



RS MATA
UNDAAN

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

PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN

ORIGINAL

Nomor Dokumen :
2162/SPO/DIR/RSMU/VIII/2022

Nomor Revisi : 005

Halaman : 1/1

Standar Prosedur
Operasional

Tanggal Terbit :
29 Juli 2022

Ditetapkan Direktur,


RS MATA
UNDAAN

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

Pengertian

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu.

Tujuan

Tersedianya taksiran, macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan dalam kurun waktu 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. Daftar menu;
2. Kalkulator;
3. Daftar spesifikasi bahan makanan;
4. Balpoint;
5. Buku Belanja.

Waktu : Setiap hari

Petugas : Manajer Instalasi Gizi

Tempat : Instalasi Gizi

Pelaksanaan :

1. Hitung jumlah kebutuhan makan pasien dan pegawai.
2. Cek bahan dalam gudang penyimpanan.
3. Hitung jumlah kebutuhan sesuai menu dan jumlah yang dibutuhkan.
4. Tulis macam dan jumlah bahan yang diperlukan sesuai daftar menu pada buku belanja.
5. Masukkan dalam aplikasi pengadaan barang.

Instalasi Terkait

Instalasi Gizi