



RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH TAPAN

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING

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. Elfrina Mirna
NIP. 19840427 201412 2 001

Pengertian :	Penyimpanan bahan makanan kering 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 dibawa ke gudang penyimpanan kering2. Tempatkan bahan makanan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaiannya.3. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah diterima, ditimbang dan diawasi oleh bagian perbekalan segera dibawa kebagian pengolahan4. Gunakan bahan yang diterima terlebih dahulu (FIFO)5. 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