4	PENERIMAAN BAHAN MAKANAN				
HAMORI	No. Dokumen DIR.02.06.01.015	No. Revisi 00	Halaman 1/2		
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 25 Agustus 2023	Ditetapkan Direktur dr. R. Alief Radhianto, MPH			
Pengertian	makanan oleh petugas p	Penerimaan bahan makanan adalah suatu pekerjaan menerima bahan makanan oleh petugas penerimaan bahan makanan yang dikirim oleh rekanan berdasarkan surat pemesanan bahan makanan.			
Tujuan	_	Sebagai acuan petugas dalam mengatur semua bahan makanan yang diterima sesuai dengan jenis, jumlah dan spesifikasi yang seharusnya.			
Kebijakan		Berdasarkan Peraturan Direktur Rumah Sakit Hamori Nomor : Per- 042/DIR/XI/2022 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Hamori			
Prosedur	bahan makanan. 2. Admin boga menggunaka bahan makanan. 3. Admin dan ahli gizi bog penimbangan bahan mak snack dan bahan yang tid kering sesuai orderan. 4. Admin boga menerima bah dan jumlah sesuai dengameliputi: pemeriksaan fisi kuantitas, expired date, ke bahan kering mnimal 8 bir roti tawar minimal 3 hari disesuai dengan spesifikasi. 5. Admin boga mengembali sesuai dengan spesifikasi. 6. Admin boga meminta kep	Admin boga melakukan cuci tangan sebelum melakukan penerimaan bahan makanan. Admin boga menggunakan APD (apron, tutup kepala) saat menerima bahan makanan. Admin dan ahli gizi boga melakukan penerimaan, pengecekan dan penimbangan bahan makanan basah H-1 dari waktu dimasak (kecuali snack dan bahan yang tidak bisa disimpan jangka 24 jam). Untuk bahan kering sesuai orderan. Admin boga menerima bahan makanan dan dicocokkan dengan spesifikasi dan jumlah sesuai dengan dokumen order pemesanan. Pemeriksaan meliputi: pemeriksaan fisik (utuh, kebersihan). Uji citarasa, kematangan, kuantitas, expired date, kemasan tidak menggembung dan tidak bocor. ED bahan kering mnimal 8 bulan dari penerimaan. ED bahan basah khusus roti tawar minimal 3 hari dari penerimaan. Admin boga mengembalikan pengiriman bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi.			
		dalam jangka waktu maksimal 1 jam untuk bahan basah dan maksimal 1x24 jam untuk bahan kering.			

i

JHAMORI	PENERIMAAN BAHAN MAKANAN			
	No. Dokumen DIR.02.06.01.015	No. Revisi 00	Halaman 2 / 2	
	 7. Admin boga setelah selesai melakukan proses penerimaan bahan kemudian melakukan proses penyimpanan dengan sistem FIFO (First in first out). 8. Admin boga melakukan cuci tangan setelah selesai penerimaan bahan. 			
Unit Terkait	Admin Boga menambahkan Komite PPI Departemen Penunjang Med		erima pada kartu stok.	