

 RUMAH SAKIT UNHAS	PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen :	No. Revisi	Halaman
PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR	3981/UN4.24.0/OT.01.00/2023	00	1/1
INSTALASI GIZI	Tanggal Terbit 4 April 2023	Ditetapkan Direktur Utama,   dr. Andi Muhammad Ichsan, Ph.D., Sp.M(K) NIP. 197002122008011013	
Pengertian	Adalah suatu cara menata , menyimpan, memelihara keamanan makanan, baik kuantitas maupun kualitas pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya.		
Tujuan	Tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan, serta mengurangi terjadinya resiko kontaminasi dan pembusukan pada bahan makanan		
Kebijakan	Peraturan Direktur Utama Rumah Sakit Unhas nomor 31/UN4.24.0/2023 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
Prosedur	1. Pelaksana logistik mengatur bahan makanan yang telah diterima. 2. Pelaksana logistik menyiapkan dan menyimpan sayur, bumbu dan bahan makanan kering ke dalam 3 keranjang sesuai kebutuhan menu makan malam, pagi dan siang hari berikutnya. 3. Keranjang bahan makan malam dan makan pagi disimpan di rak bagian penerimaan. 4. Keranjang bahan makanan siang untuk keesokan harinya di simpan dalam <i>chiller</i> khusus sayur. 5. Meyimpan lauk hewani di <i>chest freezer</i> dan telah dibagi sesuai kebutuhan untuk makan malam, makan pagi dan makan siang. 6. Menyimpan lauk nabati di <i>refrigerator</i> telah dibagi sesuai kebutuhan untuk makan malam, makan pagi dan makan siang. 7. Menyimpanan bahan makanan sesuai jenis bahan : a. Sayur disimpan di <i>Chiller</i> b. Lauk hewani disimpan di <i>Freezer</i> c. Bumbu disimpan di <i>Chiller</i> d. Lauk Nabati disimpan di <i>Chiller</i> e. Buah-buahan disimpan di <i>Show Case</i> f. Bahan makanan kering diatur di rak dalam gudang bahan kering 8. Pelaksana logistik mencatat suhu penyimpanan bahan makanan basah 2 kali sehari. 9. Penyimpanan menggunakan prinsip <i>first in first out</i> (FIFO) untuk bahan makanan basah dan <i>first expired first out</i> (FEFO) untuk bahan makanan kering yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan terlebih dahulu		
Unit Terkait	Instalasi Gizi		
Dokumen terkait	1. Daftar penerimaan bahan makanan 2. Rekapian bahan makanan keluar 3. Form pencatatan suhu penyimpanan bahan makanan basah		
Petugas terkait	Pelaksana Logistik		