

Nomor : 130/A.1/MKD-RS/I/2024
Lampiran : Proposal Kegiatan/ToR
Perihal : Undangan Bimtek Manajemen Gizi Sesuai Standar PPI

Yogyakarta, 18 Januari 2024

Kepada yang terhormat,
Kepala Instalasi Gizi
Rumah Sakit Mata Undaan
Jl. Undaan Kulon No.19, Peneleh,
Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60274

Dengan hormat,

Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih terganggu lagi dengan adanya makanan yang terkontaminasi dengan berbagai macam Virus yang mengidap pada makanan di rumah sakit. Oleh karena itu, selain urusan gizi terpenuhi rumah sakit juga harus bisa memastikan pengolahan makanan di instalasi gizi sesuai dengan standar Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI) dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Untuk menjembatani hal tersebut, kami dari lembaga Pelatihan **MITRA KONSULTAN & DIKLAT RUMAH SAKIT** yang konsen dalam pembenahan dan peningkatan kompetensi SDM Rumah Sakit bermaksud menyelenggarakan "**BIMTEK MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT SESUAI STANDAR PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN INFEKSI (PPI)**" yang akan dilaksanakan pada :

Angkatan 1	Jumat-Minggu, 23-25 Februari 2024
Angkatan 2	Jumat-Minggu, 15-17 Maret 2024
Angkatan 3	Jumat-Minggu, 26-28 April 2024
Angkatan 4	Jumat-Minggu, 10-12 Mei 2024
Angkatan 5	Jumat-Minggu, 24-26 Mei 2024
Angkatan 6	Jumat-Minggu, 07-09 Juni 2024
Angkatan 7	Jumat-Minggu, 21-23 Juni 2024
Angkatan 8	Jumat-Minggu, 05-07 Juli 2024
Angkatan 9	Jumat-Minggu, 26-28 Juli 2024
Angkatan 10	Jumat-Minggu, 23-25 Agustus 2024
Angkatan 11	Jumat-Minggu, 06-08 September 2024

Tempat Pelaksanaan
DE LAXSTON HOTEL * Yogyakarta**
Jl.Urip Sumoharjo No.139A Kota Yogyakarta
(Depan Bioskop XXI)

Sehubungan dengan hal tersebut kami mengundang Bapak/Ibu, Kepala/Staf Bagian *Instalasi Gizi* Rumah Sakit Kab/Kota, untuk menghadiri Pelatihan tersebut. Informasi pendaftaran dapat menghubungi contact Person ; **082 133 835 500**. Demikian undangan ini kami sampaikan, atas perhatian dan kehadirannya kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami
MKD- Rumah Sakit

Jafar Taking, S.IP
Direktur



BIMTEK MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT SESUAI STANDAR PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN INFEKSI (PPI)

PENDAHULUAN

Instalasi Gizi rumah sakit adalah wadah yang mengelola kegiatan pelayanan gizi rumah sakit. Instalasi Gizi mempunyai tugas melaksanakan kegiatan pengolahan, penyediaan, penyaluran makanan dan penyuluhan gizi dilakukan oleh tenaga atau pegawai dalam jabatan fungsional Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi klien/pasien semakin buruk karena tidak diperhatikan keadaan gizinya. Oleh karena itu, selain urusan gizi terpenuhi rumah sakit juga harus bisa memastikan pengolahan makanan di instalasi gizi sesuai dengan standar Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI) dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

TUJUAN KEGIATAN

1. Peserta dapat memahami proses penyelenggaraan makanan di instalasi gizi sesuai Standar Akreditasi
2. Peserta dapat memahami pola (PPI) pada instalasi Gizi RS
3. Peserta dapat menyusun SOP Pengolahan Makanan sesuai standar Hygeeni
4. Peserta dapat memahami tatacara kebersihan peralatan makan dan pengelolaan Limbah di instalasi gizi sesuai standar PPI.

KRITERIA PESERTA

1. Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit
2. Staf Gizi Rumah Sakit
3. Bagian Admin Ruang Gizi Rumah Sakit
4. Tim Pelaksana Gizi Rumah Sakit
5. Tim PPI Rumah Sakit
6. Pramusaji Instalasi Gizi Rumah Sakit

METODE PELAKSANAAN

- 1.) Presentasi
- 2.) Diskusi Tanya Jawab
- 3.) Studi Kasus / Pemecahan Masalah

NARASUMBER KEGIATAN

Adapun Narasumber dalam BIMTEK MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT SESUAI STANDAR PPI adalah para Praktisi Gizi, PPI, dan Limbah Rumah Sakit diantaranya:

1. **Yeni Prawiningdyah, S.K.M., M.Kes., CR**
(Praktisi Gizi RSUP dr Sardjito Yogyakarta)
2. **Raeni Nursanti, S.Kep., Ns., M.Kes** (Komite PPI)
Praktisi senior RSUP dr. Sardjito Yogyakarta
3. **Agung Subeno, ST., M.T., M.Kep**
Praktisi Limbah RSUP dr Sardjito Yogyakarta

MEKANISME PEMBAYARAN

Pembayaran dilakukan dengan ditransfer melalui BANK BPD DIY a.n CV. MITRA KONSULTAN DIKLAT No. Rekening : 041.211.010529 bukti Transfer dapat dikirim Ke Whatsapp

BIAYA DAN FASILITAS

Paket Menginap Rp. 5.600.000,-/Peserta

Fasilitas : Menginap 1 kamar /Peserta selama 2 malam, konsumsi; *Breakfast, Coffee Break, Lunch, Dinner.*

Seminar Kitt ; Tas, Bloknote, , Flasdisk ,Album Foto,

Paket Tanpa Menginap Rp. 4.600.000,-/Peserta

Fasilitas selama acara Lunch Dan Coffee Break 2 kali sehari selama acara. Seminar Kitt ; Tas , Bloknote, , Flasdisk, Album Foto

INFORMASI DAN TATA CARA PENDAFTARAN

MITRA KONSULTAN & DIKLAT RUMAH SAKIT

Menerima tawaran untuk diadakan kelas khusus diluar jadwal yang ditentukan panitia. Untuk **Tata cara Pendaftaran Peserta: KETIK :** Kami mendaftarkan diri sebagai peserta **BIMTEK MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI DI RUMAH SAKIT SESUAI STANDAR PPI** dengan identitas sebagai berikut:

Nama Lengkap & Gelar :
NIP/No.Pegawai :
Jabatan :
Nama Instansi :
Pilih Tanggal Pelaksanaan :
Pilih Biaya Pelatihan :
No. Kontak Peserta :
KIRIM ke Whatsapp kami : 082 133 835 500

MATERI KEGIATAN

1. Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi sesuai standar Akreditasi
2. Pengelolaan Makanan dalam upaya Pencegahan dan Pengendalian (PPI) Rumah Sakit.
3. SOP Pengolahan makanan dan Hygeeni Sanitasi Makanan di Rumah Sakit
4. Standar fasilitas, Keamanan dan Kebersihan di Area Instalasi Gizi Rumah Sakit
5. PPI di Instalasi Gizi
6. Standar Fasilitas penyelenggaraan makanan dalam upaya PPI di Instalasi Gizi rumah sakit
7. Kebersihan Peralatan makanan di instalasi gizi rumah sakit sesuai standar PPI
8. Kewaspadaan Isolasi di instalasi Gizi RS.
9. Manajemen Pengelolaan Limbah Instalasi Gizi RS

JADWAL KEGIATAN

HARI PERTAMA :

12.00-16.00 **Registrasi & Check In Hotel**

16.00-21.00 Materi Pelatihan

HARI KEDUA :

08.00-17.00 Materi Pelatihan

HARI KETIGA:

06.00-09.00 **Breakfast atau Sarapan Pagi**

09.00-12.00 Packing Persiapan Chek Out Kamar & Hotel

USULAN PELAKSANAAN KEGIATAN BIMTEK

untuk melihat tema tema / pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan RS, dapat mengunjungi website kami di

www.mitrakonsultandiklat.co.id / hub melalui Tlp/Wa.

0821 3383 5500