

**37. Standar Pelayanan Diet Pasien Rawat Inap RSUD Banyumas;**

NO	KOMPONEN	URAIAN
1.	Persyaratan pelayanan	Pasien terdaftar di rawat inap RSUD Banyumas
2.	Prosedur	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pasien masuk ke rawat inap</li><li>2. DPJP (dokter penanggung jawab pasien) menentukan preskripsi diet awal dengan mencantumkan identitas pasien secara jelas dan lengkap (nomor rekam medis, nama, tanggal lahir, nama ruangan, nomor kamar dan jenis diet)</li><li>3. Perawat memesan diet sesuai preskripsi diet awal ke Pramusaji dan atau menyampaikan preskripsi diet awal ke Dietisien dan dalam kasus tertentu disampaikan ke dokter spesialis gizi klinik sesuai rujukan DPJP</li><li>4. Dietisien atau dokter spesialis gizi klinik menentukan preskripsi diet definitive dan memesan diet sesuai preskripsi diet definitive ke Pramusaji dengan mencantumkan identitas pasien secara jelas dan lengkap (nomor rekam medis, nama, tanggal lahir, nama ruangan, nomor kamar dan jenis diet)</li><li>5. Pramusaji memesan diet sesuai pesanan dari Perawat/ Dietisien ke Instalasi Gizi</li><li>6. Pramuboga produksi membuat dan mengolah masakan diet pasien sesuai pesanan</li><li>7. Pramusaji memeriksa diet pasien dengan identitas pasien secara jelas dan lengkap (nomor rekam medis, nama, tanggal lahir, nama ruangan, nomor kamar dan jenis diet)</li><li>8. Dietisien melakukan monitoring dan evaluasi terhadap pelayanan diet yang diberikan</li></ol>
3.	Waktu pelayanan	Peberian diet sesuai waktu distribusi makanan yang ditetapkan dalam Standar

		<p>Prosedur Operasional (SPO) Distribusi Makanan Pasien dan Distribusi Snack yaitu:</p> <p>a. Makan pagi: pukul 05.30 sd 07.00 WIB</p> <p>b. Snack pagi: pukul 08.30 sd 10.00 WIB</p> <p>c. Makan siang: pukul 11.00 sd 12.30 WIB</p> <p>d. Snack sore: pukul 14.30 sd 15.30 WIB</p> <p>e. Makan sore: pukul 17.00 sd 18.00 WIB</p> <p>Catatan: untuk makanan dengan kondisi khusus/ sangat infeksius dilakukan 30 menit lebih awal dari waktu yang ditentukan</p>
4.	Biaya /tarif	Peraturan Bupati Banyumas Nomor 79 Tahun 2014 tentang Tarif Pelayanan Non Kelas III pada Rumah Sakit Umum Daerah Banyumas
		Peraturan Bupati Banyumas Nomor 13 Tahun 2012 tentang Tarif Pelayanan Kelas III pada Rumah Sakit Umum Daerah Banyumas
5.	Produk layanan	Makanan diet
6.	Pengelolaan pengaduan	<p><u><a href="mailto:rsudbanyumas@banyumaskab.go.id">1. Email :</a></u>  <u><a href="mailto:rsudbanyumas@banyumaskab.go.id">rsudbanyumas@banyumaskab.go.id</a></u></p> <p>2. Telp : 081-1262-2009</p> <p>3. SMS : 081-1262-2009</p> <p>4. Kotak saran</p> <p>Petugas informasi dan pengaduan</p>
7.	Dasar Hukum	<p>1. Undang Undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan</p> <p>2. Undang Undang Nomor 44 tahun 2009 tentang Rumah Sakit</p> <p>3. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit</p> <p>4. Peraturan Bupati Banyumas Nomor 79 Tahun 2014 tentang Tarif Pelayanan Non Kelas III pada Rumah Sakit Umum Daerah Banyumas</p> <p>5. Peraturan Bupati Banyumas Nomor 13 Tahun 2012 tentang Tarif Pelayanan Kelas III pada Rumah Sakit Umum Daerah Banyumas</p>
8.	Sarana Prasarana	Gedung ruang produksi dan distribusi

		<p>Alat pengolahan makanan</p> <p>Alat penyajian makanan</p> <p>Alat makan</p> <p>Troli makanan</p>
9.	Kompetensi Pelaksana	<p>1. D4/ S1 Profesi Gizi 14 orang</p> <p>2. SMK boga/ sederajat 72 orang</p>
10.	Pengawasan Internal	<p>1. Supervisi atasan langsung</p> <p>2. Pengawasan oleh Satuan Pengawas Internal</p> <p>3. Sistem Pengendalian Internal Pemerintah(SPIP)</p>
11.	Jumlah Pelaksana	86 orang karyawan Instalasi Gizi
12.	Jaminan Pelayanan	<p>1. Setiap pasien akan mendapatkan pelayanan diet sesuai kebutuhan</p> <p>2. Setiap pasien akan mendapatkan pelayanan diet sesuai waktu pemberian makanan</p> <p>3. Setiap pasien akan mendapatkan pelayanan diet yang aman</p> <p>4. Setiap diet pasien diberi label sesuai identitas pasien sehingga tidak ada diet yang tertukar</p>
13.	Jaminan Keamanan dan Keselamatan Pelayanan	Setiap pasien akan mendapatkan pelayanan diet yang tepat dan aman (bebas benda asing dan bakteri <i>Eschericia Colli</i> ) yang telah melalui supervisi Dietisien
14.	Evaluasi kinerja pelayanan	<p>Evaluasi dilakukan setiap:</p> <p>1. Bulanan: Laporan bulanan indikator mutu yang berupa ketepatan diet pasien, ketepatan waktu pemberian makan, keamanan makanan bebas benda asing.</p> <p>2. Triwulan: Laporan indikator mutu keamanan makanan bebas bakteri <i>Eschericia Colli</i></p> <p>3. Tahunan: Laporan survey kepuasan pasien</p>