

INSTALASI GIZI

STANDART OPPERATING PROCEDURE

1. Perawat ruang rawat melaporkan data pasien (nama, umur, diagnosa, diet yang ditentukan oleh dokter dan kelas perawatan) kebagian gizi
 2. Data-data pasien dicatat dibuku laporan diet pasien oleh petugas gizi
 3. Pelaksana gizi menginstruksikan juru masak untuk menyiapkan bahan makanan sesuai dengan siklus menu yang telah disusun dan sesuai dengan data pasien yang dilaporkan
 4. Juru masak menyiapkan bahan makanan, membersihkan, meracik dan mengolahnya sampai selesai (produksi)
 5. Makanan yang telah selesai dimasak / diolah disiapkan diruang penyajian oleh juru masak
 6. Koordinator dan pelaksana gizi mengecek kembali data pasien serta makanan yang akan disajikan
 7. Pelaksana gizi menyediakan makanan untuk pasien sesuai dengan diet kelas dan ruang rawat pasien
 8. Setelah selesai disajikan, makanan dimasukan kedalam kereta makan oleh pelaksana gizi dibantu oleh pekarya gizi.
 9. Selanjutnya makanan didistribusikan oleh pekarya gizi keruang perawatan
 10. Diruang perawatan makanan didistribusikan ke pasien oleh pekarya gizi dengan dibantu oleh perawat ruangan
 11. Setelah selesai pekarya gizi mengambil peralatan makan yang telah digunakan / kotor dan selanjutnya dibersihkan / dicuci dan dijemur
- Selama proses berjalan masing-masing petugas melakukan koordinasi baik antar petugas diruang gizi maupun dengan perawat diruangan