

**Relatório sobre a Pesquisa de Satisfação dos usuários do
Restaurante Universitário do *campus* Monte Carmelo em Monte Carmelo,
MG da Universidade Federal de Uberlândia
ANO 2023**

O objetivo principal da pesquisa foi o de avaliar o grau de satisfação dos usuários em relação aos serviços prestados no Restaurante Universitário do *campus* Monte Carmelo em Monte Carmelo, MG da Universidade Federal de Uberlândia, no ano de 2023.

Com base na análise dos dados coletados, será possível providenciar correções e propor mudanças para aperfeiçoar os serviços prestados no Restaurante Universitário do *campus* supracitado.

A pesquisa foi realizada por meio de formulários digitais, no período compreendido entre os dias 15 e 20 de janeiro de 2024. Os links que davam acesso ao instrumento para coleta de dados foram divulgados por meio dos canais oficiais (redes sociais e site) da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE), através de cartazes afixados na unidade e da TV instalada no ambiente.

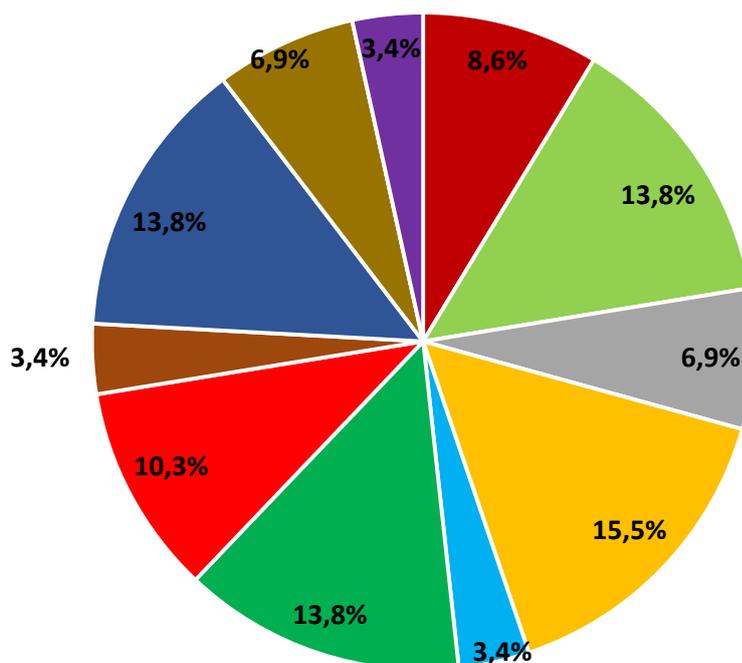
A maioria das questões estavam relacionadas à qualidade dos serviços e oferecendo como resposta as opções “péssima”, “ruim”, “aceitável”, “boa” e “ótima”. Para a nossa avaliação, agregaremos as respostas “boa” e “ótima” como sinais de **aprovação** e “aceitável”, “boa” e “ótima” como **aceitação**. As respostas “ruim” e “péssima” serão agrupadas para a obtenção do índice de **reprovação**. Além disso, nesta versão foram incluídas questões específicas para a avaliação do café da manhã, respondida apenas pelos estudantes contemplados com auxílio alimentação e questões sobre a disposição de itens obrigatórios durante o café da manhã, quando pertinente, ou almoço/jantar.

Adicionalmente, os participantes foram questionados sobre a sua percepção de quais itens eram considerados os melhores e piores dentro do contexto da prestação de serviço. No caso de entrevistados que assinalaram não ter utilizado o Restaurante Universitário este ano, interrogou-se exclusivamente sobre a motivação por trás dessa afirmativa. Por fim, todos os participantes ainda tiveram a oportunidade de fazer outras considerações positivas e/ou negativas sobre os serviços prestados.

1. RESULTADOS GERAIS

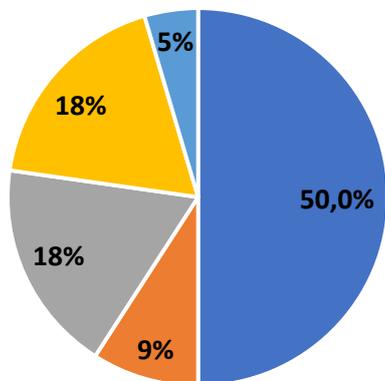
1.1. Foram preenchidos 58 formulários. Do total de entrevistados, todos se enquadram na categoria “estudantes de graduação”, dos quais 37,9% (n = 22) são contemplados com auxílio alimentação (**gráficos não apresentados**). Quando questionados em relação ao período que se encontravam, obteve-se que 48,27% dos estudantes de graduação (n=28) estão entre o 1º e 5º período e 51,73% (n=30) são alunos do 6º ao 12º período.

Período em que se encontra na graduação	n	%
Primeiro	5	8,6
Segundo	8	13,8
Terceiro	4	6,9
Quarto	9	15,5
Quinto	2	3,4
Sexto	8	13,8
Sétimo	6	10,3
Oitavo	2	3,4
Nono	8	13,8
Décimo	4	6,9
Décimo primeiro	0	0,0
Décimo segundo	2	3,4
TOTAL	58	100

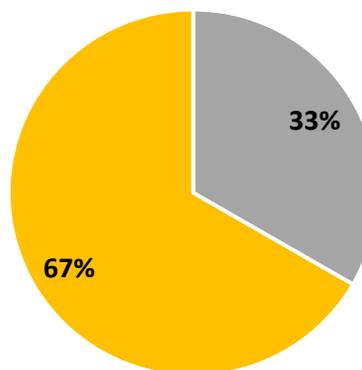


1.2. Dos 22 estudantes de graduação contemplados com o auxílio alimentação, 37,9% (n=11) realizam diariamente as 3 refeições no RU, 9,1% (n=2) realizam café da manhã e almoço ou café da manhã e jantar, 18,2% (n=4) realiza as 2 refeições e 18,2% (n=4) realizam apenas 1 refeição. Um estudante assistido relatou não ter frequentado o RU em 2023. Já em relação aos alunos não assistidos, 33,3% (n=2) relataram realizar ambas as refeições, enquanto 66,7% (n=24) frequentam o RU em apenas 1 das refeições.

Quais refeições realiza no RU	assist.	%	não assist.	%
Café da manhã, almoço e jantar	11	50,0	-	-
Café da manhã e almoço ou jantar	2	9,1	-	-
Almoço e Jantar	4	18,2	12	33,3
Almoço ou Jantar	4	18,2	24	66,7
Não frequentou RU no ano	1	4,5	-	-
TOTAL	22	100	36	100



Assistidos



Não assistidos

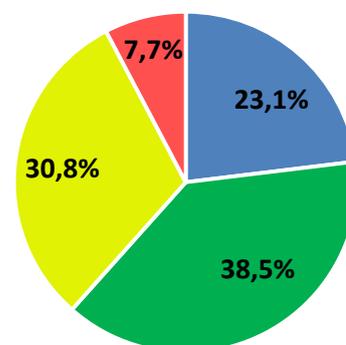
2. ENTREVISTADOS QUE FREQUENTARAM OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NOS ÚLTIMOS 12 MESES

Do total de formulários preenchidos, 57 entrevistados (98,5%) afirmaram ter frequentado os Restaurantes Universitários em pauta no último ano (**gráfico não**

apresentado). Os resultados a seguir estão associados a essa parcela dos entrevistados.

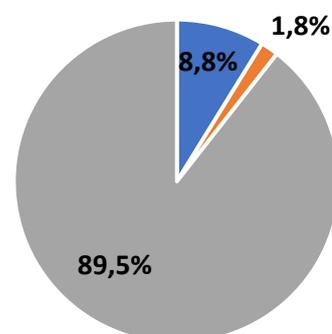
2.1. Das 13 pessoas que realizam o café, 76,9% (n=10) afirmaram que todos os itens que compõe esta refeição (leite integral e desnatado, chá com e sem açúcar, café com e sem açúcar, pão e margarina) estão disponíveis, enquanto 23,1% (n=3) responderam que nem todos os itens supracitados estão disponíveis no horário em que realiza a refeição (**gráfico não apresentado**). Já em relação ao grau de satisfação com o café da manhã, foram obtidos índices de 61,6% (n=8) de satisfação, 92,4% (n=12) de aceitação e 7,7% (n=1) de reprovação conforme dados mostrados abaixo.

Grau de satisfação com o café da manhã		n	%
Ótimo		3	23,1
Bom		5	38,5
Aceitável		4	30,8
Ruim		0	0,0
Péssimo		1	7,7
TOTAL		13	100



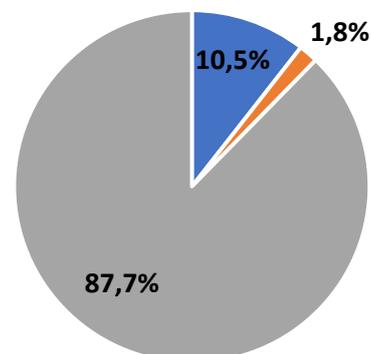
2.2. Em relação às opções alimentares, a maioria dos participantes (89,5%, n=51) relatou não se encaixar dentro das opções disponíveis. 10,6% dos entrevistados (n=6) apontaram ser vegetarianos, dos quais 8,8% (n=5) se enquadraram no grupo de ovolactovegetarianos (vegetarianos que consomem ovos, leite e derivados) e 1,8% (n=1) no grupo de vegetarianos estritos (vegetarianos que não consomem nenhum tipo de alimento de origem animal).

Opções alimentares		n	%
Ovolactovegetariano		5	8,8
Vegetariano estrito		1	1,8
Nenhuma das opções anteriores		51	89,5
TOTAL		57	100



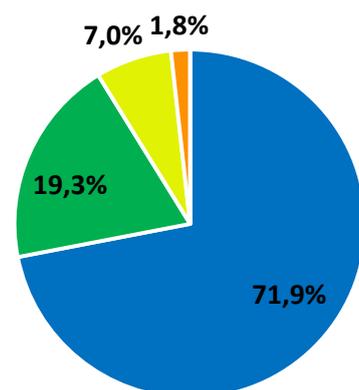
2.3. Em relação às restrições alimentares, observou-se que 87,7% (n=50) não se apresentam dentre aqueles que assinalaram alguma restrição, 10,5% (n=6) declararam ser intolerantes à lactose e 1,8% (n=1) é intolerante ao glúten.

Restrições alimentares	n	%
Tem intolerância à lactose	6	10,5
Tem intolerância ao glúten	1	1,8
Nenhuma das opções anteriores	50	87,7
TOTAL	57	100



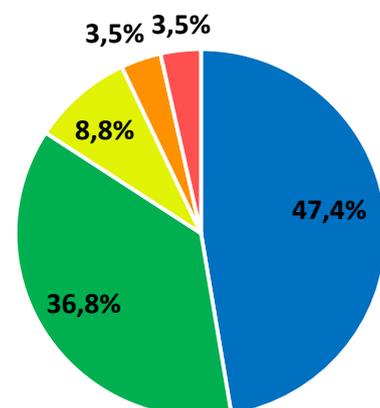
2.4. Em relação à qualidade do atendimento na portaria do RU, foram obtidos índices de 91,2% (n=52) de aprovação, 98,2% (n=56) de aceitação e 1,8% (n=1) de reprovação, como é possível deduzir a partir do gráfico abaixo.

Qualidade do atendimento na portaria	n	%
Ótimo	41	71,9
Bom	11	19,3
Aceitável	4	7,0
Ruim	1	1,8
Péssimo	0	0,0
TOTAL	57	100

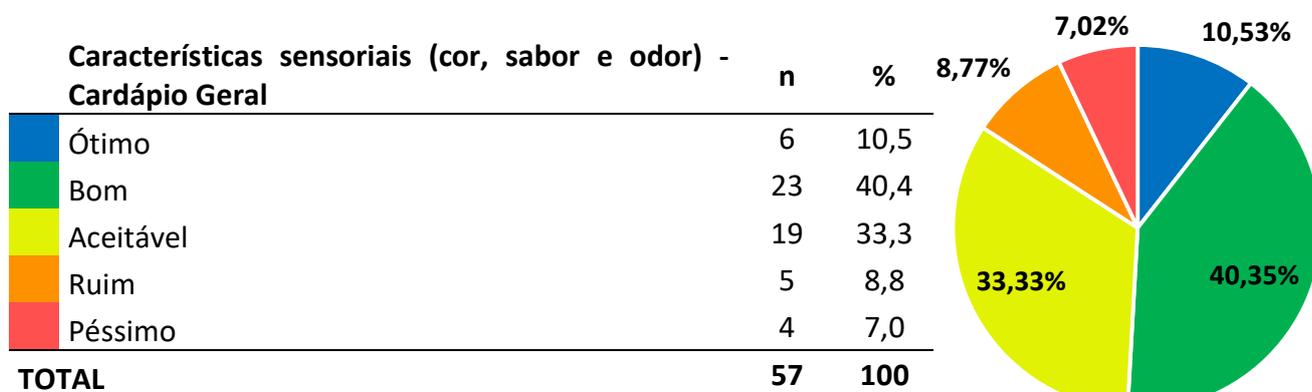


2.5. Quanto à qualidade do atendimento dos funcionários na distribuição de alimentos, foram obtidos 84,2% (n=48) de aprovação e 93% (n=53) de aceitação. As avaliações com respostas “ruim” e “péssima”, agrupadas como reprovação para esse quesito, somaram 7% (n=4). O gráfico a seguir ilustra o mencionado anteriormente.

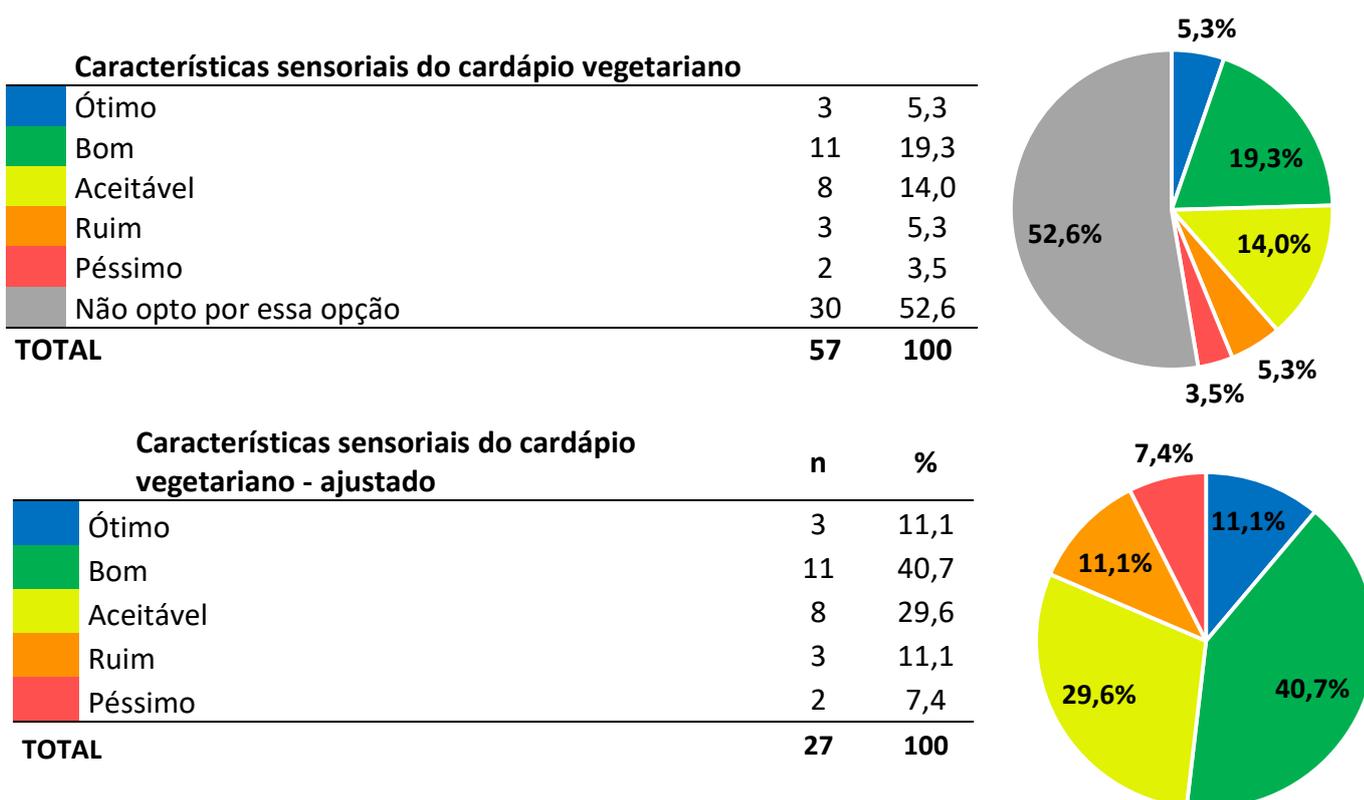
Qualidade do atendimento na distribuição	n	%
Ótimo	27	47,4
Bom	21	36,8
Aceitável	5	8,8
Ruim	2	3,5
Péssimo	2	3,5
TOTAL	57	100



2.6. No que tange à avaliação das características sensoriais – cor, sabor e odor – dos alimentos presentes no cardápio geral, foram obtidos 50,9% (n=29) de aprovação e 84,2% (n=48) de aceitação. 15,8% (n=9) reprovaram o quesito em questão.

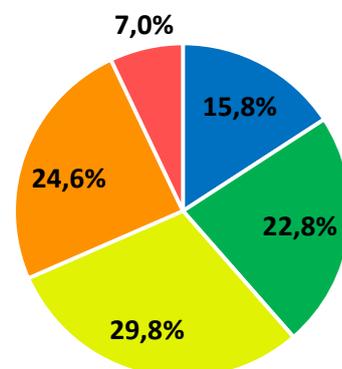


2.7. 52,6% dos entrevistados (n=30) declararam não optar pela opção vegetariana nas refeições. Apesar de somente 10,6% (n=6) declararem-se vegetarianos, um total de 27 participantes (47,4%) avaliaram efetivamente as características sensoriais (cor, sabor e odor) desse item do cardápio. Levando em consideração apenas a parcela que procedeu à análise e ajustando os valores presentes no gráfico geral a seguir, 11,1% (n=3) classificaram-nas como ótimas, 40,7% (n=11) como boas e 29,6% (n=8) como aceitáveis. A somatória das classificações tidas como “ruim” e “péssima” conferiu um total de 18,5% (n=5) de reprovação ao quesito.



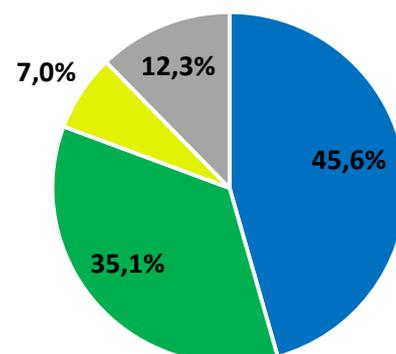
2.8. A variedade do cardápio foi aprovada por 38,6% (n=22) e aceita por 68,4% (n=39) dos usuários. A reprovação para o item em questão foi de 31,6 (n=18).

Variedade do cardápio		n	%
Ótimo	9	15,8	
Bom	13	22,8	
Aceitável	17	29,8	
Ruim	14	24,6	
Péssimo	4	7,0	
TOTAL	57	100	



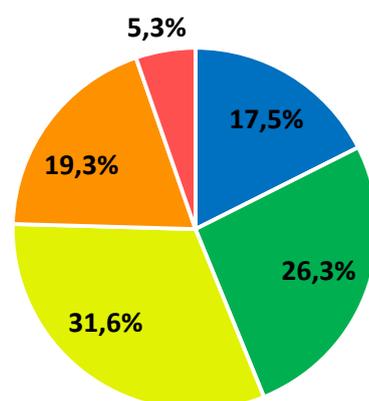
2.9. No que tange à disponibilização do café e dos complementos (molho de pimenta e molho para saladas) no almoço e/ou jantar, a maioria dos entrevistados, (45,6%, n=26) respondeu que estes itens estão sempre disponíveis para uso.

Disponibilidade do café e complementos (molhos)		n	%
Sempre	26	45,6	
Frequentemente	20	35,1	
Raramente	4	7,0	
Não faço uso destes itens	7	12,3	
TOTAL	57	100	



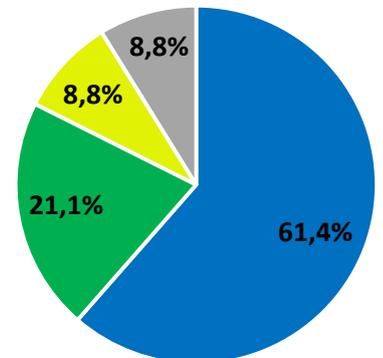
2.10. Em relação ao grau de satisfação do café e complementos, foram obtidos os seguintes resultados: 43,8% (n=25) de aprovação, 75,4% (n=43) de aceitação e 24,6% (n=14) de reprovação.

Grau de satisfação com café e complementos		n	%
Ótimo	10	17,5	
Bom	15	26,3	
Aceitável	18	31,6	
Ruim	11	19,3	
Péssimo	3	5,3	
TOTAL	57	100	



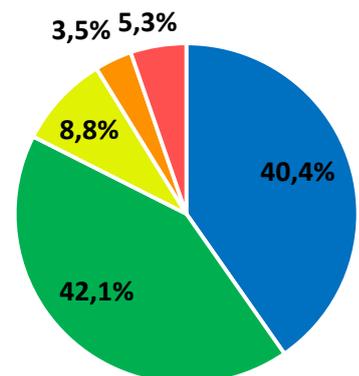
2.11. De forma semelhante ao tópico anterior, grande parte dos participantes (61,4%, n = 35) assinalou que itens de higiene e descartáveis (sabonete líquido, álcool gel, papel toalha, guardanapo e palito de dente) estavam sempre disponíveis no horário da sua refeição.

Disponibilidade de itens de higiene e descartáveis		n	%
	Sempre	35	61,4
	Frequentemente	12	21,1
	Raramente	5	8,8
	Não faço uso destes itens	5	8,8
TOTAL		57	100



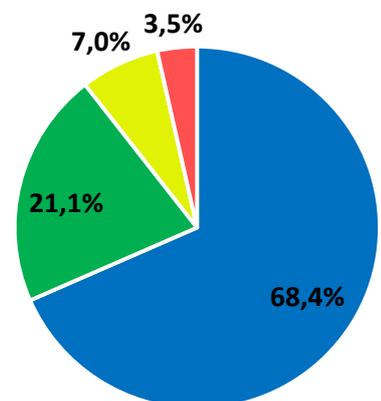
2.12. Quanto à limpeza das bandejas e talheres, foram obtidos os seguintes resultados, após o agrupamento das respostas: 82,5% (n=47) de aprovação, 91,3% (n=52) de aceitação e 8,8% (n=5) de reprovação.

Qualidade da limpeza dos utensílios		n	%
	Ótimo	23	40,4
	Bom	24	42,1
	Aceitável	5	8,8
	Ruim	2	3,5
	Péssimo	3	5,3
TOTAL		57	100

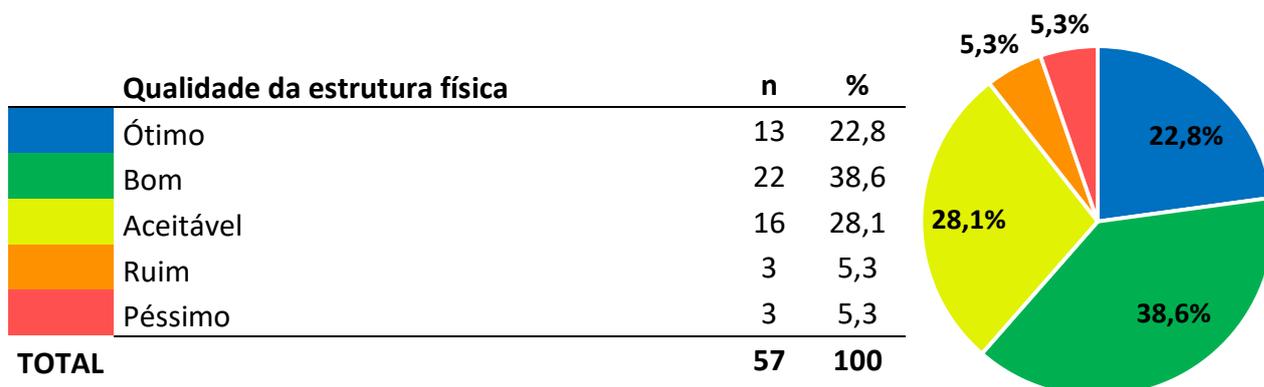


2.13. A limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão) apresentou aceitação de 96,5% (n=55) dos entrevistados.

Qualidade da limpeza do ambiente		n	%
	Ótimo	39	68,4
	Bom	12	21,1
	Aceitável	4	7,0
	Ruim	0	0,0
	Péssimo	2	3,5
TOTAL		57	100



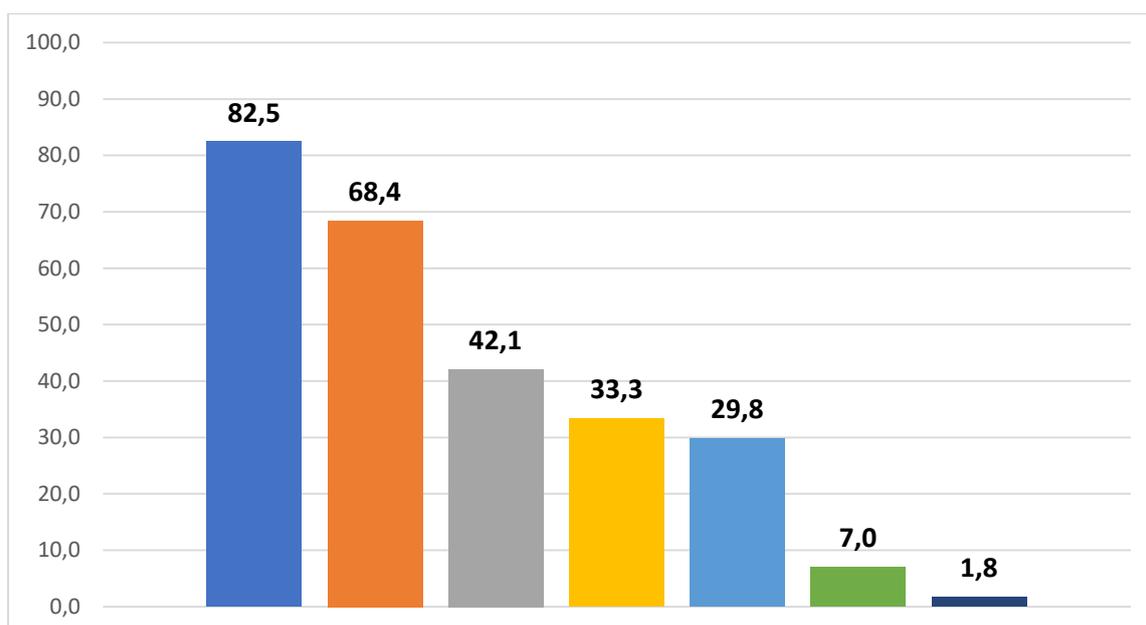
2.14. De forma geral, a estrutura dos Restaurantes Universitários (climatização, espaço e conforto) obteve 89,5% (n=51) de aceitação e 10,6% (n=6) de reprovação.



2.15. Ao apontarem o que consideravam ser o (s) **melhor(es)** item(ns) do serviço prestado pelo RU, os entrevistados possibilitaram a definição do *ranking* ilustrado abaixo:

Melhores itens do serviço no RU	n	%*	ranking
Qualidade do atendimento	47	82,5	1º
Limpeza do RU	39	68,4	2º
Limpeza dos utensílios	24	42,1	3º
Qualidade dos alimentos servidos	19	33,3	4º
Estrutura física	17	29,8	5º
Qualidade da opção vegetariana	4	7,0	6º
Nenhuma das opções anteriores	1	1,8	7º
TOTAL	151		

*Percentual referente à quantidade total de respostas válidas (57)



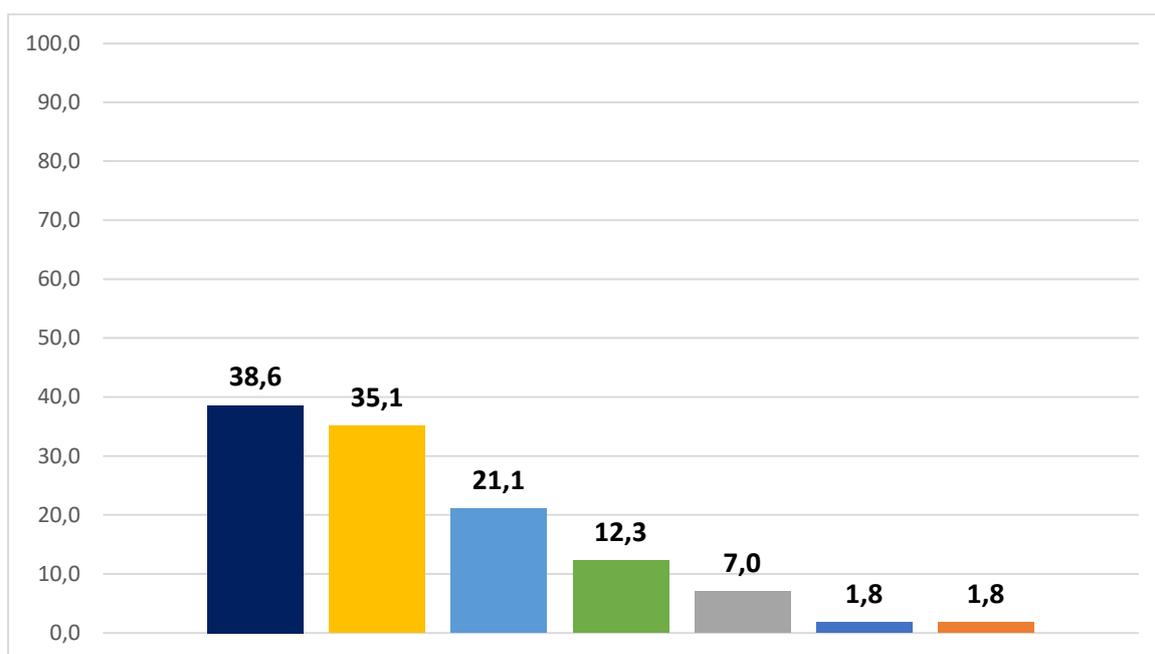
2.16. Segundo os usuários, a qualidade dos alimentos servidos e qualidade da opção vegetariana lideram a listagem de **piores** itens do serviço prestado pelo RU (36,9% e 26,2%, respectivamente). O gráfico e a tabela a seguir demonstram o resultado obtido por cada alternativa.

Piores itens do serviço no RU		n	%*	ranking
	Nenhuma das opções anteriores	22	38,6	1º
	Qualidade dos alimentos servidos	20	35,1	2º
	Estrutura física	12	21,1	3º
	Qualidade da opção vegetariana	7	12,3	4º
	Limpeza dos utensílios	4	7,0	5º
	Qualidade do atendimento	1	1,8	6º
	Limpeza do RU	1	1,8	7º

TOTAL

67

*Percentual referente à quantidade total de respostas válidas (57)



3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa de satisfação é uma ferramenta útil no gerenciamento dos Restaurantes Universitários, pois reflete a opinião dos usuários acerca dos serviços prestados e permite que a equipe de fiscalização e de gestão tenha conhecimento sobre pontos fortes e fracos de cada unidade, dando suporte para o planejamento estratégico de ações.

Ao analisar o anexo A é possível observar que a variedade do cardápio e sabor da opção vegetariana tiveram índices de reprovação superiores ao encontrados na pesquisa realizada em 2019, antes da pandemia de COVID-19. Já os demais itens onde é possível fazer a comparação, as diferenças não foram significativas.

Nas questões em que o usuário podia livremente inserir a sua visão quanto a aspectos positivos e negativos, foram obtidos 40 comentários, sendo 17 positivos e 23 negativos (**ANEXO B**). Em função da possibilidade de haver diversas colocações em uma única resposta, os comentários originais foram segregados e aglomerados em grupos de acordo com a temática relacionada, a saber: 1) filas; 2) estrutura física, ambiência e limpeza do refeitório; 3) sabor e qualidade dos alimentos (genérico); 4) cardápio e variedade; 5) prato principal (frango, bovino, suíno e peixe); 6) prato vegetariano; 7) saladas e molhos para salada; 8) porcionamento e desperdício; 09) higienização de bandejas, pratos e talheres; 10) reposição de alimentos, utensílios e descartáveis; 11) atendimento/equipe de funcionários; e 12) outros. Desse modo, foram obtidas 65 observações válidas, as quais foram anexas no final deste documento (**ANEXO C**). Não foram desmembradas aquelas pontuações que não acrescentavam informações ao debate.

As principais considerações versaram a respeito do sabor e da qualidade dos alimentos, de forma geral e da opção vegetariana. O atual preposto do contrato 075/2021 (empresa PALADARNUTRI LTDA) será formalmente informado acerca do conteúdo deste documento, a fim de providenciar medidas preventivas e/ou corretivas necessárias. Este relatório será encaminhado para o Conselho de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis (CONSEX) e para o magnífico reitor, Prof. Dr. Valder Steffen Júnior. Haverá, ainda, ampla divulgação da pesquisa no site da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE) e em espaços visíveis ao público nos próprios RU. A divulgação *in loco* evidenciará os resultados da unidade específica.

ANEXO A

Tabela 1: Índices de aprovação, aceitação e reprovação para os itens avaliados nas Pesquisas de Satisfação de 2022 e 2023 do Restaurante Universitário do *campus Monte Carmelo*, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

Item avaliado pela pergunta objetiva	% (n) (2022) total 44	% (n) (2023) total 57
Qualidade do atendimento na portaria	Aprovação: 68,2 (30) Aceitação: 90,9 (40) Reprovação: 9,1(4)	Aprovação:91,2 (52) Aceitação: 98,2 (56) Reprovação: 1,8 (1)
Qualidade do atendimento na distribuição de alimentos	Aprovação: 56,8 (25) Aceitação: 86,4 (38) Reprovação: 13,6 (6)	Aprovação:84,2 (48) Aceitação: 93 (53) Reprovação: 7 (4)
Características sensoriais	Aprovação: 34,1 (15) Aceitação: 86,4 (38) Reprovação: 13,6 (6)	Aprovação: 50,9 (29) Aceitação: 84,2 (48) Reprovação: 15,8 (9)
Qualidade da opção vegetariana	Aprovação: 25,0 (5) Aceitação: 70,0 (14) Reprovação: 30,0 (6)	Aprovação: 51,8 (14) Aceitação: 81,4 (22) Reprovação:18,5 (5)
Variedade do cardápio	Aprovação: 9,1 (4) Aceitação: 18 (40,9) Reprovação: 26 (59,1)	Aprovação: 38,6 (22) Aceitação: 68,4 (39) Reprovação: 31,6 (18)
Limpeza de bandejas e talheres	Aprovação: 84,1 (37) Aceitação: 100 (44) Reprovação: 0 (0)	Aprovação: 82,5 (47) Aceitação: 91,3 (52) Reprovação: 8,8 (5)
Limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão)	Aprovação: 90,9 (40) Aceitação: 100 (44) Reprovação: 0 (0)	Aprovação: 89,5 (41) Aceitação: 96,5 (55) Reprovação: 3,5 (2)
Estrutura (climatização, espaço e conforto)	Aprovação: 84,1 (37) Aceitação: 100 (44) Reprovação: 0 (0)	Aprovação: 61,4 (35) Aceitação: 89,5 (51) Reprovação: 10,6 (6)
Grau de satisfação com café e complementos	Aprovação: 40,9 (18) Aceitação: 86,4 (38) Reprovação: 13,6 (6)	Aprovação: 43,8 (25) Aceitação: 75,4 (43) Reprovação: 24,6 (14)
Grau de satisfação com café da manhã*	Aprovação: 78,6 (11) Aceitação: 100 (14) Reprovação: 0 (0)	Aprovação: 61,6 (8) Aceitação: 92,4 (12) Reprovação: 7,7 (1)

* A opção que trata do café da manhã, foi respondida apenas pelos contemplados com o auxílio alimentação.

ANEXO B

Tabela 2. Transcrição dos comentários – Pontos positivos e negativos listados pelos participantes

PONTOS POSITIVOS
Comentários
Muito organizado e limpo
As meninas são sempre educadas e prestativa, o ambiente está sempre limpo e a comida fresca, de um tempo pra cá melhorou bastante a qualidade da comida.
Gosto muito das funcionarias do RU, são atenciosas e prestativas. Agradeço por fazer o melhor por nós.
bons bebedouros
A equipe é muito carismática e carinhosa.
Gostaria que tivesse molho de alho mais frequentemente
Funcionárias do RU muito atenciosas
Limpeza RU
As meninas que trabalham são educadas
Estou satisfeita em todos os aspectos.
Pessoal muito gente boa e atenciosos
Ótimo atendimento, melhorou muito o ru
Arroz e feijão é o melhor do cardápio e salada está de bom agrado
tia gente boa
Limpeza, bom atendimento e quantidade boa de comida
A portaria possui um ótimo atendimento e organização geral do RU tbm é muito boa
A moças que trabalham no ru são um amor e muito prestativas sempre com ótima qualidade o atendimento.
PONTOS NEGATIVOS
Comentários
As comidas (principalmente o feijão e o arroz) não possuem muito tempero, então acabam sendo sem gosto e não muito gostosos...
Comida muito sem tempero e mal refogada
Se não for ligar o ar condicionado então arrumem um ventilador, tem tv mas não podem colocar no jornal, pouca variedade de coisa, comida sem gosto de nada, sem tempero

Ambiente muito quente. Mudam o cardápio de última hora, alterando o que já estava antes. Frangos com aparência de cru (brancos)
Seria interessante variar mais o cardápio, opções como rondeli, tropeiro, bife, Lasanha, parmegiana, carne ao molho madeira.
Infelizmente no ano de 2023 a qualidade do alimentou deixou a desejar em muitos momentos, eu e outras varias pessoas que conversei deixamos de fazer as refeições por longos períodos por estar nos fazendo mal
falta de tempero e falta de variedade no cardápio
Gostaria de maior variedade e quantidade de proteína
A variedade de comida é muito baixa, com repetições frequentes de cardápios semanais. A comida é mal temperada. Não é ofertado nenhum tipo de bebida.
Algumas janelas atrás do balcão não possuem tela o que traz muitos mosquitos, falta ventiladores e ar condicionado para os funcionários que deixam a janela aberta e acabam entrando muitos mosquitos, o ar condicionado está sempre desligado o que faz do lugar fechado muito quente e abafado, quantidade de proteína muito menor que o estipulado
Pouca carne vermelha servida, carne de frango e porco servido mal cozidos com frequência, já teve relato sobre o falso lombo estar super mal cozido (carne moída vermelhada/rosada), eu já tive infecção alimentar em um dia que me alimentei somente no RU... não tem nenhum tipo de divulgação dos locais onde se produz a comida, não sabemos como é a cozinha e nem sobre inspeções feitas para a comunidade acadêmica.
Pouca variedade nas saladas, como ausência de tomate, pepino e alface. O tempero da salada agrada, mas poderia possuir um sabor mais intenso
As opções vegetarianas são péssimas. O feijão vem recheado de cebola , omelete parece que tem farinha no meio. Sinceramente a comida é péssima no máximo 1 vez na semana que tem algo que dá pra comer e ficar satisfeito .
Mais variedade de cardápio
Tempero nunca é demais, pode usar sal
servir uma fruta ao almoço e jantar ou uma sobremesa ou sala de frutas, no molho opcional conter sal e limão.
Poderia melhorar o uso do ar condicionado em certos dias de calor.
Nenhuma
sem sal
A quantidade de mosquitos de grama que conseguem entrar no local, falta de sal e alho na comida, no verão, os ar-condicionados desligados fazem de lá uma sauna.
Raramente tem opções vegetarianas estritas
A parte que é necessária enfatizar é o uso do ar condicionado que sempre está ligado no mais fraco possível e lá dentro fica um calor insuportável de modo que atrapalha a realizar uma boa refeição pelo incômodo de clima muito quente e abafado.
Seria bom mais opcoes de carne

ANEXO C

Tabela 3. Separação dos comentários por temática

ESTRUTURA FÍSICA, AMBIÊNCIA E LIMPEZA DO REFEITÓRIO		
01	Ponto Positivo	Muito organizado e limpo
02	Ponto Positivo	[...] o ambiente está sempre limpo [...]
03	Ponto Positivo	Limpeza RU
04	Ponto Positivo	Limpeza [...]
05	Ponto negativo	Se não for ligar o ar condicionado então arrumem um ventilador [...]
06	Ponto negativo	Ambiente muito quente.
07	Ponto negativo	Poderia melhorar o uso do ar condicionado em certos dias de calor.
08	Ponto negativo	Algumas janelas atrás do balcão não possuem tela o que traz muitos mosquitos, falta ventiladores e ar condicionado para os funcionários que deixam a janela aberta e acabam entrando muitos mosquitos, o ar condicionado está sempre desligado o que faz do lugar fechado muito quente e abafado
09	Ponto negativo	A parte que é necessária enfatizar é o uso do ar condicionado que sempre está ligado no mais fraco possível e lá dentro fica um calor insuportável de modo que atrapalha a realizar uma boa refeição pelo incômodo de clima muito quente e abafado.
10	Ponto negativo	A quantidade de mosquitos de grama que conseguem entrar no local [...], no verão, os ar-condicionados desligados fazem de lá uma sauna.
SABOR E QUALIDADE DOS ALIMENTOS (GENÉRICO)		
01	Ponto Positivo	Arroz e feijão é o melhor do cardápio e salada está de bom agrado
02	Ponto Positivo	[...]e a comida fresca, de um tempo pra cá melhorou bastante a qualidade da comida.
03	Ponto negativo	As comidas (principalmente o feijão e o arroz) não possuem muito tempero, então acabam sendo sem gosto e não muito gostosos...
04	Ponto negativo	Comida muito sem tempero e mal refogada
05	Ponto negativo	comida sem gosto de nada, sem tempero
06	Ponto negativo	Infelizmente no ano de 2023 a qualidade do alimentou deixou a desejar em muitos momentos, eu e outras varias pessoas que conversei deixamos de fazer as refeições por longos períodos por estar nos fazendo. mal
07	Ponto negativo	[...] falta de tempero
08	Ponto negativo	[...] A comida é mal temperada

09	Ponto negativo	[...] O feijão vem recheado de cebola [...]. Sinceramente a comida é péssima no máximo 1 vez na semana que tem algo que dá pra comer e ficar satisfeito.
10	Ponto negativo	Tempero nunca é demais, pode usar sal
11	Ponto negativo	[...] eu já tive infecção alimentar em um dia que me alimentei somente no RU... [...]
12	Ponto negativo	sem sal
13	Ponto negativo	[...] falta de sal e alho na comida [...]
CARDÁPIO E VARIEDADE		
01	Ponto negativo	[...] pouca variedade de coisa [...]
02	Ponto negativo	Seria interessante variar mais o cardápio, opções como rondeli, tropeiro, bife, Lasanha, parmegiana, carne ao molho madeira.
03	Ponto negativo	[...] falta de variedade no cardápio
04	Ponto negativo	Gostaria de maior variedade [...]
05	Ponto negativo	A variedade de comida é muito baixa, com repetições frequentes de cardápios semanais. [...]
06	Ponto negativo	Pouca variedade nas saladas, como ausência de tomate, pepino e alface. [...]
07	Ponto negativo	Mais variedade de cardápio
08	Ponto negativo	[...]Mudam o cardápio de última hora, alterando o que já estava antes. [...]
09	Ponto positivo	Gostaria que tivesse molho de alho mais frequentemente
PRATO PRINCIPAL (FRANGO, BOVINO, SUÍNO E PEIXE)		
01	Ponto negativo	[...]Frangos com aparência de cru (brancos).
02	Ponto negativo	[...] carne de frango e porco servido mal cozidos com frequência, já teve relato sobre o falso lombo estar super mal cozido (carne moída vermelhada/rosada) [...]
03	Ponto negativo	Seria bom mais opcoes de carne
PRATO VEGETARIANO		
01	Ponto negativo	As opções vegetarianas são péssimas. [...] omelete parece que tem farinha no meio.
02	Ponto negativo	Raramente tem opções vegetarianas estritas
PORCIONAMENTO E DESPERDÍCIO		
01	Ponto negativo	Gostaria de maior [...] quantidade de proteína
02	Ponto negativo	[...] quantidade de proteína muito menor que o estipulado

03	Ponto negativo	Pouca carne vermelha servida [...]
SALADAS E MOLHOS PARA SALADAS		
01	Ponto Positivo	Gostaria que tivesse molho de alho mais frequentemente
02	Ponto negativo	[...] O tempero da salada agrada, mas poderia possuir um sabor mais intenso
03	Ponto negativo	[...]no molho opcional conter sal e limão.
ATENDIMENTO / EQUIPE DE FUNCIONÁRIOS		
01	Ponto Positivo	As meninas são sempre educadas e prestativa [...]
02	Ponto Positivo	Gosto muito das funcionarias do RU, são atenciosas e prestativas. Agradeço por fazer o melhor por nós.
03	Ponto Positivo	A equipe é muito carismática e carinhosa.
04	Ponto Positivo	Funcionárias do RU muito atenciosas
05	Ponto Positivo	As meninas que trabalham são educadas
06	Ponto Positivo	Funcionárias muito educadas e alegre
07	Ponto Positivo	Pessoal muito gente boa e atenciosos
08	Ponto Positivo	Ótimo atendimento, melhorou muito o ru
09	Ponto Positivo	tia gente boa
10	Ponto Positivo	[...] bom atendimento e quantidade boa de comida
11	Ponto Positivo	A portaria possui um ótimo atendimento [...]
12	Ponto Positivo	A moças que trabalham no ru são um amor e muito prestativas sempre com ótima qualidade o atendimento.
OUTROS		
01	Ponto negativo	[...] tem tv mas não podem colocar no jornal [...]
02	Ponto negativo	[...] Não é ofertado nenhum tipo de bebida.
03	Ponto negativo	servir uma fruta ao almoço e jantar ou uma sobremesa ou sala de frutas [...]
04	Ponto negativo	[...] não tem nenhum tipo de divulgação dos locais onde se produz a comida, não sabemos como é a cozinha e nem sobre inspeções feitas para a comunidade acadêmica.
05	Ponto positivo	Estou satisfeita em todos os aspectos.
06	Ponto positivo	bons bebedouros
07	Ponto positivo	[...] organização geral do RU tbm é muito boa