



HOSPITAL MELAKA

PROSEDUR KUALITI

Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit Dalam

No. Dokumen

PK - HM - SK -10

No. Keluaran : 01

Disemak oleh

Tandatangan :

Nama : PN. ROHAIZAH BINTI BASIRON

Jawatan : KETUA JABATAN DIETETIK DAN SAJIAN

Tarikh : 15.01.2018

Disokong oleh

Tandatangan :

Nama : DR. HJH. ZARINA BINTI SAHROM @ SHAHROM

Jawatan : TIMBALAN PENGARAH PERUBATAN I

Tarikh : 15.01.2018

Diluluskan oleh

Tandatangan :

Nama : DR. HATIJAH BINTI HJ. MOHD TAN

Jawatan : PENGARAH

Tarikh : 15.01.2018



HOSPITAL MELAKA

PROSEDUR KUALITI
Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit
Dalam

No: Pindaan: 00
Tarikh: 15.01.2018

REKOD PINDAAN

Bil.	Nombor / Tajuk Dokumen	Keluaran	Keterangan	Mukasurat terlibat	Tarikh Pindaan

 HOSPITAL MELAKA	PROSEDUR KUALITI Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit Dalam	No: Pindaan: 00 Tarikh: 15.01.2018
---	---	---

1. OBJEKTIF

Prosedur ini menerangkan proses untuk mengurus penyediaan, penghidangan dan penyerahan makanan pesakit dalam wad supaya pesakit mendapat bekalan makanan yang betul berdasarkan pesanan, berkualiti dan selamat.

2. SKOP

Prosedur ini digunakan oleh Pegawai Penyediaan Makanan (PPM), Penolong Pegawai Penyediaan Makanan (PPPM) dan Pembantu Penyediaan Makanan (PePM) bagi menguruskan pesanan diet termasuk pesanan diet tambahan hinggalah kepada penyerahan diet pesakit kepada pihak wad.

3. RUJUKAN

Manual HACCP

4. TERMINOLOGI

Diet Makanan yang dibekalkan kepada pesakit berdasarkan pesanan wad

Tray Menu Mobile Digunakan untuk pesakit Kelas 1 & Diet Vegetarian.
Set tray makanan pesakit yang mengandungi :-
 a) 1 unit *Menu Mobile Universal Tray* + Penutup
 b) 1 unit *China Plate Plain* + Penutup
 c) 2 unit *China Soup Bowl* + Penutup
 d) 1 unit *Tag Diet*

6 Compartment Tray Digunakan untuk penghidangan diet Kelas 2, 3 & MAC

4 Compartment Tray Digunakan untuk penghidangan diet bagi doktor & pesakit di Jabatan Kecemasan

Trayline Penghidangan makanan pesakit secara individu di atas *conveyor belt* menggunakan *Tray Menu Mobile* & *Compartment Tray (4&6)* di Jabatan Dietetik & Sajian.



HOSPITAL MELAKA

PROSEDUR KUALITI

Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit Dalam

**No: Pindaan: 00
Tarikh: 15.01.2018**

Sistem *Bulk*

Makanan diisi ke dalam bekas secara pukal dan dihidang di pantri wad oleh Pembantu Perawatan Kesihatan (PPK) / pihak wad yang bertugas.

PPM

Pegawai Penyediaan Makanan

PPPM

Penolong Pegawai Penyediaan Makanan

PePM

Pembantu Penyediaan Makanan

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

MAC

Mother Accompany Child

SCN

Special Care Nursery

PCU

Palliative Care Unit

OTA

Dewan Bedah Utama

OTM

Dewan Bedah Bersalin

PSY

Psikitri

PPK


Pembantu Perawatan Kesihatan

HDU

Hemodialisis Unit

Daycare

Pusat Rawatan Harian

 HOSPITAL MELAKA	<h1>PROSEDUR KUALITI</h1> <h2>Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit Dalam</h2>	No: Pindaan: 00 Tarikh: 15.01.2018
---	--	---

5. TANGGUNGJAWAB DAN TINDAKAN

TANGGUNGJAWAB	TINDAKAN
PPM/ PPPM	<p>5.1 Penerimaan Borang Pesanan Diet</p> <p>5.1.1 Terima Borang Pesanan Diet Wad Hospital Melaka (lampiran 1) sebanyak 2 salinan dari wad. Satu salinan dikembalikan kepada pihak wad.</p> <p>5.1.2 Pegawai yang bertugas akan membuat kompilasi diet berdasarkan pesanan diet dari wad dan akan mengeluarkan <i>cooklist</i> kepada Pembantu Penyediaan Makanan.</p>
PePM	<p>5.2 Penyediaan Sarapan Pagi, Makan Tengahari, Minum Petang dan Makan Malam</p> <p>5.2.1 Pembantu Penyediaan Makanan akan melakukan proses pemotongan dan pra penyediaan bahan masakan untuk sarapan pagi, makan tengahari, minum petang dan makan malam.</p> <p>5.2.2 Proses memasak dilakukan berdasarkan <i>cooklist</i> yang telah diberi.</p>
PePM	<p>5.3 Pengagihan Makanan Pesakit</p> <p>5.3.1 Hidangan untuk Sarapan Pagi dan Minum Petang dibuat secara bulk untuk semua wad.</p> <p>5.3.2 Hidangan Makan Tengahari dan Makan Malam dibuat secara individu di bahagian trayline menggunakan Set Tray Menu Mobile & Compartment Tray (4&6).</p> <p>5.3.3 Wad/Unit Psy (C1 & C2), Labour Room, daycare, HDU, PCU, OTA, OTM dan Paramedik masih menggunakan sistem bulk.</p>
PePM	<p>5.4 Pengagihan Makanan ke Wad</p> <p>5.4.1 Serahkan troli-troli diet pesakit untuk sarapan pagi, makan tengahari, minum petang dan makan malam kepada Pembantu Perawatan Kesihatan bertugas / pihak wad mengikut waktu yang ditetapkan.</p> <p>5.4.2 Rekod maklumat diet yang dibekalkan di dalam Borang Analisis Kajian Objektif Unit Sajian Makanan (Lampiran 2). Pembantu Perawatan Kesihatan / pihak wad perlu semak dan tandatangan borang tersebut.</p>



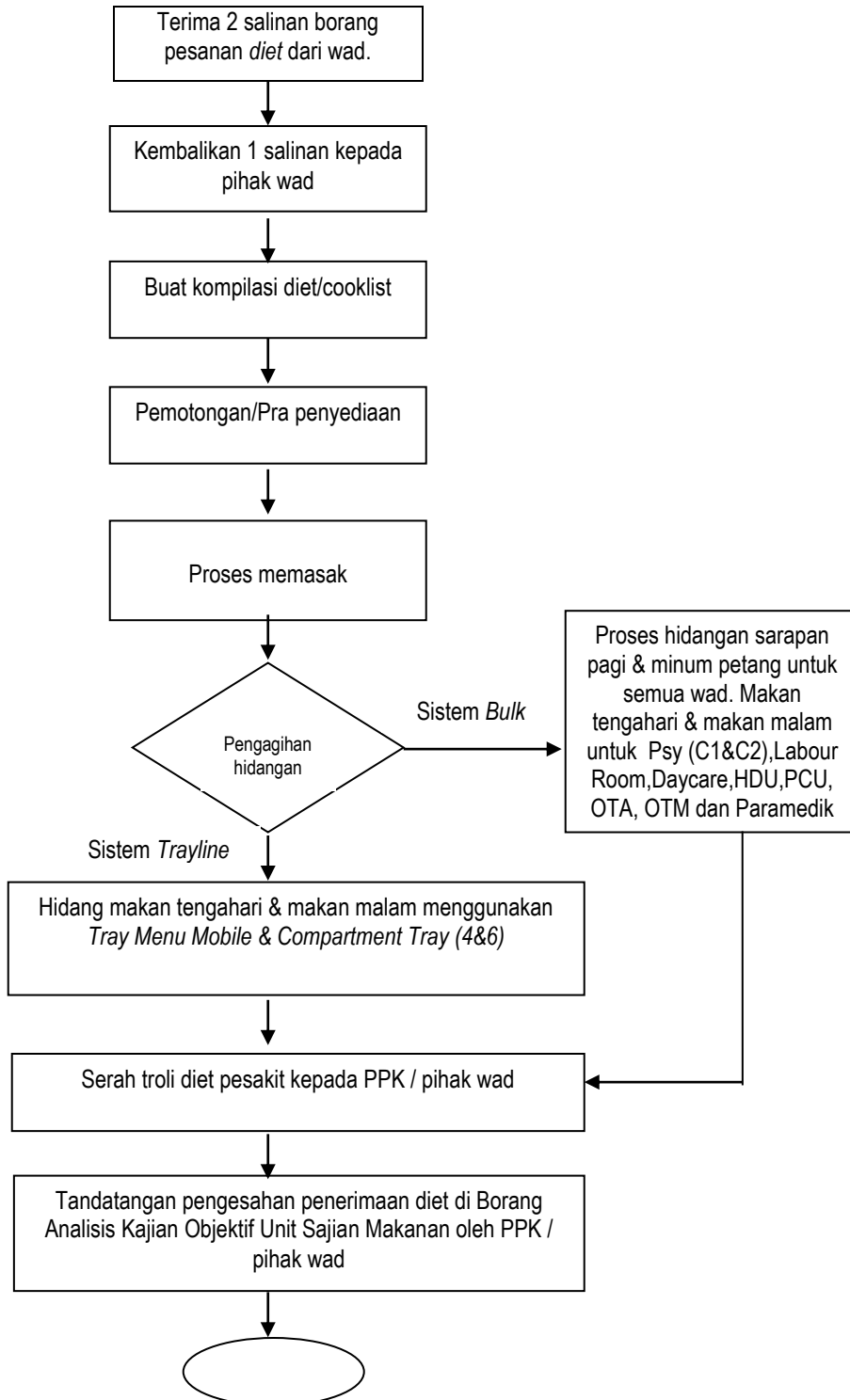
HOSPITAL MELAKA

PROSEDUR KUALITI

Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit Dalam

No: Pindaan: 00
Tarikh: 15.01.2018

6. CARTA ALIRAN




 HOSPITAL MELAKA	PROSEDUR KUALITI Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit Dalam	No: Pindaan: 00 Tarikh: 15.01.2018
---	---	---

7. REKOD KUALITI

BIL	JENIS REKOD	LOKASI	TEMPOH PENYIMPANAN
1.	Borang Kompilasi <i>Diet</i> Mengikut Kelas.	Jabatan Dietetik & Sajian	1 Tahun
2.	Borang Pesanan <i>Diet</i> Wad Hospital Melaka.	Jabatan Dietetik & Sajian	1 Tahun
3.	Borang Pesanan Diet (Kemasukan Baru) Wad	Jabatan Dietetik & Sajian	1 Tahun
4.	Borang Analisis Kajian Objektif / Borang Semakan Troli Makanan.	Jabatan Dietetik & Sajian	1 Tahun

LAMPIRAN

- | | |
|--|------------|
| 1. Borang Pesanan <i>Diet</i> Wad Hospital Melaka | Lampiran 1 |
| 2. Borang Analisis Kajian Objektif Unit Sajian Makanan | Lampiran 2 |

 HOSPITAL MELAKA	PROSEDUR KUALITI Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit Dalam	No: Pindaan: 00 Tarikh: 15.01.2018
---	---	---

8. INPUT

8.1 Sumber Manusia

Pegawai Penyediaan Makanan
 Penolong Pegawai Penyediaan Makanan
 Pembantu Penyediaan Makanan

8.2 Data/ Informasi


Jumlah Pesanan *Diet* Mengikut Kelas
 Jenis *Diet* Dipesan

8.3 Peralatan

Set Tray Menu Mobile
4&6 Compartment Tray
Chopping Board
Combi Steamer
Cake Mixer
Boiling Pan (150 litres)
Dispenser Plate Heater
Bain Maries
Food Trolleys
Kuali Cooker
Walk In Chiller & Freezer
6 Doors Commercial Refridgerator
Vegetable Slicer
Chilli Grinder
High Pressure Gas Stove
4 Burner Gas Stove With Oven

9. PENGURUSAN RISIKO

Rujuk Fail Pengurusan Risiko

 <p>HOSPITAL MELAKA</p>	<p align="center">PROSEDUR KUALITI</p> <p align="center">Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit</p> <p align="center">Dalam</p>	<p align="right">No: Pindaan: 00</p> <p align="right">Tarikh: 15.01.2018</p>
---	---	--

10. KLAUSA BERKAITAN

6.2 Objektif kualiti dan perancangan untuk mencapainya

7.1.3 Prasarana

7.1.4 Persekitaran untuk operasi proses

7.1.6 Pengetahuan organisasi

7.2 Kekompetenan

7.3 Kesedaran

7.4 Komunikasi

7.5.2 Mewujudkan & mengemaskini

7.5.3 Kawalan maklumat didokumentasi

8.2.1 Komunikasi dengan pelanggan

8.2.2 Menentukan keperluan untuk produk & perkhidmatan

8.5.1 Kawalan penyediaan pengeluaran & perkhidmatan

8.5.2 Pengenalpastian & kebolehesanan

8.5.4 Pemeliharaan

8.5.5 Aktiviti selepas hantar serah

8.5.6 Kawalan perubahan

8.7 Kawalan output tak akur

9.1.2 Kepuasan pelanggan

9.1.3 Analisis & penilaian

9.2 Audit dalaman

10.2 Ketakakuran & tindakan pembetulan

10.3 Penambahbaikan berterusan



PROSEDUR KUALITI

Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit Dalam

No: Pindaan: 00
Tarikh: 15.01.2018

Lampiran 1

Jabatan Dietetik & Sajian
Hospital Melaka

MS : ISO / HM / DIET / 01 (a)
Keluaran: 01 Pindaan: 01 / 12

BORANG PESANAN DIET WAD HOSPITAL MELAKA

***Sila isi dan lengkapkan borang ini berdasarkan maklumat yang diperlukan dan serahkan semula ke Jabatan Dietetik & Sajian sebelum jam 7 pagi pada hari berikutnya.

WAD : 5-3 TARIKH : 15/1/18


Bil.	No. Katil	Nama Pesakit	Diagnosa	Full Diet	Low Salt Diet	Soft Diet	Diabetic Diet	High Protein	Fat Free Diet	Strain Food	Veg. Diet	Lain-lain
1.	85	MHAMMAD B. AY	Finger overload	✓								
2.	812	HUSN BIN SALEH	acute on CRG.	✓			✓					
3.	813	NURMAH BT. SAHREYN	Liver and spleen abscess	✓			✓					
4.	816	AMIRUDDIN	Decompensated heart failure			✓						
5.	817	JAMAL MAMUD	AKI, acute liver failure	✓			✓					
6.	818	MARIA STYLIAN	AKI, AKI, CKD.	✓		✓						
7.	819	ROSMINAH BT MOJAZ	septic shock, AKI.			✓						
8.												
9.												
10.			ORX 3									
11.												
12.												
13.												
14.												
15.												
16.												
JUMLAH PESANAN												

*Sila buat dua salinan 1 = Wad 2 = Jabatan Dietetik & Sajian

** Jika borang tidak mencukupi sila gunakan borang tambahan.

JUMLAH PESAKIT KELAS 1 =
 JUMLAH PESAKIT KELAS 2 =
 JUMLAH PESAKIT KELAS 3 =
 JUMLAH KESELURUHAN (KELAS 1 + 2 + 3) =

NAMA PEMESAN : NORSHAZILA BINTI BAHARIM
 NAMA PENERIMA :

 HOSPITAL MELAKA	<h1>PROSEDUR KUALITI</h1> <h2>Pengurusan Perkhidmatan Makanan Pesakit</h2> <h3>Dalam</h3>	No: Pindaan: 00 Tarikh: 15.01.2018
---	---	---

Lampiran 2

MS :ISO / HM /DIET /04(d)
Keluaran:01 Pindaan :01/07

BORANG ANALISIS KAJIAN OBJEKTIF UNIT SAJIAN MAKANAN, HOSPITAL MELAKA
(BORANG SEMAKAN TROLI MAKANAN)

Tarikh : **12.11.17**

Wad : BLOK BARU / BLOK LAMA (SISTEM BULK)

Waktu Hidangan : Sarapan Pagi / Makan Tengahari / Minum Petang / Makan Malam.
(Bulatkan Yang Berkenaan)

Wad	Jumlah Sajian Di pesan					Jumlah Sajian Dibekalkan					Total Sajian Diterima	Nama Anggota Terima Sajian	Jumlah Sajian Yang Tidak Dibekalkan
	Normal	Trpk	MAC	DR	N/Case	Normal	Trpk	MAC	DR	N/Case			
PCU	0	0	0	0		0	0	0	0		0		
D/C	0	0	0	0		0	0	0	0		0		
SCN	0	0	0	6		0	0	0	6		6		
OTM				0					0		0		
CDS	1	0	0	6		1	0	0	6		7		
GA				5					5		5		
ICU	0	0	0	2		0	0	0	2		2		
CCU	0	0	0	4		0	0	0	4		4		
OT				0					0		0		
E4	0	0	0	0		0	0	0	0		0		
A & E	1	0	0	8		1	0	0	8		9		
HDU	0	0	0	0		0	0	0	0		0		
	2	0	0	31	0	2	0	0	31	0	33		
JUMLAH BESAR SAJIAN DIBEKALKAN						JUMLAH SAJIAN YANG TIDAK DIBEKALKAN					76		

Nota : Trpk = Terapeutik D/C = Day Care SCN = Nursery CDS = Labour Room B/T = Bengkel Terlindung

Nama Penyelia Asrama Bertugas :

Nama Anggota Yang Membekalkan Sajian :