



PEMERINTAH PROVINSI SUMATERA BARAT  
BADAN LAYANAN UMUM DAERAH  
**RSUD MOHAMMAD NATSIR**

Jl.Simpang Rumbio Kota Solok Telp.(0755) 20003 Faks: (0755) 20003  
Website:www.rsudmnatsir.sumbarprov.go.id email:[rsud.mnatsir@sumbarprov.go.id](mailto:rsud.mnatsir@sumbarprov.go.id)



**FORMAT PENILAIAN SUPERVISI SI GIZI**

**RSUD M. NATSIR**

NO	Kompetensi		SUPERVISI				CI
			Tinggi	Moderat tinggi	Moderat	Rendah	
1	menyusun standar makanan (menterjemahkan kebutuhan gizi ke dalam bahan makanan/ menu ) untuk kelompok sasaran	Memahami materi tentang penyusunan standar makanan ( menterjemahkan kebutuhan gizi ke dalam bahan makanan/ menu) untuk kelompok sasaran, meliputi : a. identifikasi kebutuhan gizi kelompok sasaran b. penyusunan standar makanan sesuai kebutuhan gizi kelompok sasaran c. pengusulan perbaikan standar makanan dan mutu d. pencatatan dan pelaporan					
2	menyusun menu untuk kelompok sasaran	Memahami tentang perencanaan menyusun menu untuk kelompok sasaran, meliputi : • penyusunan standar					

		<p>makanan, standar porsi, standar bumbu, standar resep</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• penetapan master menu</li> <li>• penyusunan menu</li> <li>• menyusun pedoman menu</li> <li>• analisa, evaluasi, menu</li> </ul>					
3	<p>menyelia tentang pengadaan bahan makanan dan sarana prasarana serta SDM</p>	<p>Memahami teori tentang pengadaan bahan makanan yang meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ perhitungan kebutuhan bahan makanan berdasarkan menu, macam, jumlah konsumen</li> <li>❖ cara perhitungan biaya</li> <li>❖ cara perhitungan jumlah sarana prasarana</li> <li>❖ cara perhitungan kebutuhan SDM</li> <li>❖ cara pemesanan/ pembelian bahan makanan</li> </ul>					
4	<p>Menyelia penyelenggaraan makanan</p>	<p>Memahami teori tentang penyelenggaraan makanan bahan makanan yang meliputi:</p>					

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- cara penerimaan bahan makanan</li> <li>- cara penyimpanan bahan makanan</li> <li>- cara penyaluran bahan makanan</li> <li>- cara persiapan dan pengolahan</li> <li>- cara pendistribusian</li> <li>- higiene dan sanitasi makanan pada penyelenggaraan makanan</li> <li>- pencatatan dan pelaporan</li> </ul>				
1	menyelia produksi makanan yang memenuhi kecukupan gizi dan daya terima serta pengembangan resep	<p>Memahami materi tentang produksi makanan yang memenuhi kecukupan gizi dan daya terima meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ menilai asupan gizi</li> <li>✓ menilai kecukupan gizi</li> <li>✓ menilai daya terima pasien</li> <li>✓ memodifikasi resep/ makanan formula untuk mencapai kebutuhan gizi dan diet khusus pada klien / pasien atau kelompok klien</li> </ul>				

4	mengawasi / menyelia masalah keamanan dan sanitasi dalam di rumah sakit	<p>Memahami materi tentang program keamanan pangan dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan, meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pemeliharaan keamanan pangan pada waktu kegiatan menangani pangan.</li> <li>▪ Penerapan standar pemenuhan hygien perorangan</li> <li>▪ Pelaksanaan program keamanan pangan di tempat bekerja</li> <li>▪ Tindakan koreksi bila bahaya keamanan pangan ditemukan tetapi tidak dalam kendali</li> <li>▪ Mempertahankan keamanan pangan ditempat bekerja</li> </ul>					
---	---	--	--	--	--	--	--