


 RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TAPAN	PERENCANAAN BAHAN MAKANAN		
	No Dokumen /SPO- RSUDT/I/2020	No Revisi 0	Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)	Tanggal Terbit 02/01/2020	Ditetapkan Oleh  DIREKTUR RSUD TAPAN dr. Elina Mirna NIP. 198404272014122001 	
Pengertian	: Perencanaan bahan makanan adalah kegiatan untuk menetapkan jumlah, macam, jenis dan kualitas bahan makanan yang dibutuhkan untuk kurun waktu tertentu.		
Tujuan	: Untuk mendapatkan daftar kebutuhan bahan makanan dalam kurun waktu tertentu		
Kebijakan			
Prosedur	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Tentukan jumlah pasien 2. Tentukan standar porsi tiap bahan makanan dan buat berat kotor 3. Hitung berapa kali pemakaian setiap siklus menu dalam tiga bulan. 4. Hitung dengan cara : Jumlah pasien x berat kotor x kerap pemakaian 5. Masukkan ke dalam rekapitulasi kebutuhan bahan makanan 		
Unit Terkait	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Instalasi Gizi 2. Panitia Pengadaan Barang dan Jasa 		