

 RUMAH SAKIT UNHAS	PERENCANAAN MENU		
	No. Dokumen :	No. Revisi	Halaman
	3975/UN4.24.0/OT.01.00/2023	00	1/1
PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR INSTALASI GIZI	Tanggal Terbit 4 April 2023	 Ditetapkan Direktur Utama, dr. Andi Muhammad Ichsan, Ph.D., Sp.M(K) NIP 197002122008011013	
Pengertian	Perencanaan menu adalah penyusunan menu makanan yang akan disajikan kepada pasien sesuai kebutuhan pasien.		
Tujuan	Membantu proses pemulihan pasien sesuai kebutuhan dan petugas dapat menyajikan makanan yang bervariasi.		
Kebijakan	Peraturan Direktur Utama Rumah Sakit Unhas nomor 31/UN4.24.0/2023 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinator penyelenggaraan makanan bekerja sama dengan koordinator pelayanan asuhan gizi, kepala juru masak dan juru masak. 2. Dalam perencanaan menu hal yang perlu diperhatikan adalah : <ol style="list-style-type: none"> a. Kebutuhan gizi pasien yang akan dilayani b. Variasi menu yang akan dibuat c. Anggaran belanja d. Kebiasaan makan sebagian besar masyarakat yang dilayani e. Rata-rata jumlah pasien yang dilayani f. Peralatan dapur yang tersedia untuk proses pengolahan. g. Jumlah SDM yang ada 3. Menetapkan macam menu yaitu menu standar 4. Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu 5. Menetapkan pola menu. 6. Menetapkan besar porsi 7. Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang dan malam. 8. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu 9. Melakukan test awal menu 		
Unit terkait	Instalasi Gizi		
Dokumen terkait	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daftar Menu 2. Buku Resep 		
Petugas terkait	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinator Penyelenggaraan Makanan 2. Koordinator Pelayanan Asuhan Gizi 3. Kepala Juru Masak 4. Juru masak 		