





## STANDAR PELAYANAN

### PELAYANAN INSTALASI GIZI

No	KOMPONEN	URAIAN
1.	Persyaratan	Daftar menu sesuai diet pasien
2.	Sistem, Mekanisme, dan Prosedur	<p>A. Penyelenggaraan Makanan Pasien</p>  <pre> graph TD     A[Perencanaan Menu] --&gt; B[Pengadaan bahan makanan]     B --&gt; C[Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan]     C --&gt; D[Persiapan dan pengolahan makanan]     D --&gt; E[Distribusi dan penyajian makanan]   </pre> <p>B. Pelayanan Gizi Ruang Rawat Inap</p>  <pre> graph TD     A[Pasien masuk ruang rawat inap] --&gt; B[Skrining gizi untuk menentukan diagnose gizi]     B --&gt; C[Pemberian diet pasien sesuai permintaan, pembatalan atau perubahan diet]     C --&gt; D[Monitoring asupan makan pasien]   </pre> <p>C. Pelayanan Gizi Rawat Jalan dan Konsultasi Hemodialisa</p> <p>D. Penilaian dan pengembangan gizi terapan</p>
3.	Jangka Waktu Pelayanan	Makan Pagi : 06.30 - 07.30 WIB Makan Siang & Snack : 11.00 – 12.00 WIB Makan Sore : 16.00 – 17.00 WIB
4.	Biaya/Tarif	Mengacu pada peraturan Walikota Nomor 50 Tahun 2018 tentang Tarif Pelayanan Badan Layanan Umum Daerah Unit Pelaksanaan Teknis Dinas Rumah Sakit Umum Daerah Sultan Syarif Mohamad Alkadrie Kota Pontianak
5.	Produk Pelayanan	1. Penyelenggaraan Makanan Pasien 2. Pelayanan Gizi Ruang Rawat Inap 3. Pelayanan Gizi Rawat Jalan 4. Penilaian dan Pengembangan gizi terapan
6.	Penanganan Pengaduan, Saran dan Masukan	Pengaduan terhadap layanan dapat diampaikan melalui: <ol style="list-style-type: none"> <li>Kotak Saran</li> <li>Tatap Muka Langsung : Informasi &amp; Pengaduan</li> </ol>



## STANDAR PELAYANAN INSTALASI GIZI

### Manufacturing

No	KOMPONEN	URAIAN
1.	Dasar Hukum	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Undang-Undang Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit</li><li>2. Peraturan Pemerintah Nomor 32 tahun 1996 tentang Tenaga Kesehatan</li><li>3. Peraturan Menteri Kesehatan No 26 Tahun 2013 tentang penyelenggaraan pekerjaan dan Praktik Tenaga Gizi</li><li>4. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit</li></ol>
2.	Sarana & Prasarana/Fasilitas	<ol style="list-style-type: none"><li>A. Penyelenggaraan Makanan Pasien<ol style="list-style-type: none"><li>1. Penyajian</li><li>2. Alat penerimaan bahan makanan</li><li>3. ALAT Pegolahan Bahan Makanan</li><li>4. Alat Penyajian Makanan</li><li>5. Alat Makan Pasien</li><li>6. Alat Pendistribusian makan Pasien</li></ol></li><li>B. Pelayanan Gizi Ruang Rawat Inap<ol style="list-style-type: none"><li>1. Meja Kerja</li><li>2. Kursi</li><li>3. Komputer</li><li>4. Printer</li><li>5. Kursi Tunggu</li><li>6. Food Model</li><li>7. Leaflet</li><li>8. Daftar Penukat Bahan Makanan</li></ol></li><li>C. Ruang Konsultasi Gizi Rawat Jalan<ol style="list-style-type: none"><li>1. Meja Kerja</li><li>2. Kursi</li><li>3. Komputer</li><li>4. Printer</li><li>5. Kursi Tunggu Pasien</li><li>6. Lemari Display ( kaca)</li><li>7. Telefon</li><li>8. Wastafel</li><li>9. Food Model</li><li>10. Alat Ukur Tinggi Badan dan berat badan Dewasa</li><li>11. Alat ukur panjang badan bayi</li><li>12. Pita Lingkar lengan atas</li><li>13. Leaflet</li><li>14. Timbangan Bayi</li></ol></li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Daftar Penukar Bahan Makanan</li></ol>
3.	Kompetensi Pelaksana	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Petugas Gizi / Nutrisionis minimal D3/D4 dan memiliki STR</li><li>2. Pramubakti minimal SMA</li></ol>
4.	Pengawasan Internal	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pemeriksaan MCU secara berkala minimal 6 bulan sekali</li><li>2. Pemeriksaan kebersihan tenaga penjamah makanan</li><li>3. Pemeriksaan penguasaan APD</li></ol>
5.	Jumlah Pelaksana	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Petugas Perencanaan dan Pengadaan Makanan 3 Orang</li><li>2. Petugas Asuhan Gizi Rawat Inap 4 Orang</li><li>3. Pramubakti 4 orang</li></ol>
6.	Jaminan Pelayanan	Visi: Menjadi instalasi gizi yang memberikan pelayanan bermutu dan paripurna.



KOMISI AKREDITASI RUMAH SAKIT



KOTA PONTIANAK



Kepuasan anda Prioritas kami

Misi:

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyelenggarakan pelayanan gizi yang berorientasi pada kebutuhan dan kepuasan klien/pasien</li> <li>2. Menyelenggarakan asuhan gizi sesuai dengan proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT)</li> <li>3. Mengembangkan penelitian gizi terapan sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang gizi</li> <li>4. Meningkatkan profesionalisme sumber daya instalasi gizi</li> </ol>
7.	Jaminan Keamanan dan Keselamatan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tersedia alat pemadam api ringan (APAR)</li> <li>2. Peralatan makan, penyajian dan distribusi yang steril</li> </ol>
8.	Evaluasi Kinerja Pelaksana	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dilakukan evaluasi setiap 6 bulan sekali</li> <li>2. Dilakukan penilaian standar pelayanan minimal (SPM) setiap bulan</li> <li>3. Dilakukan pengawasan pengolahan makanan oleh pihak ketiga (catering) setiap 2 minggu sekali</li> </ol>