



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

FORMAT PENILAIAN SUPERVISI D IV GIZI

RSUD M. NATSIR

Nama :

Jurusan :

Instalsia :

NO	KOMPETENSI		SUPERVISI				CI
			Tinggi	Moderat Tinggi	Moderat	Rendah	
1	Berpartisipasi dalam perencanaan sumber daya dan ketenagaan dalam unit pelayanan gizi meliputi keunagan, sumberdaya manusia, sarana prasarana dan pelayanan gizi	Memahami materi tentang sumber daya manusia, sarana dan prasarana pelayanan gizi					
2	Membuat perencanaan biaya makanan bagi setiap pasien	Memahami materi tentang penyusunan biaya pelayanan gizi untuk penyelenggaraan makanan dan kegiatan manajerial serta analisa biaya, ketenagaan, sarana prasarana dll penyusunan: <ul style="list-style-type: none"> • target konsumen (jumlah, tipe, bor) • unit cost makan untuk berbagai kelas pelayan/ perawatan • indeks biaya lain yang sesuai 					
3	produksi makanan yang memenuhi kecukupan gizi, biaya dan daya terima	Memahami materi tentang produksi makanan yang memahami kecukupan gizi, biaya dan daya terima/ standar kualitas, meliputi : <ul style="list-style-type: none"> ➢ Macam ruangan pengolahan ➢ Persiapan bahan makanan ➢ Cara pengolahan makanan ➢ Melakukan uji organoleptik 					
4	Melaksanakan pengadaan dan penyaluran bahan makanan serta penyimpanan bahan makanan	Memahami teori tentang pengadaan bahan makanan yang meliputi : <ul style="list-style-type: none"> o Cara pemesanan bahan makanan o Cara penerimaan bahan makanan o Cara penyimpanan bahan makanan o Cara penyaluran bahan makanan o Pencatatan dan pelaporan 					

5	Berpartisipasi dalam melakukan perhitungan kebutuhan bahan makanan	Memahami cara perhitungan kebutuhan bahan makanan di rumah sakit					
6	Melaksanakan distribusi penyajian dan transportasi makanan	Memahami materi tentang cara distribusi, penyajian dan transportasi makanan meliputi : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistem distribusi makanan ▪ Tempat dan cara penyajian makanan ▪ Sistem transportasi makanan dokumentasi hasil distribusi dan transportasi makanan 					
7	Menyusun menu untuk kelompok sasaran	Memahami tentang perencanaan menyusun menu untuk kelompok sasaran, meliputi : <ul style="list-style-type: none"> - Penyusunan standar makanan, standar porsi, standar bumbu dan standar resep - Penetapan master menu - Penyusunan menu - Menyusun pedoman menu - Analisa, evaluasi menu 	-				
8	menerapkan evaluasi konsumen	Memahami komponen evaluasi konsumen/ daya terima konsumen					
9	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 : <ul style="list-style-type: none"> • Identifikasi kebutuhan gizi kelompok sasaran • Penyusunan standar makanan sesuai kebutuhan gizi kelompok sasaran • Pengusulan perbaikan standar makanan dan menu • Pencatatan dan pelaporan 					
10	Melakukan uji cita rasa uji organoleptik makanan	Mamahami tentang prosedur melakukan uji organoleptik					
11	melaksanakan keamanan dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan	Kegiatan program keamanan pangan dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan melalui HACCP atau Good Manufacturing Practises dan Skor Keamanan Pangan					
12	mendokumentasikan dan membuat laporan praktik kerja lapanan SPMI RS	Memahami materi tentang format dan sarana lain untuk dokumentasi rencana penyelenggaraan makanan, pelaksanaan dokumentasi penyelenggraan makanan termasuk membuat laporan PKL					