

AWNI

Peduli Kebersihan, Karutan Kontrol Langsung Area Dapur

David Fernanda Putra - KUDUS.AWNI.OR.ID

Mar 30, 2023 - 23:13



KUDUS - Rabu (30/03) Penerapan dapur higienis yaitu senantiasa menjaga kebersihan area atau tempat memasak serta peralatan memasak yang digunakan, mulai dari menjaga kebersihan kotak makan atau tepak makan serta peralatan pendukung lainnya, tidak lupa pula kebersihan lantai dan dinding juga menjadi perhatian dari tim perawatan dapur Rutan Kudus.

Dalam hal ini, Solichin Kepala Rutan Kelas IIB Kudus, melakukan kontrol dapur guna mengetahui dan memastikan kebersihan dapur, sarana prasarana dapur, proses mengolah makanan, kesiapan petugas dapur, kelayakan proses penyajian hingga proses distribusi kepada para WBP.

Setelah dilakukan kontrol diketahui bahwa kebersihan dapur terjaga dengan baik, petugas siaga, proses memasak dan penyajian dilakukan dengan baik serta kondisi sarana prasarana atau peralatan memasak terjaga dengan baik.

"Meskipun demikian, saya perintahkan kepada jajaran perawatan untuk terus melaksanakan dan melakukan pengawasan atas kebersihan, sarpras, bahan, proses memasak, penyajian hingga pendistribusian makan atau minum Warga Binaan," ujar Solichin