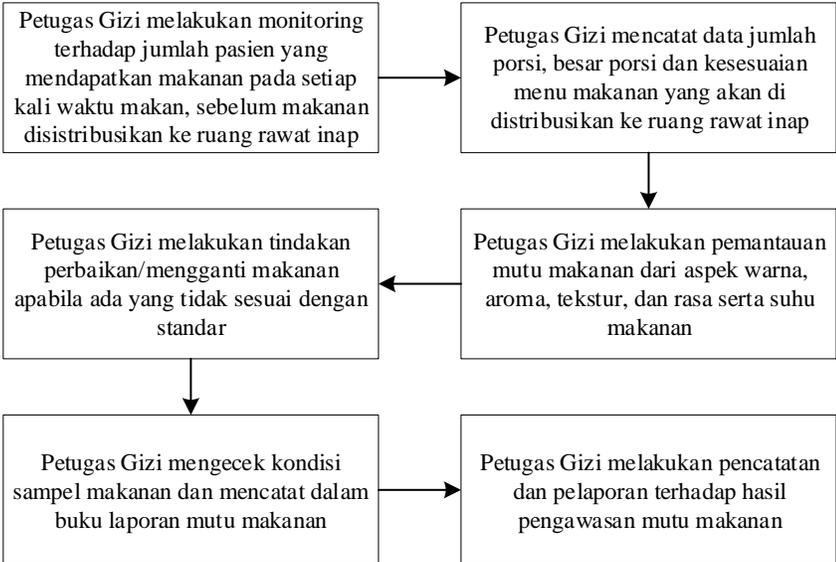


	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)	No.Dokumen : 440/7145-Kesmas/VIII/2020 Revisi : - Tgl Berlaku : 12 Agustus 2020 Halaman : 1 dari 2
		Disahkan Oleh : Kepala Dinas Kesehatan Kota Tangerang TTD <u>dr. Hj. Liza Puspadewi, M.Kes</u> Pembina Utama Muda NIP: 196107131989112001
PENGAWASAN MUTU MAKANAN DI TEMPAT ISOLASI COVID-19 KOTA TANGERANG		
TUJUAN	Sebagai acuan dalam melakukan pengawasan dan pengendalian mutu pelayanan makan di Tempat Isolasi Covid-19 Kota Tangerang agar mencapai tujuan yang diharapkan.	
RUANG LINGKUP	Tempat Isolasi COVID-19	
DEFINISI	Pengawasan Mutu Makanan adalah kegiatan yang dilakukan dalam upaya memantau, melaksanakan dan mengendalikan pelayanan makanan pasien di Tempat Isolasi Covid-19 Kota Tangerang berdasarkan standar yang ditetapkan.	
PENANGGUNG JAWAB (PJ)	Petugas Gizi di Tempat Isolasi COVID-19	
ALUR	 <pre> graph TD A[Petugas Gizi melakukan monitoring terhadap jumlah pasien yang mendapatkan makanan pada setiap kali waktu makan, sebelum makanan disistribusikan ke ruang rawat inap] --> B[Petugas Gizi mencatat data jumlah porsi, besar porsi dan kesesuaian menu makanan yang akan di distribusikan ke ruang rawat inap] B --> C[Petugas Gizi melakukan pemantauan mutu makanan dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa serta suhu makanan] C --> D[Petugas Gizi melakukan tindakan perbaikan/mengganti makanan apabila ada yang tidak sesuai dengan standar] D --> E[Petugas Gizi mengecek kondisi sampel makanan dan mencatat dalam buku laporan mutu makanan] E --> F[Petugas Gizi melakukan pencatatan dan pelaporan terhadap hasil pengawasan mutu makanan] </pre>	

	<p style="text-align: center;">STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)</p>	No.Dokumen : 440/7145-Kesmas/VIII/2020 Revisi : - Tgl Berlaku : 12 Agustus 2020 Halaman : 2 dari 2
		<p>PENGAWASAN MUTU MAKANAN DI TEMPAT ISOLASI COVID-19 KOTA TANGERANG</p>
<p>PROSEDUR</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Petugas Gizi melakukan monitoring terhadap jumlah pasien yang mendapatkan makanan pada setiap kali waktu makan, sebelum makanan disistribusikan ke ruang rawat inap 2. Petugas Gizi mencatat data jumlah porsi, besar porsi dan kesesuaian menu makanan yang akan di distribusikan ke ruang rawat inap. 3. Petugas Gizi melakukan pemantauan mutu makanan dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa serta suhu makanan. 4. Petugas Gizi melakukan tindakan perbaikan/mengganti makanan apabila ada yang tidak sesuai dengan standar. 5. Petugas Gizi mengecek kondisi sampel makanan dan mencatat dalam buku laporan mutu makanan 6. Petugas Gizi melakukan pencatatan dan pelaporan terhadap hasil pengawasan mutu makanan. 	