



RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH TAPAN

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH/SEGAR

No Dokumen
/SPO-
RSUDT/I/2018

No Revisi

Halaman

1/1

STANDAR PROSEDUR
OPERASIONAL
(SPO)

Tanggal Terbit
02/01/2020

Ditetapkan Oleh :

DIREKTUR RSUD TAPAN

dr. Elrina Mirna

NIP. 19840427 201412 2 001

Pengertian :	Penyimpanan bahan makanan basah/segar adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan serta pencatatan dan pelaporannya
Tujuan :	Memenuhi persediaan bahan makanan dan menjaga keamanan serta mencegah kerusakannya.
Kebijakan :	
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none">1) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera dibagi untuk masing-masing kelas untuk dilakukan proses persiapan.2) Hitung jumlah pasien, bagikan sesuai dengan kebutuhan.3) Bahan makanan kecuali daging, ayam atau ikan jika ada kelebihan bahan makanan di simpan ke dalam frezeer.4) Sebelum dimasukkan ke dalam frezeer potong- potong bahan makanan, dicuci lalu masukkan ke dalam plastik.5) Tempatkan bahan makanan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaiannya.6) Gunakan bahan yang diterima terlebih dahulu (FIFO)7) Catat pengeluaran dan pemasukan bahan makanan ke dalam kartu stock.
Unit Terkait :	<ol style="list-style-type: none">1. Instalasi gizi2. Panitia Penerimaan Bahan Makanan