

AWNI

Kasubsi Bimkemaswat Lapas Tembilahan Pastikan Kualitas dan Kuantitas Bahan Makanan di Dapur

NANDA PRAYOGA - INDRAGIRIHILIR.AWNI.OR.ID

Jan 7, 2025 - 09:50



TEMBILAHAN – Pada Selasa, 7 Januari 2024, Kepala Sub Seksi Bimbingan

Kemasyarakatan dan Perawatan (Kasubsi Bimkemaswat) Lapas Kelas IIA Tembilahan, Zakaria, melaksanakan inspeksi rutin di dapur lapas. Inspeksi ini bertujuan memastikan jumlah bahan makanan sesuai kebutuhan dan dalam kondisi layak konsumsi bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP).

Zakaria memeriksa langsung bahan makanan yang akan diolah, termasuk sayuran, daging, dan bahan pokok lainnya. "Kami berkomitmen memastikan seluruh bahan makanan tidak hanya mencukupi kebutuhan WBP tetapi juga memenuhi standar keamanan dan kelayakan konsumsi," ujar Zakaria.

Selain itu, kebersihan area dapur dan proses pengolahan makanan juga menjadi perhatian utama. Tim memastikan semua proses dilakukan sesuai dengan standar higienis yang ketat. Hal ini penting untuk menjaga kesehatan dan kesejahteraan WBP melalui penyediaan makanan bergizi dan aman.

Kepala Lapas Tembilahan, Hari Winarca, memberikan apresiasi atas langkah ini. "Penyediaan makanan yang sehat dan layak konsumsi adalah bagian penting dari pemenuhan hak dasar warga binaan. Saya mendukung penuh upaya Kasubsi Bimkemaswat dan tim dapur dalam menjaga kualitas pelayanan ini," ujar Kalapas.

Kegiatan inspeksi berjalan lancar, dan seluruh bahan makanan dinyatakan memenuhi standar yang ditetapkan. Inspeksi seperti ini akan terus dilakukan secara berkala sebagai bagian dari komitmen Lapas Tembilahan dalam memberikan pelayanan terbaik kepada WBP.

.
. .
. .
. .

@kemenimipas

@agusandrianto.id

#kemenimipas

#pemasyarakatan

#ditjenpas

#RiauBedelau

