



## RSUD Dr. Iskak Tulungagung

JL. WAHIDIN SUDIRO HUSODO 66224 0355322165

[www.rsudtulungagung.go.id](http://www.rsudtulungagung.go.id)

Pemerintah Kab. Tulungagung / RSUD Dr. Iskak Tulungagung

# Pelayanan Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi (Instalasi Gizi)

No. SK :

## Persyaratan

1. Daftar permintaan makanan (Fooding) pasien rawat inap

## Sistem, Mekanisme dan Prosedur



## RSUD Dr. Iskak Tulungagung

JL. WAHIDIN SUDIRO HUSODO 66224 0355322165

[www.rsudtulungagung.go.id](http://www.rsudtulungagung.go.id)

Pemerintah Kab. Tulungagung / RSUD Dr. Iskak Tulungagung

1. A. PEMESANAN MAKANAN (FOODING) DARI RUANG RAWAT INAP
2. Daftar Permintaan makanan pasien (Fooding) dibuat oleh masing-masing petugas rawat inap berdasarkan preskripsi diet awal oleh dokter pada pasien baru dan diet yang sudah di validasi oleh ahli gizi pada pasien lama
3. Petugas ruang rawat inap menyerahkan daftar permintaan makanan (Fooding) pasien rawat inap ke Instalasi Gizi paling lambat pukul 05.00 pagi setiap hari
4. Jika ada pasien baru yang datang lebih dari jam 05.00 pagi maka permintaan makanan dilakukan melalui telepon dari ruangan.
5. Petugas instalasi gizi menerima Daftar permintaan makanan (Fooding) pasien rawat inap
6. Petugas instalasi gizi membuat labeling makanan berdasarkan daftar permintaan makanan (Fooding) pasien rawat inap
7. Makanan diolah dan disiapkan sesuai dengan Daftar permintaan makanan (Fooding) pasien rawat inap
8. B. PERENCANAAN MENU DAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN
9. Perencanaan menu menggunakan siklus 10 hari
10. Perencanaan Kebutuhan bahan makanan dilakukan berdasarkan siklus menu, perkiraan jumlah pasien, dan standar porsi makanan yang telah ditetapkan (Standar Peraturan pemberian Makanan Rumah Sakit)
11. C. PEMESANAN DAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN
12. Pemesanan dan penerimaan bahan makanan dilakukan berdasarkan waktu yang telah ditetapkan, sesuai dengan kebutuhan jumlah, jenis dan spesifikasi masing-masing bahan makanan
13. D. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
14. Penyimpanan bahan makanan dibagi menjadi dua (2) yaitu Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering
15. Penyimpanan bahan makanan dilakukan berdasarkan standar yang telah ditetapkan
16. E. PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN
17. Pengolahan bahan makanan dibagi menjadi dua (2) yaitu pengolahan bahan makanan utama dan pengolahan snack
18. Pengolahan bahan makanan dilakukan berdasarkan jumlah,kebutuhan pasien dan siklus menu yang telah ditetapkan yang mengacu pada prinsip Beragam,Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA)
19. F. PEMORSIAN MAKANAN
20. Pemorsian makanan menggunakan sistem ban berjalan yang dilakukan oleh petugas instalasi gizi
21. Makanan diporsi sesuai dengan kebutuhan pasien ruang rawat inap
22. Makanan diporsi dan disajikan menggunakan alat makan yang terjamin kebersihannya dan keamanannya
23. G. DISTRIBUSI MAKANAN KE PASIEN RUANG RAWAT INAP



## RSUD Dr. Iskak Tulungagung

JL. WAHIDIN SUDIRO HUSODO 66224 0355322165

[www.rsudtulungagung.go.id](http://www.rsudtulungagung.go.id)

Pemerintah Kab. Tulungagung / RSUD Dr. Iskak Tulungagung

### Waktu Penyelesaian

180 Menit

Estimasi waktu penyediaan makanan 180-200 menit

### Biaya / Tarif

Tidak dipungut biaya

Satu paket dengan tarif kamar rawat inap (tarif rawat inap)

### Produk Pelayanan

1. Jenis diet sesuai dengan kebutuhan pasien

### Pengaduan Layanan

1. Kotak saran
2. Telepon (0355)322609
3. SMS (HP 082132002005)
4. Email ([rsu\\_iskak\\_ta@yahoo.com](mailto:rsu_iskak_ta@yahoo.com))
5. Website ([rsudtulungagung.com](http://rsudtulungagung.com))
6. Facebook (<https://www.facebook.com/rsudiskaktulungagung>)
7. Instagram ([rsud.iskak](https://www.instagram.com/rsud.iskak))
8. Twitter ([@rsud\\_iskak](https://twitter.com/rsud_iskak))
9. Secara langsung