

**STANDAR PELAYANAN PUBLIK
PELAYANAN GIZI**

A. PENDAHULUAN

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu dari fasilitas pelayanan penunjang. Salah satu peran penting pelayanan gizi adalah untuk memperbaiki status gizi pasien di rumah sakit sehingga diharapkan dapat mempercepat proses penyembuhan dan memperpendek hari rawat.

Pelayanan Gizi Rumah Sakit menyediakan makanan yang berkualitas dan dapat diterima pasien. Adapun sasaran kegiatan pelayanan gizi rumah sakit adalah pasien berobat jalan, rawat inap dan keluarga pasien..

Proses Penyampaian Pelayanan (Service delivery)

NO.	KOMPONEN	URAIAN
1.	Persyaratan Pelayanan	<p>I. Pelayanan Gizi Rawat Inap</p> <p>A. Pelayanan Makan Pasien Klas III</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan makan sebanyak tiga kali (pagi, siang & sore). 2. Pelayanan snack pagi. 3. Jadwal layanan : <ul style="list-style-type: none"> - Sarapan pagi pk : 07.00-08.00 wita - Snack pagi pk : 10.00-11.00 wita - Makan siang pk : 12.00-13.00 wita - Makan sore pk : 18.00-19.00 wita 4. Peralatan makan pasien berupa Compartment tray bertutup. 5. Pasien mendapat makanan sesuai dengan dietnya. <p>B. Pelayanan Makan Pasien Klas II</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan makan sebanyak tiga kali (pagi, siang & sore). 2. Pelayanan snack pagi. 3. Jadwal layanan : <ul style="list-style-type: none"> • Sarapan pagi pk : 07.00-08.00 wita • Snack pagi pk : 10.00-11.00 wita • Makan siang pk : 12.00-13.00 wita • Makan sore pk : 18.00-19.00 wita 4. Peralatan makan pasien berupa Compartment tray bertutup. 5. Pasien mendapat makanan sesuai dengan dietnya. <p>C. Pelayanan Makan Pasien Klas I & Utama</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan makan sebanyak tiga kali (pagi, siang & sore). 2. Pelayanan snack pagi & snack sore. 3. Jadwal layanan : <ul style="list-style-type: none"> • Sarapan pagi pk : 07.00-08.00 wita • Snack pagi : 10.00-11.00 wita • Makan siang pk : 12.00-13.00 wita • Snack sore : 15.00-16.00 wita • Makan sore pk : 18.00-19.00 wita 4. Peralatan makan pasien berupa compartment tray. 5. Pasien mendapat makanan sesuai dengan dietnya.

		<p>D. Pelayanan Makan Pasien VIP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan makan sebanyak tiga kali (pagi, siang & sore). 2. Pelayanan snack pagi, snack sore & snack malam. 3. Jadwal layanan : <ul style="list-style-type: none"> • Sarapan pagi pk : 07.00-08.00 wita • Snack pagi : 10.00-11.00 wita • Makan siang pk : 12.00-13.00 wita • Snack sore : 16.00-17.00 wita • Makan sore pk : 18.00-19.00 wita • Snack malam pk : 20.00 wita (untuk pasien berdiet khusus) 4. Peralatan makan pasien berupa diner set. 5. Pasien mendapat makanan sesuai dengan dietnya. <p>E. Pelayanan Makan Pasien Covid</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan makan sebanyak tiga kali (pagi, siang & sore). 2. Pelayanan snack pagi, snack sore & snack malam. 3. Jadwal layanan : <ul style="list-style-type: none"> • Sarapan pagi pk : 06.30-07.30 wita • Snack pagi : 10.00-11.00 wita • Makan siang pk : 11.00-12.00 wita • Snack sore : 16.00-17.00 wita • Makan sore pk : 17.30-18.30 wita 4. Peralatan makan pasien bento disposable. 5. Pasien mendapatkan air mineral botol 600 ml disetiap jam makan 6. Pasien mendapat makanan sesuai dengan dietnya <p>II. Pelayanan Gizi Rawat Jalan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hari / waktu layanan : Senin – Jumat, pk. 10.00 – 15.00 wita 2. Konsulen dokter Spesialis Gizi Klinik . 3. Berkas rekam medik. Untuk pasien rujukan dilengkapi dengan berkas rujukan antar poliklinik, dokter praktek / klinik luar.
--	--	--

<p>2.</p>	<p>Sistem, mekanisme, dan prosedur</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jadwal pelayanan makan pasien. 2. Amprahan makan pasien dari ruang rawat inap. 3. SPO penyusunan diet pasien. 4. SPO permintaan makan pasien baru 5. SPO pergantian diet. 6. SPO Penyuluhan Gizi <p style="text-align: center;">MEKANISME PELAYANAN GIZI RUMAH SAKIT</p>
<p>3.</p>	<p>Jangka waktu penyelesaian</p>	<p>Sesuai jadwal makan</p>
<p>4.</p>	<p>Biaya/tarif</p>	<p>Tarif berdasarkan SK Direktur No: 1844.4/ 120/ SK-2020 / RSKD</p>
<p>5.</p>	<p>Produk pelayanan</p>	<p>A. Pelayanan Gizi Rawat Inap</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan Makan Pasien Klas III 2. Pelayanan Makan Pasien Klas II 3. Pelayanan Makan Pasien Klas I 4. Pelayanan Makan Pasien VIP 5. Pelayanan Makan Pasien Covid <p>B. Pelayanan Gizi Rawat Jalan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pelayanan Konsultasi Gizi
<p>6.</p>	<p>Penanganan pengaduan, saran, dan masukan</p>	<p>Petugas Penanganan Pengaduan Saran dan Masukan akan menindaklanjuti pengaduan lewat media : Langsung, Surat, Telepon/SMS, Kotak Pengaduan</p>

		<p style="text-align: center;">ALUR PENANGANAN KOMPLAIN</p> <pre> graph TD A[KRITIK / SARAN/ KELUHAN / PENGADUAN PELANGGAN] --> B1[KOTAK PENGADUAN Tersebar di : Poliklinik IRNA IRJA Anggrek Hitam] A --> B2[TELEPON / SMS (0542)873901 ext 3401 Atau 08115425021] A --> B3[LANGSUNG Ruang Pengaduan (Humas)] A --> B4[MEDIA Cetak & Elektronik (Surat kabar, Email, Web)] B1 --> C[ANALISA PETUGAS HUMAS] B2 --> C B3 --> C B4 --> C C --> D[TINDAK LANJUT + PENYELESAIAN] D --> E1[SELESAI] D --> F1[TIDAK] F1 --> G[TINGKAT A (KA. INST, DIVISI, UNIT, RUANG)] G --> E2[SELESAI] G --> F2[TIDAK] F2 --> H[TINGKAT B (KA. BAGIAN & KA, BIDANG)] H --> E3[SELESAI] H --> F3[TIDAK] F3 --> I[TINGKAT C (DIREKTUR / WADIR)] I --> E4[SELESAI] </pre>
Proses Pengelolaan Penyampaian di internal Organisasi (Manufacturing)		
1.	Dasar Hukum	SK Menkes RI No 1333 th 1999 tentang Standar Pelayanan RS
2.	Sarana, prasarana, dan/atau fasilitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peralatan memasak 2. Peralatan distribusi / penyajian 3. Peralatan makan pasien sesuai kelas 4. Pantry di masing-masing ruangan
3.	Kompetensi Pelaksana	<ol style="list-style-type: none"> 1. D III Ahli Gizi yang memiliki STR 2. D IV/ S 1 Gizi yang memiliki STR Pramusaji/ SMK, SLTA
4.	Pengawasan internal	Terdapat TIM Satuan Pengawasan Internal (SPI) RSUD dr. Kanujoso Djatiwibowo untuk memantau dan mengevaluasi pelaksanaan pelayanan kesehatan di rumah sakit .
5.	Jumlah pelaksana	Registered Dietisien : 7 orang Teknikal Registered Dietisien : 7 orang Administrasi : 1 orang Juru masak : 11 orang Pramusaji : 38 orang Petugas logistik : 2 orang

6.	Jaminan pelayanan	<ul style="list-style-type: none"> - Tersajinya makanan pasien sesuai diet dan tepat waktu. - Sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien rata –rata 18 %
7.	Jaminan keamanan dan keselamatan pelayanan	<p>Rumah Sakit Umum Daerah dr. Kanujoso Djatiwibowo telah :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lulus Akreditasi 16 pelayanan pada bulan Pebruari tahun 2011 - Lulus ISO 9001 : 2008 IRD dan Lab pada bulan Desember tahun 2011 - Terdapat jalur evakuasi - Tersedianya APAR
8.	Evaluasi kinerja Pelaksana	Evaluasi dilakukan dengan melaksanakan rapat koordinasi

*)Komponen tambahan disesuaikan dengan kebutuhan unit penyelenggara pelayanan, bila dipandang perlu.



DIREKTUR,
RSUD dr. KANUJOSO DJATIWBOWO

(Handwritten signature)
dr. EDY ISKANDAR, Sp. PD, FINASIM., MARS
 PEMBINA UTAMA MUDA
 NIP. 196505281997071001