

PERS

Pastikan Menu Sahur dan Berbuka WBP Kualitas Terbaik, Lapas Tembilahan Lakukan Pengecekan Bahan Makanan Sebelum Diolah

[NANDA PRAYOGA - INDRAGIRIHILIR.PERS.CO.ID](mailto:NANDA.PRAYOGA@INDRAGIRIHILIR.PERS.CO.ID)

Apr 4, 2024 - 09:55



Tembilahan - Lembaga Pemasarakatan Kelas IIA Tembilahan melalui sub seksi Bimbingan Kemasyarakatan dan Perawatan melakukan serah terima bahan makanan (Bama), Rabu (04/04/2024). Bertempat di Halaman Lapas Tembilahan, tampak Petugas atas nama Andria Maizenda melakukan 'cross-check' terhadap daftar bahan makanan yang termasuk dalam menu harian Warga Binaan Pemasarakatan (WBP).

Kepala Lembaga Pemasarakatan Kelas IIA Tembilahan, Hari Winarca,

menjelaskan bahwasannya pengecekan ulang terhadap Bahan Makanan sangat penting untuk memastikan kuantitas dan kualitas mutu sesuai.

"Saya selalu mengingatkan kepada Petugas yang bertugas di Dapur untuk selalu melakukan pengecekan terhadap kuantitas dan mutu bahan makanan yang akan diolah untuk menu harian Warga Binaan, ini merupakan hal yang sangat penting untuk menjaga mutu dan kualitas makanan," terangnya.

Kalapas Tembilahan menambahkan bahwasannya Petugas Dapur juga harus jeli dan teliti terhadap bahan makanan yang diterima setiap harinya.

"Petugas Dapur dituntut untuk jeli dan teliti serta tidak sungkan untuk menanyakan kepada pihak ketiga apabila bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan kesepakatan sebelumnya. Hal ini kita lakukan untuk memberikan yang terbaik bagi Warga Binaan dalam hal ini yaitu menu makanan harian," pungkasnya.

Kalapas Tembilahan juga berpesan kepada Warga Binaan yang dipekerjakan di Dapur agar memastikan ke higienisan bahan makanan sebelum diolah.

"Saya juga menghimbau kepada para Warga Binaan yang dipekerjakan di Dapur untuk selalu memastikan ke higienisan bahan makanan sebelum diolah. Sehingga menu makanan nantinya benar-benar higienis dan bergizi bagi Warga Binaan Lapas Tembilahan," tutupnya

Sesaat setelah serah terima, Petugas dengan sigap melakukan pengecekan ulang terhadap kuantitas masing-masing bahan makanan untuk memastikan agar sesuai dengan sebagaimana mestinya.