

AWNI

Karutan Balikpapan Pastikan Makanan WBP Tersaji dengan Baik

GALIH WICAKSONO - BALIKPAPAN.AWNI.OR.ID

Jan 4, 2024 - 12:16



Balikpapan - Kepala Rutan Balikpapan, Agus Salim, melakukan kegiatan monitoring dan kontrol di area dapur Rutan pada hari Kamis (04/01/2024). Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memastikan kebersihan dapur, sarana prasarana

yang tersedia, proses pengolahan makanan, kesiapan petugas dapur, serta kelancaran proses distribusi jatah makan kepada Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP).

Agus Salim menyampaikan bahwa monitoring dan kontrol dapur merupakan bagian dari upaya rutin untuk menjamin mutu makanan yang disajikan kepada WBP. "Kami perlu memastikan bahwa dapur Rutan tetap memenuhi standar kebersihan dan kelayakan untuk mengolah serta mendistribusikan makanan kepada Warga Binaan," ujar Agus Salim.

Selain itu, Kepala Rutan menegaskan bahwa jatah makan bagi WBP adalah hak yang harus diperhatikan dengan serius. "Mendapatkan makanan yang layak adalah salah satu hak dasar bagi Warga Binaan yang sedang menjalani pidana di dalam Rutan. Kualitas makanan yang baik tidak hanya ditentukan oleh bahan yang digunakan, tetapi juga oleh proses pengolahan yang memenuhi standar kebersihan dan kesehatan," tambahnya.

Karutan juga menekankan pentingnya pemenuhan hak-hak dasar WBP, termasuk hak atas makanan yang berkualitas. "Kami berkomitmen untuk terus meningkatkan layanan dan kualitas makanan bagi Warga Binaan sebagai bagian dari rehabilitasi dan pembinaan mereka di dalam Rutan Balikpapan," ucap Agus Salim.

Monitoring dan kontrol yang dilakukan oleh Kepala Rutan ini merupakan bagian dari upaya Rutan Balikpapan dalam menjaga standar pelayanan dan pemenuhan hak-hak dasar Warga Binaan. Kami berharap bahwa kegiatan ini dapat memberikan kepastian bahwa setiap WBP mendapatkan makanan yang layak dan memenuhi aspek kesehatan serta gizi yang diperlukan.