

Terus Berbenah Peningkatan Kualitas, Rutan Praya Kembali Tata Area Dapur

Syafruddin Adi - LOMBOKTENGAH.INDONESIASATU.CO.ID

Feb 20, 2025 - 09:56



Lombok Tengah NTB - Kepala Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Praya Syaripuddin Hazri didampingi Kepala Subseksi Pelayanan Tahanan Selamat Riadi kembali melakukan pengecekan langsung ke area dapur guna memastikan kebersihan dan kualitas pengolahan bahan makanan bagi warga binaan, Kamis (20/02).

Dalam pantauannya, Syarip meninjau berbagai aspek mulai dari kebersihan

lingkungan, kondisi peralatan masak, penerimaan hingga pengolahan bahan makanan yang dilakukan oleh petugas dapur.

Pengecekan ini bertujuan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan bagi WBP memenuhi standar kesehatan dan gizi yang baik.

“Kami akan terus memastikan bahwa makanan yang disajikan sesuai dengan standar gizi yang telah ditetapkan. Jika ada bahan makanan yang tidak tersedia, maka harus ada penyesuaian dengan menu lain yang tetap bernilai gizi seimbang,” tegas Syarip.

Hasil pengecekan menunjukkan bahwa dapur Rutan Praya dalam kondisi bersih, peralatan masak dalam keadaan baik, serta proses pengolahan makanan berjalan sesuai prosedur.

Syarip menegaskan bahwa pengawasan terhadap dapur akan terus dilakukan secara rutin untuk memastikan kebersihan dan kualitas makanan tetap terjaga.

Tak lupa, Syarip juga memberikan masukan terkait desain tata letak ruangan yang efektif dan efisien, manajemen dapur, sirkulasi sinar dan udara serta sistem sanitasi harus terintegrasi seluruhnya.

Selain meninjau kondisi dapur, Syarip juga memberikan himbauan kepada petugas dapur agar selalu mengikuti jadwal menu harian yang telah ditetapkan.

Kepala Kantor Wilayah Direktorat Jenderal Pemasaryakatan Nusa Tenggara Barat Anak Agung Gde Krisna mengapresiasi giat ini dan berharap pengecekan dan pengawasan rutin dilakukan agar standar kebersihan dan kelayakan makanan di Rutan Praya terus terjaga, sehingga kesehatan dan kesejahteraan warga binaan tetap terjalin. (Adb)