

Tingkatkan Kualitas Mutu, Rutan Balikpapan ikuti Sosialisasi Standarisasi Dapur Sehat Pemasyarakatan

Muhammad Febri - BALIKPAPAN.PUBLIKINDONESIA.COM

Dec 5, 2024 - 13:34



BALIKPAPAN - Dalam rangka meningkatkan pelayanan makanan yang sesuai dengan standar gizi maksimal, Kepala Rumah Tahanan Negara Kelas IIA Balikpapan Kanwil Kemenkumham Kaltim, Bapak Agus Salim, beserta jajaran mengikuti sosialisasi standarisasi dapur sehat Pemasyarakatan secara Daring. (Kamis, 05/12/2024)

Kegiatan ini dipimpin oleh Direktur Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi, Bapak M. Hilal, yang menegaskan pentingnya layanan makanan bergizi sebagai bagian dari pembinaan kepribadian dan kesehatan warga binaan.

Dalam sambutannya, Bapak Hilal menjelaskan bahwa optimalisasi pelayanan makanan dapat mendukung tugas utama lapas atau rutan di bidang pembinaan, pelayanan, dan keamanan. "Dengan menerapkan standar dapur sehat, derajat kesehatan warga binaan dapat meningkat, dan angka kesakitan menurun," ungkapnya. Beliau juga memaparkan beberapa syarat dapur sehat, seperti menjaga lokasi dapur jauh dari sumber pencemaran, memastikan kebersihan lingkungan, dan menyediakan sistem pembuangan air limbah yang baik untuk mencegah risiko kesehatan.

Sementara itu, Bapak Agus Salim, menegaskan bahwa Rutan Balikpapan berkomitmen memberikan makanan yang bergizi, yang layak bagi kesehatan dan stamina tubuh, yang berkualitas dan disiapkan, serta disajikan dengan baik kepada tahanan dan warga Binaan.

"Agar sesuai dengan standar gizi maksimal, Rutan Balikpapan selalu meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan serta pemeriksaan kebersihan dan kelayakan peralatan makan tahanan dan warga binaan" terangnya.

"Bukan hanya itu saja, tetapi juga penerimaan, penimbangan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, pencatatan dan pelaporan sesuai dengan perkembangan situasi dan kondisi terkini," tutup Agus.