

 RUMAH SAKIT UNHAS	PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen :	No. Revisi	Halaman
	3976/UN4.24.0/OT.01.00/2023	00	1/1
PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR INSTALASI GIZI	Tanggal Terbit 4 April 2023	Ditetapkan oleh Direktur Utama  dr. Andi Muhammad Ichsan, Ph.D., Sp.M(K) NIP. 197002122008011013	
Pengertian	Prosedur perencanaan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan		
Tujuan	Sebagai acuan langkah-langkah dalam menetapkan kebutuhan bahan makanan sesuai dengan menu yang telah di rencanakan serta jumlah konsumen yang ada		
Kebijakan	Peraturan Direktur Utama Rumah Sakit Unhas nomor 31/UN4.24.0/2023 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
Prosedur	1. Mengumpulkan semua data persyaratan untuk perencanaan kebutuhan makanan • Alokasi dana yang tersedia • Siklus menu yang telah ditetapkan • Jumlah pasien • Standart resep, standart porsi, dan standart bumbu yang dipakai 2. Menghitung berapa kali pemakaian setiap bahan makanan dalam satu siklus 3. Menghitung kebutuhan bahan makanan untuk satu siklus 4. Menghitung kebutuhan bahan makanan perbulan dan pertahun 5. Mempertimbangkan jumlah stock bahan makanan kering yang tersedia di tempat penyimpanan bahan makanan kering.		
Unit Terkait	Instalasi Gizi		
Dokumen Terkait	Siklus Menu		
Petugas Terkait	1. Koordinator Penyelenggaraan Makanan 2. Pelaksana Logistik 3. Staf Administrasi, Perencanaan dan Diklat		