

Standar Pelayanan Instalasi Gizi

No	Komponen	Uraian
1.	Persyaratan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan Gizi Rawat jalan : Konsultasi gizi pasien dari klinik Rumah Sakit 2. Pelayanan Gizi Rawat Inap : hasil Skrining Awal 3. Pelayanan Penyelenggaraan makanan :Bon Permintaan Makan Rawat Inap
2.	Sistem, Mekanisme dan Prosedur Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan Gizi rawat jalan <ol style="list-style-type: none"> a. Pasien rawat jalan yang berasal dari klinik b. Pasien dengan kondisi khusus atau malnutrisi di kirim ke ruangan konsultasi gizi c. Nutrisisionis melakukan konseling Gizi dan memberikan leafleat Gizi 2. Pelayanan Gizi rawat Inap <ol style="list-style-type: none"> a. Pasien masuk dari klinik /IGD b. Perawat melakukan skrining gizi c. Jika hasil skrining gizi beresiko malnutrisi dilakukan proses asuhan gizi ; <ol style="list-style-type: none"> 1) Pengkajian gizi 2) Diagnosis gizi 3) Intervensi gizi 4) Monitoring dan evaluasi gizi 3. Pelayanan Penyelenggaraan makanan <ol style="list-style-type: none"> a. Membuat perencanaan menu makanan b. Melakukan pengadaan bahan makanan c. Menerima& menyimpan bahan makanan d. Menyiapkan dan mengolah makanan e. Mendistribusikan makanan f. Menyajikann makanan di ruang-ruang perawatan
3.	Jangka Waktu Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan Gizi rawat jalan : ≤ 30 Menit 2. Pelayanan Gizi rawat Inap :≤ 30 Menit 3. Pelayanan penyelenggaraan makanan terbagi dalam 3 waktu penyajian makanan utama dan 2 kali penyajian Snack.yaitu <ol style="list-style-type: none"> a. Makanan Pagi Jam : 06.00 WITA b. Snack Pagi Jam : 09.30 WITA c. Makan Siang Jam : 12.00 WITA d. Makan Malam Jam : 17.00 WITA

4.	Biaya / Tarif	Sesuai Perbup Nomor 41 tahun 2022
5.	Produk Pelayanan	1. Pelayanan Gizi rawat jalan 2. Pelayanan Gizi rawat Inap 3. Pelayanan Penyelenggaraan makanan
6.	Penanganan Pengaduan, Saran dan Masukan	Sesuai alur penanganan pelayanan unit pengaduan RSUD dr. H. Abdurrahman Noor

Komponen Standar Pelayanan yang terkait dengan proses pengelolaan pelayanan (*manufacturing*)

No	Komponen	Uraian
1.	Dasar Hukum	1. Undang-Undang Nomor 29 Tahun 2004 tentang Praktik Kedokteran 2. Undang-undang RI Nomor 7 tahun 1996 tentang Kualitas yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya aman, bergizi, bermutu, dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat 3. Undang-undang RI tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen 4. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik 5. Undang-Undang RI Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan 6. Undang-Undang RI Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit 7. Undang-Undang Nomor 40 Tahun 2004 tentang BPJS 8. Undang – Undang Nomor 24 Tahun 2011 tentang BPJS 9. Peraturan Pemerintah Kesehatan RI Nomor 11 Tahun 2017 tentang keselamatan pasien 10. Peraturan menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 tahun 2013 Tentang Pedoman pelayanan Gizi rumah sakit 11. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011/ Tentang Higiene sanitasi jasa Boga 12. Peraturan Pemerintah Kesehatan Republik Indonesia Nomor 269/MENKES/PER/III/2008 Tentang Rekam Medik 13. Pedoman Kemenkes RI Tahun 2012 tentang penyusunan standar Pelayanan Minimal di Rumah

		<p>Sakit</p> <p>14. Permenpan RB Nomor 36 Tahun 2012 tentang Petunjuk Teknis Penyusunan, Penetapan dan Penerapan Standar Pelayanan</p> <p>15. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor :722?Menkes/Per/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan</p> <p>16. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 120/Menkes/SK/III/2007 tanggal 27 Maret 2007 tentang standar Profesi Gizi</p> <p>17. PMK Nomor 3 Tahun 2020 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit</p> <p>18. Keputusan direktur RSUD dr.H.Andi Abdurrahman Noor N0.645.3/090/SK-RSUD/2017 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi</p>
2.	Sarana Prasarana dan/atau fasilitas	<p>Sarana & Prasarana :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ruang Penerimaan bahan makanan 2. Ruang Penyimpanan bahan makanan basah 3. Ruang Penyimpanan bahan makanan kering 4. Ruang / Area Persiapan 5. Ruang pembagian/penyajian makanan 6. Ruang cuci 7. Meja distribusi Makanan 8. Meja Distribusi 9. Rak Alat Makan 10. Lemari alat Makan 11. Alat pemanas 12. Food Trolley 13. Timbangan makanan 14. Blender 15. Lemari Dingin 16. Freezer 17. Chiller 18. Meja 19. Kursi 20. Kursi Kerja 21. Rak 22. Telepon 23. AC 24. Komputer+ printer 25. Alat Ukur tinggi Badan dan Berat badan 26. Food Model
3.	Kompetensi Pelaksana	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami peraturan 2. ran yang berlaku terkait kegiatan rumah sakit 3. Memahami peraturan yang berlaku terkait Pelayanan Publik 4. Memiliki sikap ramah, teliti, cekatan/responsif, komunikatif, sopan santun, kestabilan emosi, disiplin dan kerjasama 5. Tenaga Nutrisi

		<p>Pelatihan yang harus diikuti adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> NCP(Nutrition care Process0 basic dan advance Food Service HACCP Hygine dan sanitasi makanan Nutrition and dietetic update Tenaga Pengelolah kualifikasi pendidikan SMU sederajat Pengelolah makanan kualifikasi pendidikan SMK tata boga/Sederajat Pranata jamuan kualifikasi makanan pendidikan SMU sederajat
4.	Pengawas Internal	<ol style="list-style-type: none"> Bidang Penunjang Bidang Keperawatan Sub Bidang Perencanaan dan Keuangan
5.	Jumlah Pelaksana	Nutrisisionis berjumlah 12 orang, Pengelolah barang persediaan 4 orang, pengolah makanan 9 orang, Pranata Jamuan 11 Orang.
6.	Jaminan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> Semua petugas tenaga kesehatan Memiliki STR dan SIK yang Aktif Pelayanan diberikan dengan mengutamakan upaya peningkatan mutu dan keselamatan pasien Ketaatan pada jam pelayanan Ketersediaan pelayanan penunjang
7.	Jaminan Keamanan dan Keselamatan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> SOP pada pelayanan gizi Pengawasan proses penerimaan bahan makanan Penggunaan APD Setiap produk yang dihasilkan oleh instalasi gizi diberi label Sebelum di distribusikan di ambil sampel makanan yang di simpan 2 x 24 jam. Untuk diperiksa di laboratorium jika apabila terjadix insiden Kerahasiaan penyakit pasien Ketersediaan tenaga Ketaatan pada jam pelayanan Pelayanan diberikan dengan mengutamakan upaya peningkatan mutu dan keselamatan pasien
8.	Evaluasi Kinerja Pelaksana	<ol style="list-style-type: none"> Rapat koordinasi intern Laporan bulanan kegiatan instalasi Gizi

