

# STANDARD PELAYANAN KONSUMSI

**2023**

**BALAI PELATIHAN LHK  
PEKANBARU**

**PERSYARATAN PELAYANAN  
MEKANISME DAN PROSEDUR  
JANGKA WAKTU PELAYANAN  
PENANGANAN PENGADUAN**

# Tentang Kami

## Dapur Masak BPLHK Pekanbaru

Dapur masak BPLHK Pekanbaru memiliki standar kesehatan yang tinggi. Kami mematuhi protokol kesehatan yang ketat termasuk menjaga jarak, mencuci tangan, dan mengenakan masker serta pelindung wajah. Kami juga menggunakan bahan makanan yang berkualitas dan bergizi untuk memastikan bahwa produk makanan yang kami sajikan selalu sehat dan bergizi. Kami percaya bahwa nutrisi yang tepat adalah kunci untuk meningkatkan kinerja dan menjaga kesehatan peserta pelatihan sehari-hari.

# PROSEDUR



## PERSYARATAN PELAYANAN KONSUMSI

Peserta yang mendapatkan layanan konsumsi adalah peserta sesuai dengan daftar nama yang di keluarkan oleh Tim Manajemen sebagai Peserta Pelatihan, Peserta Uji Kompetensi ,Pengajar, dan Asesor



## MEKANISME PROSEDUR PELAYANAN KONSUMSI



### Persiapan

Petugas Dapur membuat permintaan makanan peserta sesuai perintah Tim Manajemen kepada Juru Masak



### Penghidangan

Juru Masak menyiapkan menu makanan peserta sesuai perintah Petugas Dapur



### Distribusi

Petugas Dapur mendistribusikan makanan ke Ruang makan yang sudah disediakan dengan jadwal yang sudah ditentukan



# JADWAL



## Himbauan

Peserta pelatihan dihimbau untuk mengatur jam makan sehari-hari dengan baik demi menjaga keteraturan, proses pelatihan, dan kesehatan badan. Peserta pelatihan juga dihimbau untuk selalu mengonsumsi makanan yang sehat dan bergizi agar dapat mengoptimalkan proses pelatihan.



## Jadwal Ketersediaan Layanan Konsumsi

### Makan Pagi

Makan Pagi tersedia di ruang makan mulai dari pukul 06.30 WIB hingga pukul 08.30 WIB

### Makan Siang

Makan Siang tersedia di ruang makan mulai dari pukul 12.30 WIB hingga pukul 14.30 WIB

### Makan Malam

Makan Malam tersedia di ruang makan mulai dari pukul 18.30 WIB hingga pukul 20.30 WIB





# JAMINAN KEPUASAN LAYANAN

Balai Pelatihan LHK Pekanbaru berkomitmen memberikan pelayanan konsumsi terbaik bagi peserta pelatihan yang diolah secara sehat , bersih , cukup dan ramah lingkungan serta sesuai standart biaya .

Apabila Balai Pelatihan LHK tidak memenuhi standar kualitas pelayanan tersebut maka kami berkomitmen akan memberi kompensasi ketidaknyamanan tersebut dalam bentuk penggantian makanan yang baru