

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 : <i>1211</i> /SPO/DIR/RSMU/IX/2023	Nomor Revisi : 006	Halaman : 1/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : <i>25</i> September 2023	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	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	Peraturan Direktur RS Mata Undaan Nomor: 1566/PER/DIR/RSMU/VII/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi.		
Prosedur	<b>Persiapan</b> Alat : 1. Form Penitipan Makanan 2. Bolpoint 3. Kontainer Waktu : Setiap hari Petugas : <i>Waiter</i> , Ahli Gizi Tempat : Ruang perawatan pasien  <b>Pelaksanaan</b> 1. Tanyakan kepada pasien/keluarga pasien apakah pasien membawa makanan dari luar untuk dikonsumsi 2. Catat dan dokumentasikan jenis, jumlah dan asal makanan di Rekam Medis lembar Asuhan Gizi dan lakukan monitoring dan evaluasi 3. Lakukan 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 d. Larangan untuk tidak mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit e. Resiko pembusukan makanan jika tidak disimpan dalam suhu yang benar		

*fk*

**ORIGINAL**

 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 : <i>1211</i> /SPO/DIR/RSMU/IX/2023	Nomor Revisi : 006	Halaman : 2/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : <i>25</i> September 2023	Ditetapkan Direktur,  dr. Sahata P.H Napitupulu, Sp.M(K)	
Prosedur	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. Berikan motivasi kepada pasien untuk tidak membawa makanan dari luar untuk mencegah risiko pembusukan makanan jika tidak disimpan dalam suhu yang benar, dan mencegah kontaminasi alat makan dengan makanan yang tidak halal.		
Instalasi Terkait	Instalasi Gizi		

