



បច្ចុប្បន្ន រាជ្យបាលិកិដ្ឋី
PEMERINTAH PROVINSI BALI
ជាតិសាស្ត្របាត់បាត់
DINAS KESEHATAN
រាយរាជក្រឹងបាត់បាត់
RUMAH SAKIT JIWA



នាមក្រុង ស្ថិត ក្នុង ភូមិ ប៉ែងក្រោង ទីក្រុងបាត់បាត់ (លេខ ២៩) ផ្លូវលេខ ៣ - ប៉ែងក្រោង
Jalan Kusuma Yudha Nomor 29 Bangli 80613, Telepon (0366) 91073-91074
Laman : www.rsjawa.baliprov.go.id Pos-el : admin.rsjawa@baliprov.go.id

STANDAR PELAYANAN GIZI

A. PENDAHULUAN

Pelayanan gizi merupakan bagian integral dari pelayanan Kesehatan di rumah sakit yang saling menunjang dan tidak dapat dipisahkan dari pelayanan lainnya. Instalasi Gizi merupakan instalasi yang melaksanakan kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang terdiri dari pelayanan gizi rawat inap dan penyelenggaraan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien rawat inap di rumah sakit.

Pelayanan gizi rawat Inap adalah serangkaian proses kegiatan asuhan gizi yang berkesinambungan dimulai dari asesmen/pengkajian, pemberian diagnosis, intervensi gizi monitoring dan evaluasi kepada pasien rawat inap di Rumah Sakit Jiwa Provinsi Bali

Penyelenggaraan makanan merupakan pelayanan salah satu kegiatan PGRS yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan pasien.

B. STANDAR PELAYANAN

Jenis Layanan: Gizi

| PROSES PENYAMPAIAN PELAYANAN (SERVICE DELIVERY) | | |
|---|--------------------------------|--|
| No | Komponen | Uraian |
| 1 | Persyaratan | <ol style="list-style-type: none">1. Pelayanan Gizi Rawat Inap; hasil skrining gizi awal.2. Pelayanan penyelenggaraan makanan : bon permintaan makanan dari ruang rawat inap |
| 2 | Sistem, Mekanisme dan Prosedur | <ol style="list-style-type: none">1. Pelayanan gizi rawat inap :<ol style="list-style-type: none">a. Pasien masuk dari IGDb. Perawat melakukan skrining gizi awal,c. Jika tidak beresiko malnutrisi, diberikan diet biasa (standar/normal)d. Jika hasil skrining beresiko malnutrisi, dilakukan proses asuhan gizi oleh ahli gizi yang meliputi assesmen gizi, diagnosa |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi gizi.</p> <p>2. Pelayanan penyelenggaraan Makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Membuat perencanaan menu makanan b. Menyusun kebutuhan bahan makanan c. Permintaan makan pasien rawat inap d. Melakukan pengadaan makanan dengan membuat surat pesanan bahan makanan e. Menerima dan menyimpan bahan makanan f. Menyiapkan dan mengolah makanan g. Menyajikan dan mendistribusikan makanan ke ruang rawat inap.. |
| 3 | Jangka Penyelesaian Waktu | <p>1. Pelayanan gizi rawat inap : ≤ 30 menit</p> <p>2. Pelayanan penyelenggaraan makanan terbagi dalam 3 waktu penyajian makanan utama dan 2 kali penyajian snack/selingan yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Makan pagi (pkl. 06.00 – 07.00 wita) b. Snack pagi (pkl. 09.00 – 10.00 wita) c. Makan siang (pkl. 11.30 – 12.30 wita) d. Snack sore (pkl. 14.30 – 15.00 wita) e. Makan malam (pkl. 17.00 – 18.00 wita) |
| 4 | Biaya / Tarif | Pergub Bali No 11 Tahun 2022 |
| 5 | Produk Pelayanan | <p>1. Asuhan Gizi Terstandar</p> <p>2. Makanan dan minuman</p> |
| 6 | Penanganan Pengaduan, Saran, dan Masukan | <p>Pengaduan Konsumen melalui:</p> <p>Kotak saran: Lobby, IGD, Ruang Sri Kresna Langsung: R. Pengaduan atau di Unit setempat Email: admin.rsjiwa@baliprov.go.id Costumer servis: 081246422848 (Telp ,WA) Telp toll: 0811881750 Telp RS Jiwa: (0366) 91073.91074. SPAN Lapor: https://www.lapor.go.id Keluhan: Unit terkait/ Costumer servis → Humas → Tim Pengaduan → Eselon III → Direktur Humas dapat memberikan klarifikasi ke pihak pengadu disetiap tahap pengaduan yang bisa diselesaikan secara langsung dan menghubungi pihak pengadu melalui telp ataupun korespondensi</p> |

PROSES PENGELOLAAN PELAYANAN (MANUFACTURING)

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| 7 | Dasar Hukum | <ol style="list-style-type: none"> 1. UU No. 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan. 2. UU No. 44 Th 2009 Tentang Rumah Sakit 3. UU No. 8 Th 1999 Tentang Perlindungan Konsumen 4. PP No 32 th 1996 Tentang Tenaga Kesehatan 5. Peraturan Menkes RI No. 3 tahun 2020 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit. 6. Peraturan Menkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga 7. Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit 8. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 374/MENKES/SK/III/2007 Tentang Standar Profesi Gizi 9. Keputusa Menteri Kesehatan RI No.6 Tahun 2024 Tentang Standar Teknis Pemenuhan Standar Pelayanan Minimal RS |
| 8 | Sarana/prasarana dan fasilitas | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan gizi rawat inap <ul style="list-style-type: none"> a. MST (Malnutrition Screening Tools) b. SGA (Subjecif Global Assesmen) c. Form Assesmen Gizi d. Form Clinical Partway e. Form Edukasi f. Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi g. Alat pengukuran Antropometri h. Komputer 2. Penyelenggaraan makanan <ul style="list-style-type: none"> a. Daftar Siklus Menu 10 Hari b. Standar Porsi c. Alat Masak d. Listrik e. Air f. Gas g. Alat Pelindung Diri h. Alat Pemadam Kebakaran i. Meja/kursi j. ATK k. Bahan makanan dan minuman l. Alat penyajian makan |

| | | |
|----|--|--|
| | | m. Plato n. Sepeda motor box roda tiga |
| 9 | Kompetensi Pelaksana | S1/ D IV Gizi D III Gizi D II Tata Boga SMA /Sederajat |
| 10 | Pengawasan Internal | Direktur melalui jajarannya baik pejabat struktural dan SPI melakukan pengawasan langsung kepada Kepala Instalasi Gizi secara rutin. |
| 11 | Jumlah Pelaksana | D IV Gizi : 5 orang D III Gizi : 9 orang D II Tata Boga : 1 orang SMA /Sederajat : 18 orang |
| 12 | Jaminan Pelayanan | <p>1. Pelayanan gizi rawat inap:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasien mendapatkan asuhan gizi sesuai dengan kebutuhannya. <p>2. Penyelenggaraan makanan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Makanan yang di sajikan tepat waktu, tepat jumlah, tepat diet, bervariasi, aman dan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien. |
| 13 | Jaminan keamanan dan keselamatan pelayanan | <p>1. Pelayanan gizi rawat inap</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Pasien mendapatkan layanan gizi mulai dari pengkajian gizi, diagnose gizi, intervensi, monitoring dan evaluasi gizi sesuai dengan Proses Asuhan Gizi Terstandar. b. Intervensi yang diberikan sesuai dengan diagnose gizi yang ditegakkan dan dikonversikan dalam bentuk makanan yang sesuai dengan persyaratan diet. <p>2. Penyelenggaraan makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Makanan yang disajikan merupakan makanan yang aman di konsumsi, yang dipersiapkan dan diolah dengan tepat dengan memperhatikan higiene dan sanitasi makanan. b. Penyelenggaraan makanan dilakukan sesuai dengan standar operasional yang ada di Instalasi Gizi. c. Pemeriksaan terhadap sarana dan prasarana yang digunakan secara berkala. (uji usap alat dan uji kualitas air) |

| | | |
|----|----------------------------|---|
| | | d. Pemeriksaan terhadap makanan yang sudah jadi secara berkala. (uji lab Makanan jadi dan bahan makanan) e. Pemeriksaan kesehatan kepada penjamah makanan secara berkala. (Rectal Swab) |
| 14 | Evaluasi Kinerja Pelaksana | Dilaksanakan secara berkala setiap bulan melalui pemantauan indikator mutu |

