
	PERENCANAAN MENU		
	No. Dokumen DIR.02.06.01.010	No. Revisi 01	Halaman 1 / 1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 30 April 2024	Ditetapkan Direktur  dr. R. Alief Radhianto, MPH	
Pengertian	Perencanaan menu adalah suatu kegiatan menyusun daftar makanan yang akan disajikan untuk konsumen/pasien yang bertujuan untuk memenuhi selera dan kebutuhan gizi yang berprinsip pada gizi seimbang.		
Tujuan	<ul style="list-style-type: none">— Sebagai acuan untuk perencanaan menu.— Tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan gizi di Rumah Sakit Hamori.		
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. Membentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari ahli gizi dan juru masak.2. Ahli gizi mengumpulkan tanggapan/keluhan konsumen mengenai menu dengan cara menyebarkan kuisisioner. Membuat rincian dan jumlah konsumen yang akan dibiayai.3. Ahli gizi mengumpulkan data peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia.4. Ahli gizi menyesuaikan penyusunan menu dengan macam dan jumlah tenaga.5. Ahli gizi menetapkan siklus menu yang dipakai.6. Ahli gizi menetapkan standar porsi.7. Ahli gizi menyusun menu dengan cara :<ol style="list-style-type: none">a. Mengumpulkan berbagai jenis hidangan, kelompokan berdasarkan jenis makanan.b. Menyusun pola menu dan master menu.		
Unit Terkait	-		

TERKENDALI