

Nomor : 03 /RSMU/GZ/VIII/2023  
Lampiran : 6 bendel  
Perihal : Permohonan Revisi SPO

Yth. **Wadir Pelayanan Medik  
RS Mata Undaan  
Surabaya**

Dengan hormat,

Sehubungan dengan adanya program kerja sertifikasi halal untuk dapur rs mata undaan, dimana salah satu persyaratannya wajib memiliki memiliki standar prosedur operasional yang mendukung proses sistim jaminan produk halal. Oleh karena itu dengan ini kami mengajukan permohonan untuk merevisi SPO untuk disesuaikan dengan kebijakan sistim jaminan produk halal. Adapun SPO yang kami usulkan untuk direvisi yaitu :

1. SPO Pemesanan & pembelian bahan makanan (SPO existing dan usulan revisi terlampir)
2. SPO Pengelolaan makanan yang dibawa pasien dari luar rumah sakit (SPO existing dan usulan revisi terlampir)
3. SPO Pengecekan Quality Control (SPO existing dan usulan revisi terlampir)

Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas persetujuan dan perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

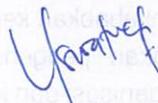
Surabaya, 22 Agustus 2023

Mengetahui,  
General Manager Penunjang Medik



Zaenal Arifin, S.Tr.RMIK

Hormat Kami,  
Manager Instalasi Gizi



Uswatun Chasanah, S.Pd



**RS MATA  
UNDAAN**

Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19  
Surabaya 60274  
Telp: 031-5319619 , 5343806  
Fax: 031-5317503

**PEMESANAN & PEMBELIAN BAHAN MAKANAN**

Nomor Dokumen :  
.../SPO/DIR/RSMU/.../...

Nomor Revisi : 003

Halaman : 1/1

Standar Prosedur Operasional

Tanggal Terbit :

Ditetapkan Direktur,

dr. Sahata P.H.Napitupulu, Sp.M(K)

Pengertian

Pemesanan dan pembelian bahan makanan adalah proses permintaan bahan dan barang dari pembeli kepada penyedia bahan (*supplier*).

Tujuan

Tersedianya bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan

Kebijakan

Peraturan Direktur RS Mata Undaan Nomor 507/PER/DIR/RSMU/III/2019  
Tanggal: 28 Maret 2019 Tentang Kebijakan Pelayanan Rumah Sakit Mata Undaan

Prosedur

Persiapan

Alat :

1. Buku daftar Belanja
2. Evomedis
3. Printer

Waktu : Setiap hari

Petugas : Manajer Instalasi Gizi

Tempat : Ruang Instalasi Gizi

Pelaksanaan

1. Buka menu pengadaan pada aplikasi Evomedis
2. Masukkan tanggal pesanan dan tanggal kedatangan
3. Masukkan daftar bahan yang dipesan dan jumlah pesanan sesuai yang tertera pada buku daftar belanja
4. Periksa daftar pesanan, pastikan bahan yang dipesan sesuai dengan daftar bahan halal RSMU
5. Tutup transaksi lalu cetak daftar belanja
6. Unduh daftar belanja lalu kirim kepada suplier bahan makanan yang ditunjuk

Instalasi Terkait

Instalasi Gizi



**RSMATA  
UNDAAN**

Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19  
Surabaya 60274  
Telp: 031-5319619 , 5343806  
Fax: 031-5317503

## PENGECEKAN *QUALITY CONTROL* (QC)

Nomor Dokumen :  
.../SPO/DIR/RSMU/.../...

Nomor Revisi : 004

Halaman : 1/2

Standar Prosedur Operasional

Tanggal Terbit :

Ditetapkan Direktur,

dr. Sahata P.H.Napitupulu, Sp.M(K)

Pengertian	Salah satu proses menjaga dan mengendalikan kualitas dan kuantitas makanan sesuai dengan standarisasi yang telah ditetapkan.
Tujuan	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk memastikan semua proses dan produk sesuai standar.
Kebijakan	Pedoman Pelayanan Gizi RS Mata Undaan → <i>tetap</i> .
Prosedur	<p>Persiapan</p> <p>Alat :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sendok</li><li>2. Garpu</li></ol> <p>Waktu : Setiap hari</p> <p>Petugas : Kepala Gizi, Ahli Gizi</p> <p>Tempat : Ruang Pengolahan Makanan</p> <p>Pelaksanaan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kepala Gizi/Ahli gizi memeriksa kesesuaian menu dengan makanan yang di masak</li><li>2. Kepala Gizi/Ahli Gizi mencicip semua makanan sesuai dengan menu</li><li>3. Jika ditemukan Kontaminasi dengan bahan makanan yang tidak halal dilakukan :<ol style="list-style-type: none"><li>a. Menelusuri produk makanan yang diproduksi menggunakan bahan makanan yang terkontaminasi</li><li>b. Menarik produk makanan yang terkontaminasi</li><li>c. Memusnahkan produk makanan yang terkontaminasi dengan membuang ke tempat sampah</li><li>d. Mencuci semua peralatan yang digunakan untuk memproduksi makanan yang terkontaminasi secara syar'i</li></ol></li><li>4. Jika ditemukan Kesalahan rasa dan tekstur dilakukan :<ol style="list-style-type: none"><li>a. Memperbaiki rasa jika bisa di perbaiki dan atau</li><li>b. Mengganti menu yang ada dengan bahan yang bisa di gunakan dan yang tidak mengganggu siklus menu yang ada.</li></ol></li><li>5. Kepala Gizi memeriksa makanan sesuai standar.</li><li>6. Jika terjadi ketidaksesuaian dengan standar tentang :<ol style="list-style-type: none"><li>a. Kematangan dilakukan proses ulang/di masak ulang</li></ol></li></ol>



**RSMATA  
UNDAAN**

**PENGECEKAN *QUALITY CONTROL* (QC)**

Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19  
Surabaya 60274  
Telp: 031-5319619 , 5343806  
Fax: 031-5317503

Nomor Dokumen :  
.../SPO/DIR/RSMU/.../...

Nomor Revisi : 003

Halaman : 2/2

Standar Prosedur Operasional

Tanggal Terbit :

Ditetapkan Direktur,

dr. Sahata P.H.Napitupulu, Sp.M(K)

- b. Suhu pemasakan tidak sesuai dilakukan proses ulang/di masak hingga suhu minimum tercapai.
- e. Ditemukan bahaya fisik dilakukan pengambilan/pemotongan
- 7. Jika terjadi kesalahan jadwal, maka dilakukan :
  - a. Melanjutkan proses yang sudah berjalan.
  - b. Merubah jadwal yang tertukar tersebut dengan jadwal sebelumnya.
- 8. Kepala Gizi/Ahli gizi mencatat semua kegiatan pada form ceklist QC Jika terjadi ketidaksesuaian ditulis tindakan yang dilakukan pada kolom tindakan.
- 9. Setelah tindakan yang ditetapkan sudah dilakukan, hasil pengolahan ulang harus diperiksa kembali ke Kepala Gizi/Ahli Gizi dan harus dicatat kembali dalam form ceklist QC.

Instalasi Terkait

Instalasi Gizi



**RSMATA  
UNDAAN**

Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19  
Surabaya 60274  
Telp: 031-5319619 , 5343806  
Fax: 031-5317503

**PENGELOLAAN MAKANAN YANG DIBAWA PASIEN DARI  
LUAR RUMAH SAKIT**

Nomor Dokumen :  
.../SPO/DIR/RSMU/.../...

Nomor Revisi : 004

Halaman : 1/2

Standar Prosedur Operasional

Tanggal Terbit :

Ditetapkan Direktur,

dr. Sahata P.H.Napitupulu, Sp.M(K)

Pengertian

Makanan dari luar rumah sakit adalah makanan yang dibawa dan dikonsumsi pasien dari luar rumah sakit

Tujuan

1. Mengkaji dan memonitor asupan gizi pasien sesuai kebutuhan pasien
2. Mencegah risiko kontaminasi makanan yang dikonsumsi pasien
3. Pasien tetap mendapatkan asupan gizi sesuai dengan kebutuhan dan sosial budayanya

Kebijakan

Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit  
Peraturan Direktur RS Mata Undaan Nomor 507/PER/DIR/RSMU/III/2019  
Tanggal: 28 Maret 2019 Tentang Kebijakan Pelayanan Rumah Sakit Mata Undaan

Prosedur

Persiapan

Alat :

1. Form Penitipan Makanan
2. Balpoint
3. Kontainer

Waktu : Setiap hari

Petugas : *Waiter*, Ahli Gizi

Tempat : Ruang perawatan pasien

Pelaksanaan

1. Ahli Gizi menanyakan kepada pasien/keluarga pasien apakah pasien membawa makanan dari luar untuk dikonsumsi
2. Ahli Gizi mencatat dan mendokumentasikan jenis, jumlah dan asal makanan di Rekam Medis lembar Asuhan Gizi dan melakukan monitoring dan evaluasi
3. Ahli Gizi melakukan edukasi tentang :
  - a. Pelaporan jenis dan jumlah makanan yang dibawa dari luar oleh pasien dan keluarga
  - b. Resiko kontaminasi makanan yang dikonsumsi pasien
  - c. Resiko kontaminasi alat makanan dengan makanan yang tidak halal



**RS MATA  
UNDAAN**

Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19  
Surabaya 60274  
Telp: 031-5319619 , 5343806  
Fax: 031-5317503

**PENGELOLAAN MAKANAN YANG DIBAWA PASIEN DARI  
LUAR RUMAH SAKIT**

Nomor Dokumen :  
.../SPO/DIR/RSMU/.../...

Nomor Revisi : 003

Halaman : 2/2

Standar Prosedur Operasional

Tanggal Terbit :

Ditetapkan Direktur,

dr. Sahata P.H.Napitupulu, Sp.M(K)

Prosedur

- d. Larangan untuk tidak mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit
  - e. Resiko pembusukan makanan jika tidak disimpan dalam suhu yang benar
  - f. Cara penyimpanan makanan yang benar dan menawarkan kepada pasien jika makanan perlu disimpan dalam suhu dingin bisa menitipkan kepada Instalasi Gizi dengan menghubungi perawat ataupun petugas gizi yang ada.
  - g. Asupan gizi dari luar mempengaruhi pemenuhan kebutuhan gizi
4. Ahli Gizi memberikan motivasi kepada pasien untuk tidak membawa makanan dari luar untuk mencegah risiko pembusukan makanan jika tidak disimpan dalam suhu yang benar, dan kontaminasi alat makan dengan makanan yang tidak halal.

Instalasi Terkait

Instalasi Gizi



RSMATA  
UNDAAN

PEMESANAN & PEMBELIAN BAHAN MAKANAN

ORIGINAL

Jl. Undaan Kulon No. 17 –  
19 Surabaya 60274  
Telp: 031-5319619,  
5343806 Fax: 031-  
5317503

Nomor Dokumen :  
2148/SPO/DIR/RSMU/VII/2022

Nomor Revisi : 005

Halaman : 1/1

Standar Prosedur  
Operasional

Tanggal Terbit :  
29 Juli 2022

Ditetapkan Direktur,

RSMATA  
UNDAAN

dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)

Pengertian

Pemesanan dan pembelian bahan makanan adalah proses permintaan bahan dan barang dari pembeli kepada penyedia bahan (*supplier*).

Tujuan

Tersedianya bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan.

Kebijakan

Peraturan Direktur Rumah Sakit Mata Undaan Nomor :  
1566/PER/DIR/RSMU/VII/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi  
Gizi. ✓

Prosedur

Persiapan

Alat :

1. Buku daftar belanja;
2. Evomedis;
3. Printer.

Waktu : Setiap hari

Petugas : Manajer Instalasi Gizi

Tempat : Ruang Instalasi Gizi

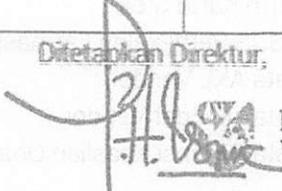
Pelaksanaan

1. Buka menu pengadaan pada aplikasi Evomedis.
2. Masukkan tanggal pesanan dan tanggal kedatangan.
3. Masukkan daftar bahan yang dipesan dan jumlah pesanan sesuai yang tertera pada buku daftar belanja.
4. Periksa daftar pesanan. ✓
5. Tutup transaksi lalu cetak daftar belanja.
6. Unduh daftar belanja lalu kirim kepada *supplier* bahan makanan yang ditunjuk.

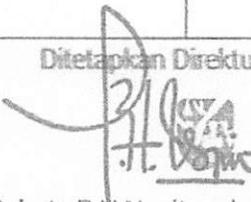
Instalasi Terkait

Instalasi Gizi

ORIGINAL

 <b>RS MATA UNDAAN</b>  Jl. Undaan Kulon No. 17 - 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619, 5343806 Fax: 031- 5317503	<b>PENGELOLAAN MAKANAN YANG DIBAWA PASIEN DARI LUAR RUMAH SAKIT</b>		
	Nomor Dokumen : 2155/SPO/DIR/RSMU/VII/2022	Nomor Revisi : 005	Halaman : 1/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 29 Juli 2022	Ditetapkan Direktur,  dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)	
Pengertian	Makanan dari luar rumah sakit adalah makanan yang dibawa dan dikonsumsi pasien dari luar rumah sakit.		
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengkaji dan memonitor asupan gizi pasien sesuai kebutuhan pasien.</li> <li>2. Mencegah risiko kontaminasi makanan yang dikonsumsi pasien.</li> <li>3. Pasien tetap mendapatkan asupan gizi sesuai dengan kebutuhan dan sosial budayanya.</li> </ol>		
Kebijakan	Peraturan Direktur Rumah Sakit Mata Undaan Nomor : 1566/PER/DIR/RSMU/VII/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi.		
Prosedur	<p><b>Persiapan</b></p> <p>Alat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Form Penitipan Makanan;</li> <li>2. Balpoint;</li> <li>3. Kontainer.</li> </ol> <p>Waktu : Setiap hari</p> <p>Petugas : <i>Waiter</i>, Ahli Gizi</p> <p>Tempat : Ruang perawatan pasien</p> <p><b>Pelaksanaan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ahli Gizi menanyakan kepada pasien/keluarga pasien apakah pasien membawa makanan dari luar untuk dikonsumsi.</li> <li>2. Ahli Gizi mencatat dan dokumentasikan jenis, jumlah dan asal makanan di Rekam Medis lembar Asuhan Gizi dan melakukan monitoring dan evaluasi.</li> <li>3. Ahli Gizi melakukan edukasi tentang :             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pelaporan jenis dan jumlah makanan yang dibawa dari luar oleh pasien dan keluarga.</li> <li>b. Risiko kontaminasi makanan yang dikonsumsi pasien.</li> <li>c. Risiko pembusukan makanan jika tidak disimpan dalam suhu yang benar.</li> </ol> </li> </ol>		

ORIGINAL

 <b>RS MATA UNDAAN</b>	<b>PENGLOLAAN MAKANAN YANG DIBAWA PASIEN DARI LUAR RUMAH SAKIT</b>		
	<b>Nomor Dokumen :</b> 2155/SPO/DIR/RSMU/VII/2022	<b>Nomor Revisi :</b> 005	<b>Halaman :</b> 2/2
<b>Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619 , 5343806 Fax: 031- 5317503</b>	<b>Tanggal Terbit :</b> 29 Juli 2022	<b>Ditetapkan Direktur,</b>  <b>RS MATA UNDAAN</b> dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)	
<b>Standar Prosedur Operasional</b>			
<b>Prosedur</b>	<b>d. Cara penyimpanan makanan yang benar dan menawarkan kepada pasien jika makanan perlu disimpan dalam suhu dingin bisa menitipkan kepada Instalasi Gizi dengan menghubungi perawat ataupun petugas gizi yang ada. Asupan gizi dari luar mempengaruhi pemenuhan kebutuhan gizi.</b> <b>4. Ahli Gizi memberikan motivasi kepada pasien untuk tidak membawa makanan dari luar risiko pembusukan makanan jika tidak disimpan dalam suhu yang benar.</b>		
<b>Instalasi Terkait</b>	<b>Instalasi Gizi</b>		

**ORIGINAL**

 <b>RSMATA UNDAAN</b>		<b>PENGECEKAN QUALITY CONTROL (QC)</b>		
Jl. Undaan Kulon No. 17 - 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619, 5343806 Fax: 031- 5317503	Nomor Dokumen : 2154/SPO/DIR/RSMU/VII/2022	Nomor Revisi : 005	Halaman : 1/2	
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 29 Juli 2022	Ditetapkan Direktur,  RSMATA UNDAAN dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)		
Pengertian	Salah satu proses menjaga dan mengendalikan kualitas dan kuantitas makanan sesuai dengan standarisasi yang telah ditetapkan.			
Tujuan	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk memastikan semua proses dan produk sesuai standar.			
Kebijakan	Peraturan Direktur Rumah Sakit Mata Undaan Nomor : 1566/PER/DIR/RSMU/VII/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi. ✓			
Prosedur	Persiapan Alat : 1. Sendok; 2. Garpu.  Waktu : Setiap hari  Petugas : Kepala Gizi, Ahli Gizi  Tempat : Ruang Pengolahan Makanan  Pelaksanaan 1. Kepala Gizi/Ahli gizi memeriksa kesesuaian menu dengan makanan yang di masak 2. Kepala Gizi/Ahli Gizi mencicip semua makanan sesuai dengan menu 3. Jika ditemukan Kesalahan rasa dan tekstur dilakukan : ✓ a. Memperbaiki rasa jika bisa di perbaiki dan atau b. Mengganti menu yang ada dengan bahan yang bisa di gunakan dan yang tidak mengganggu siklus menu yang ada. 4. Kepala Gizi memeriksa makanan sesuai standar. 5. Jika terjadi ketidaksesuaian dengan standar tentang : a. Kematangan dilakukan proses ulang/di masak ulang b. Suhu pemasakan tidak sesuai dilakukan proses ulang/di masak hingga suhu minimum tercapai. c. Ditemukan bahaya fisik dilakukan pengambilan/pemotongan 6. Jika terjadi kesalahan jadwal, maka dilakukan : a. Melanjutkan proses yang sudah berjalan.			

ORIGINAL

 <b>RS MATA UNDAAN</b>  Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619, 5343806 Fax: 031- 5317503	<b>PENGECEKAN QUALITY CONTROL (QC)</b>		
	Nomor Dokumen : 2154/SPO/DIR/RSMU/VII/2022	Nomor Revisi : 005	Halaman : 2/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 29 Juli 2022	Ditetapkan Direktur,  RS MATA UNDAAN dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)	
Prosedur	b. Merubah jadwal yang tertukar tersebut dengan jadwal sebelumnya. 7. Kepala Gizi/Ahli gizi mencatat semua kegiatan pada form ceklist QC. 8. Jika terjadi ketidaksesuaian ditulis tindakan yang dilakukan pada kolom tindakan. 9. Setelah tindakan yang ditetapkan sudah dilakukan, hasil pengolahan ulang harus diperiksa kembali ke Kepala Gizi/Ahli Gizi dan harus dicatat kembali dalam form ceklist QC.		
Instalasi Terkait	Instalasi Gizi		