

ORIGINAL

 Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619 , 5343806 Fax: 031-5317503	PENGECEKAN QUALITY CONTROL (QC)		
	Nomor Dokumen : 1210 /SPO/DIR/RSMU/IX/2023	Nomor Revisi : 006	Halaman : 1/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 25 September 2023	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	Peraturan Direktur RS Mata Undaan Surabaya Nomor: 1566/PER/DIR/RSMU/VII/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi		
Prosedur	Persiapan Alat : 1. Sendok 2. Garpu Waktu : Setiap hari Petugas : Manager Gizi, Ahli Gizi Tempat : Ruang Pengolahan Makanan Pelaksanaan 1. Periksa kesesuaian menu dengan makanan yang di masak 2. Cicip semua makanan sesuai dengan menu 3. Periksa jika ditemukan kontaminasi dengan bahan makanan yang tidak halal, maka lakukan : a. Telusuri produk makanan yang diproduksi menggunakan bahan makanan yang terkontaminasi b. Tarik produk makanan yang terkontaminasi c. Musnahkan produk makanan yang terkontaminasi dengan membuang ke tempat sampah d. Cuci semua peralatan yang digunakan untuk memproduksi makanan yang terkontaminasi secara syar'i 4. Periksa jika ditemukan kesalahan rasa dan tekstur, maka dilakukan : a. Perbaiki rasa jika bisa di perbaiki dan atau b. Ganti menu yang ada dengan bahan yang bisa di gunakan dan yang tidak mengganggu siklus menu yang ada.		

fu

ORIGINAL

 RS MATA UNDAAN Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619, 5343806 Fax: 031-5317503	PENGECEKAN QUALITY CONTROL (QC)		
	Nomor Dokumen : 1210 /SPO/DIR/RSMU/IX/2023	Nomor Revisi : 006	Halaman : 2/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 25 September 2023	Ditetapkan Direktur,  RS MATA UNDAAN dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)	
	<ol style="list-style-type: none">5. Periksa makanan sesuai standar.6. Periksa jika terjadi ketidaksesuaian dengan standar tentang :<ol style="list-style-type: none">a. Kematangan maka lakukan proses ulang/di masak ulang Suhu pemasakan tidak sesuai maka lakukan proses ulang/di masak hingga suhu minimum tercapai.b. Ditemukan bahaya fisik maka lakukan pengambilan/pemotongan7. Periksa jika terjadi kesalahan jadwal, maka lakukan :<ol style="list-style-type: none">a. Lanjutkan proses yang sudah berjalan.b. Rubah jadwal yang tertukar tersebut dengan jadwal sebelumnya.8. Catat semua kegiatan pada form ceklist QC Jika terjadi ketidaksesuaian maka tulis tindakan yang dilakukan pada kolom tindakan.9. Tetapkan tindakan yang harus dilakukan, lakukan tindakan dan catat dalam form QC.		
Instalasi Terkait	Instalasi Gizi		

tu