuan	– Sebagai acuan untuk penanganan sisa makanan pasien rawat inap yang tidak terdistribusi. – Agar sisa makanan pasien rawat inap yang tidak terdistribusi dapat digunakan secara efisien. – Memastikan makanan yang diberikan kepada pasien adalah aman dikonsumsi.		
Kebijakan	Berdasarkan Peraturan Direktur Rumah Sakit Hamori Nomor : Per-042/DIR/XI/2022 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Hamori		
Prosedur	1. Staf gizi produksi menghitung makanan pasien rawat inap yang tidak terdistribusi setelah pramusaji selesai mendistribusikan. 2. staf gizi produksi mencatat jumlah makanan pasien rawat inap yang tidak terdistribusi pada formulir laporan harian gizi produksi. 3. Staf gizi produksi menyimpan makanan pasien rawat inap yang tidak terdistribusi ke dalam rak yang sudah disiapkan. 4. Staf gizi produksi memberikan makanan pasien rawat inap yang tidak terdistribusi kepada pasien baru rawat inap dalam rentang waktu yang masih aman dikonsumsi (kurang lebih 2 jam setelah waktu distribusi). 5. Staf gizi produksi mencatat jumlah makanan pasien rawat inap yang diberikan kepada pasien baru rawat inap pada formulir laporan harian gizi produksi. 6. Staf gizi produksi melakukan pemusnahan makanan pasien rawat inap yang tidak terdistribusi sesuai standar waktu <i>clean up</i> . 7. Staf gizi produksi mencatat makanan pasien rawat inap yang dimusnahkan pada Form Pemusnahan Barang.		
Unit Terkait	– Pihak ketiga (Vendor Catering)		

TERKENDALI