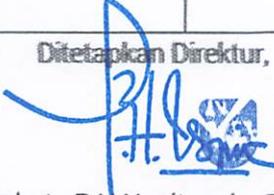
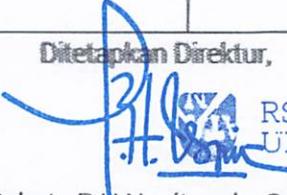


ORIGINAL

 <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,  RS MATA UNDAAN 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> Alat :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Form Penitipan Makanan;</li><li>2. Balpoint;</li><li>3. Kontainer.</li></ol> <p><b>Waktu : Setiap hari</b></p> <p><b>Petugas : Waiter, Ahli Gizi</b></p> <p><b>Tempat : Ruang perawatan pasien</b></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 <u>monitoring dan evaluasi</u>.</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>  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 : 2/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 29 Juli 2022	Ditetapkan Direktur,  RS MATA UNDAAN dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)	
Prosedur	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. 4. Ahli Gizi memberikan motivasi kepada pasien untuk tidak membawa makanan dari luar risiko pembusukan makanan jika tidak disimpan dalam suhu yang benar.		
Instalasi Terkait	Instalasi Gizi		