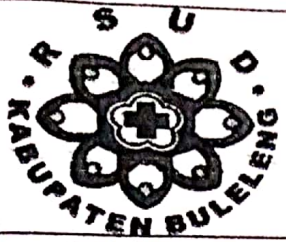
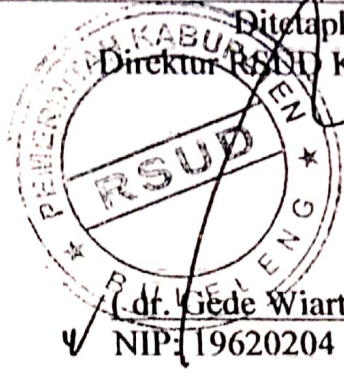


PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
	No. Dokumen 440/0029/PP/RSUD	Revisi 00	Halaman 1/1
	STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL Tanggal terbit : 2 September 2014	Ditetapkan, Direktur RSUD Kab. Buleleng  (dr. Gede Wiartana, M. Kes) NIP: 19620204 198711 1 002	
Pengertian	Penyimpanan bahan makanan adalah suatu kegiatan tata cara menata, menyimpan dan memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas dan kuantitas di gudang bahan makanan		
Tujuan	Tersedianya bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang cepat sesuai dengan perencanaan		
Kebijakan	Keputusan Direktur No. 445/2074.9/SDM/RSUD tentang Pelayanan Gizi Rumah Sakit		
Prosedur	Bahan Makanan Kering : <ol style="list-style-type: none"> 1. Barang yang akan disimpan diperiksa terlebih dahulu jenis, kualitas dan kuantitas 2. Tempatkan barang yang datang sesuai dengan jenis bahan, sifat dan kemasan 3. Bahan yang telah diterima dicatat pada kartu stock barang 4. Tempatkan kartu stock pada masing-masing barang Bahan Makanan Basah : <ol style="list-style-type: none"> 1. Mencuci bahan makanan yang akan disimpan 2. Memeriksa temperatur ruangan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan yang akan disimpan 3. Untuk bahan makanan jenis daging dan ikan suhu penyimpanan adalah -15°C s/d -20°C sedangkan untuk sayur mayur suhu yang diperlukan : $2 - 10^{\circ}\text{C}$ 4. Tempatkan bahan makanan bersih sesuai dengan jenisnya 5. Catat bahan makanan yang telah diterima pada kartu stok bahan makanan 		
Unit terkait	Instalasi Gizi		

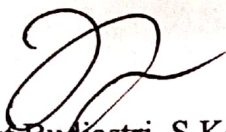
CHECK LIST
SPO PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

Tanggal : 4 - 7 - 2019 .

Ruang : Instalasi Gizi

PROSEDUR	YA	TIDAK	KETERANGAN
Bahan Makanan Kering :			
1. Barang yang akan disimpan diperiksa terlebih dahulu jenis, kualitas dan kuantitas	✓		
2. Tempatkan barang yang datang sesuai dengan jenis bahan, sifat dan kemasan	✓		
3. Bahan yang telah diterima dicatat pada kartu stock barang	✓		
4. Tempatkan kartu srock pada masing-masing barang	✓		
Bahan Makanan Basah			
1. Mencuci bahan makanan yang akan disimpan	✓		
2. Memeriksa temperatur ruangan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan yang akan disimpan	✓		
3. Untuk bahan makanan jenis daging dan ikan suhu penyimpanan adalah -15°C s/d-20°C sedangkan untuk sayur mayur suhu yang diperlukan : 2- 10°C			
4. Tempatkan bahan makanan bersih sesuai dengan jenisnya	✓		
5. Catat bahan makanan yang telah diterima pada kartu stok bahan makanan	✓		

Kepala SPI



(Ketut Budiastri, S.Kep.Ns.M.Kes)

NIP:19671006 198803 2 012

Ka. Instalasi Gizi



(I Dewa Nym Alit Wijaya,S.ST)

NIP: 19710231 199303 1 003