|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PENYIAPAN DAN DISTRIBUSI MAKANAN MENCERMINKAN UPAYA MENGURANGI RESIKO TERHADAP KONTAMINASI DAN PEMBUSUKAN** | | |  |
|  | **SOP** | No. Dokumen | : |  |
|  |  | No. Revisi | : 00 |  |
|  |  | Tanggal Terbit | : 3 Januari 2018 |  |
|  |  | Halaman | : 1/2 |  |
| UPT PUSKESMAS  JATEN II |  | | | dr. AGUS SUPATDIYATMO ,MM  NIP 19640527 1995091001 |
|  |  | | |  |
| 1. Pengertian | Suatu proses kegiatan menyiapkan makanan kepasien dalam hal kebersihan peralatan yang digunakan kebersihan petugas, Spesifikasi makanan yang disepakati sehingga mencerminkan upaya mengurangi kontaminasi dan pembusukan. | | | |
| 1. Tujuan | Mengurangi resiko terhadap kontaminasi dan pembusukan makanan pasien. | | | |
| 1. Kebijakan | SK Kepala Puskesmas NOMOR : TAHUN 2018 Tentang Standar Layanan Klinis | | | |
| 1. Referensi | Pedoman pelayanan Gizi Di Puskesmas Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA 2014. | | | |
| 1. Prosedur/Langkah-langkah | 1. Petugas menyiapkan alat yang akan digunakan untuk penyajian makanan pasien. 2. Petugas menggunakan APD saat pengemasan makanan ( Celemek, Serbet ) 3. Petugas mengemas makanan sesuai permintaan dan dalam keadaan bersih. 4. Petugas menutup makanan rapat dan bersih. 5. Petugas menjelaskan dan memberitahu kepada pasien tentang sampel makanan yang akan diambil dan diperiksa. 6. Petugas menyajikan makanan tepat waktu dan tepat sasaran. 7. Petugas mengecek kembali permintaan makanan. 8. Petugas menyimpan bahan makanan basah dalam almari es dan bahan makanan kering di udara terbuka. 9. Petugas mendistribusikan makanan memakai Handskun dan pada tempat penyimpanan khusus. | | | |
| 1. Diagram Alir | - | | | |
| 1. Hal- hal yang perlu di perhatikan | - | | | |
| 1. Unit Terkait | - IGD Rawat Inap  - Dapur Gizi | | | |
| 1. Documen Terkait | - | | | |
| 10.Perekaman historis perubahan |  | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nomor** | : |  |
| **Revisi Ke** | : |  |
| **Berlaku Tgl** | : |  |

**UPT. PUSKESMAS NGARGOYOSO**

**SPO**

**PENYIAPAN MAKANAN MENCERMINKAN UPAYA MENGURANGINRESIKO TERHADAP KONTAMINASI DAN PEMBUSUKAN**

|  |
| --- |
| **Disyahkan Oleh**  **Kepala UPT. Puskesmas Ngargoyoso** |
| **Dr. Akhirudin Syam**  NIP. 19770929 201001 1 015 |
|  |
|  |

**DINAS KESEHATAN KABUPATEN KARANGANYAR**

**UPT. Puskesmas Ngargoyoso**

Jl. Raya Kemuning Ngargoyoso, Kab.Karanganyar

Telp. 0271.6901065,E-mail : [puskesmasngargoyoso@gmail.com,Kode](mailto:puskesmasngargoyoso@gmail.com,Kode) Pos 577793