

	PENGECHEKAN SUHU RUANG PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen DIR.02.06.01.013	No. Revisi 00	Halaman 1 / 1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 25 Agustus 2023	Ditetapkan Direktur  dr. R. Alief Radhianto, MPH	
Pengertian	Pengecekan suhu ruang penyimpanan bahan makanan adalah kegiatan pemantauan suhu ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering.		
Tujuan	Sebagai acuan petugas dalam mencegah kerusakan bahan makanan.		
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. Ahli Gizi Boga mencatat suhu ruangan penyimpanan bahan makanan (19-21 °C) dan kelembaban ruangan 35-60 %.2. Ketua tim juru masak mengecek suhu dapur (22-30 0C) dan kelembaban ruangan 35-60%.3. Ahli gizi boga melihat suhu lemari pendingin yang tertera. Suhu <i>freezer</i> -10 sampai dengan -5 °C dan suhu 4 - 10 °C untuk <i>chiller</i>.4. Ahli gizi boga melakukan pencatatan suhu gudang kering, <i>freezer</i> dan <i>chiller</i> dalam formulir monitoring suhu.5. Pencatatan suhu freezer dan chiller dilakukan pagi hari pukul 05.00 sebelum dibuka, siang hari pukul 13.00 dan sore hari pukul 17.00.6. Ahli gizi boga melaporkan ketidaksesuaian suhu ruang pendingin ke bagian maintenance.		
Unit Terkait	- Maintenance/IPSRs		