

**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 2024**

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 2024.

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 04 e 09 de novembro 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 de QR Codes nas mesas.

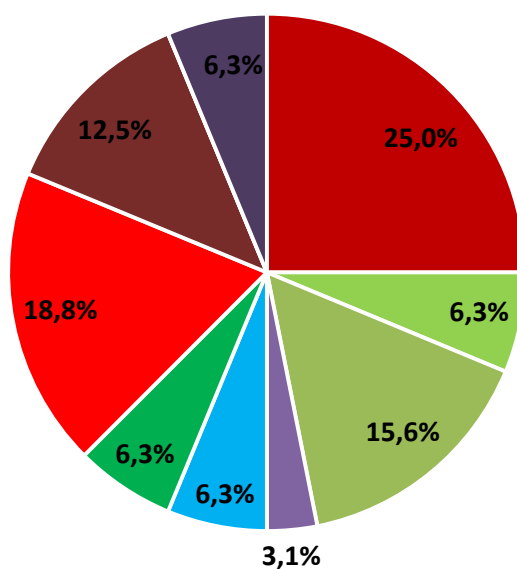
A maioria das questões estavam relacionadas à qualidade dos serviços e oferecendo como resposta as opções “péssima”, “ruim”, “aceitável”, “boa” e “ótima”. Para a nossa avaliação, agregaremos as respostas “boa” e “ótima” como sinais de **aprovação** e “aceitável”, “boa” e “ótima” como **aceitação**. As 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

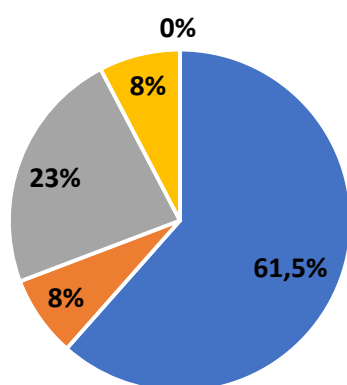
1.1. Foram preenchidos 37 formulários. Do total de entrevistados, 89,19% se enquadram na categoria “estudantes de graduação”, dos quais 39,4% (n = 13) são contemplados com auxílio alimentação (**gráficos não apresentados**). Quando questionados em relação ao período em que se encontravam, obteve-se que 56,3% dos estudantes de graduação (n=18) estão entre o 1º e 5º período e 43,7% (n=14) são alunos do 6º ao 10º período.

Período em que se encontra na graduação	n	%
Primeiro	8	25,0
Segundo	2	6,3
Terceiro	5	15,6
Quarto	1	3,1
Quinto	2	6,3
Sexto	2	6,3
Sétimo	6	18,8
Oitavo	4	12,5
Nono	0	0,0
Décimo	2	6,3
TOTAL	32	100

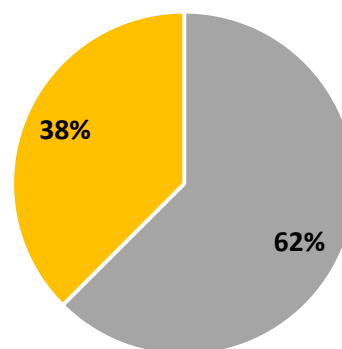


1.2. Dos 13 estudantes de graduação contemplados com o auxílio alimentação, 61,5% (n=8) realizam diariamente as 3 refeições no RU, 7,7% (n=1) realizam café da manhã e almoço ou café da manhã e jantar, 23,1% (n=3) realiza as 2 refeições e 7,7% (n=1) realizam apenas 1 refeição. Já em relação aos alunos não assistidos, 62,5% (n=15) relataram realizar ambas as refeições, enquanto 37,5% (n=9) frequentam o RU em apenas 1 das refeições.

Quais refeições realiza no RU		assist.	%	não assist.	%
	Café da manhã, almoço e jantar	8	61,5	0	-
	Café da manhã e almoço ou jantar	1	7,7	0	-
	Almoço e Jantar	3	23,1	15	62,5
	Almoço ou Jantar	1	7,7	9	37,5
	Não frequentou RU no ano	0	0,0	0	-
TOTAL		13	100	24	100



Assistidos



Não assistidos

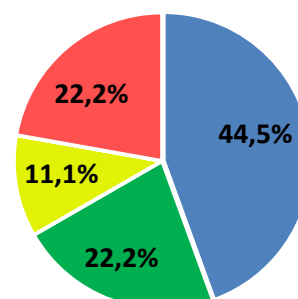
2. ENTREVISTADOS QUE FREQUENTARAM OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NOS ÚLTIMOS 12 MESES

Do total de formulários preenchidos, 37 entrevistados (100%) afirmaram ter frequentado os Restaurantes Universitários em pauta no último ano (**gráfico não apresentado**).

2.1. Das 9 pessoas que realizam o café, 100% (n=9) afirmaram que todos os itens que compõe esta refeição (leite integral e desnatado, chá com e sem açúcar, café com

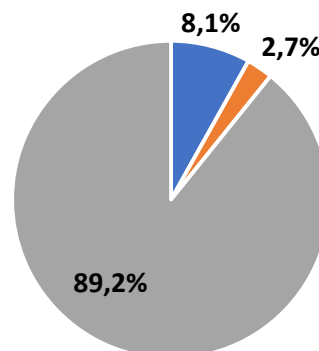
e sem açúcar, pão e margarina) estão disponíveis (**gráfico não apresentado**). Já em relação ao grau de satisfação com o café da manhã, foram obtidos índices de 66,7% (n=6) de satisfação, 77,8% (n=7) de aceitação e 22,2% (n=1) de reprovação conforme dados mostrados abaixo.

Grau de satisfação com o café da manhã		n	%
Ótimo		4	44,5
Bom		2	22,2
Aceitável		1	11,1
Ruim		0	0,0
Péssimo		2	22,2
TOTAL		9	100



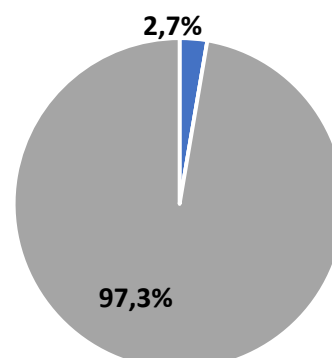
2.2. Em relação às opções alimentares, a maioria dos participantes (89,2%, n=33) relatou não se encaixar dentro das opções disponíveis. 10,8% dos entrevistados (n=4) apontaram ser vegetarianos, dos quais 8,1% (n=3) se enquadraram no grupo de ovolactovegetarianos (vegetarianos que consomem ovos, leite e derivados) e 2,7% (n=1) no grupo de vegetarianos estritos (vegetarianos que não consomem nenhum tipo de alimento de origem animal).

Opções alimentares	n	%
Ovolactovegetariano	3	8,1
Vegetariano estrito	1	2,7
Nenhuma das opções anteriores	33	89,2
TOTAL	37	100



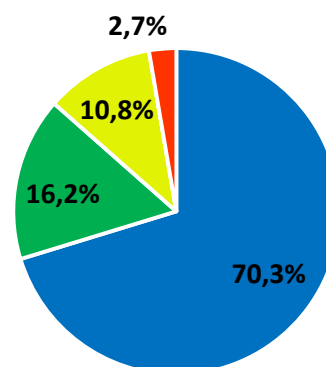
2.3. Em relação às restrições alimentares, observou-se que 97,3% (n=36) não se apresentam dentre aqueles que assinalaram alguma restrição e 2,7% (n=1) declararam ser intolerantes à lactose. Ninguém se declarou intolerante ao glúten.

Restrições alimentares	n	%
Tem intolerância à lactose	1	2,7
Tem intolerância ao glúten	0	0,0
Nenhuma das opções anteriores	36	97,3
TOTAL	37	100



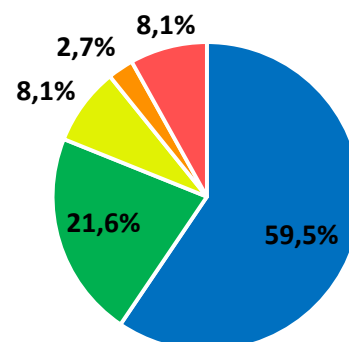
2.4. Em relação à qualidade do atendimento na portaria do RU, foram obtidos índices de 86,5% (n=32) de aprovação, 97,3% (n=36) de aceitação e 2,7% (n=37) de reprovação, como é possível deduzir a partir do gráfico abaixo.

Qualidade do atendimento na portaria		n	%
Ótimo		26	70,3
Bom		6	16,2
Aceitável		4	10,8
Ruim		0	0,0
Péssimo		1	2,7
TOTAL		37	100



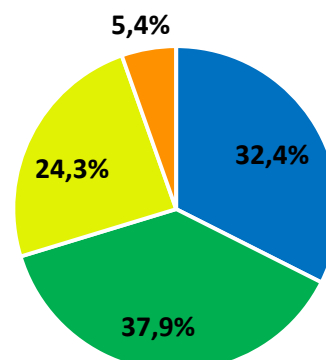
2.5. Quanto à qualidade do atendimento dos funcionários na distribuição de alimentos, foram obtidos 81,1% (n=30) de aprovação e 89,2% (n=33) de aceitação. As avaliações com respostas “ruim” e “péssima”, agrupadas como reprovação para esse quesito, somaram 10,8% (n=4). O gráfico a seguir ilustra o mencionado anteriormente.

Qualidade do atendimento na distribuição		n	%
Ótimo		22	59,5
Bom		8	21,6
Aceitável		3	8,1
Ruim		1	2,7
Péssimo		3	8,1
TOTAL		37	100









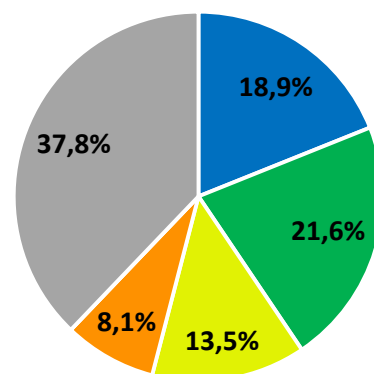
2.6. No que tange à avaliação das características sensoriais – cor, sabor e odor – dos alimentos presentes no cardápio geral, foram obtidos 70,3% (n=26) de aprovação e 94,6% (n=35) de aceitação. 5,4% (n=2) reprovaram o quesito em questão.






Características sensoriais (cor, sabor e odor) - Cardápio Geral		n	%
Ótimo		12	32,4
Bom		14	37,9
Aceitável		9	24,3
Ruim		2	5,4
Péssimo		0	0,0
TOTAL		37	100

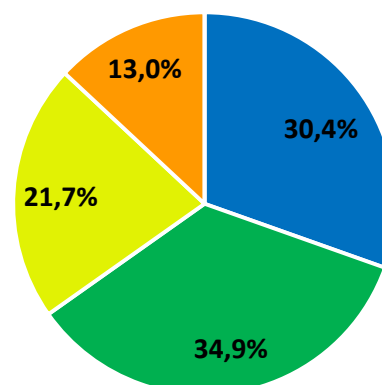


2.7. 37,8% dos entrevistados (n=14) declararam não optar pela opção vegetariana nas refeições. Apesar de somente 10,8% (n=4) declararem-se vegetarianos, um total de 23 participantes (62,2%) avaliaram efetivamente as características sensoriais (cor, sabor e odor) desse item do cardápio. Levando em consideração apenas a parcela que procedeu à análise e ajustando os valores presentes no gráfico geral a seguir, 30,4% (n=7) classificaram-nas como ótimas, 34,9% (n=8) como boas e 21,7% (n=5) como aceitáveis. 13% reprovaram tal quesito (n=3). 13% reprovaram tal quesito (n=3).






Características sensoriais do cardápio vegetariano		n	%
	Ótimo	7	18,9
	Bom	8	21,6
	Aceitável	5	13,5
	Ruim	3	8,1
	Péssimo	0	0,0
	Não opto por essa opção	14	37,8
TOTAL		37	100

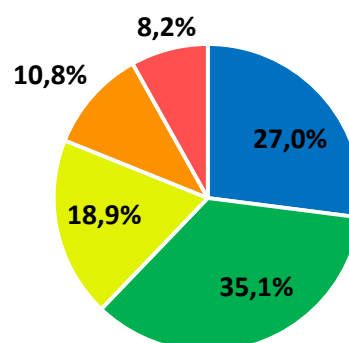


Características sensoriais do cardápio vegetariano - ajustado		n	%
	Ótimo	7	30,4
	Bom	8	34,9
	Aceitável	5	21,7
	Ruim	3	13,0
	Péssimo	0	0,0
TOTAL		23	100







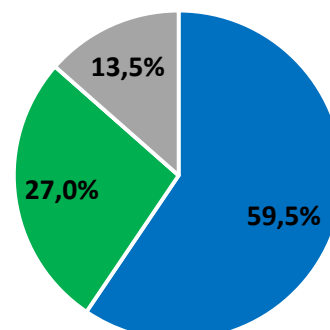
2.8. A variedade do cardápio foi aprovada por 62,1% (n=23) e aceita por 81% (n=30) dos usuários. A reprovação para o item em questão foi de 19% (n=7).

Variedade do cardápio		n	%
	Ótimo	10	27,0
	Bom	13	35,1
	Aceitável	7	18,9
	Ruim	4	10,8
	Péssimo	3	8,2
TOTAL		37	100








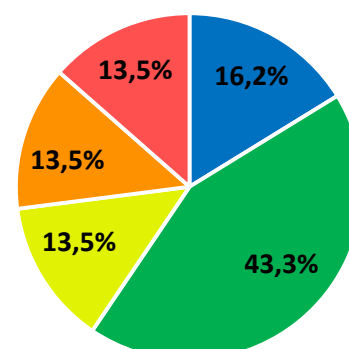
2.9. No que tange à disponibilização do café e dos complementos (molho de pimenta e molho para saladas) no almoço e/ou jantar, 59,5% (n=22) respondeu que estes itens estão sempre disponíveis para uso.

Disponibilidade do café e complementos (molhos)		n	%
	Sempre	22	59,5
	Frequentemente	10	27,0
	Raramente	0	0,0
	Não faço uso destes itens	5	13,5
TOTAL		37	100







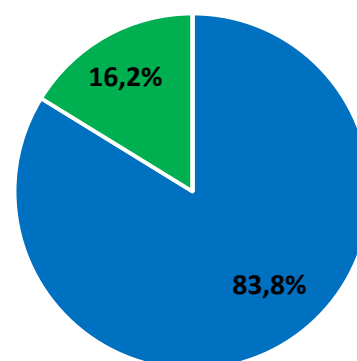
2.10. Em relação ao grau de satisfação do café e complementos, foram obtidos os seguintes resultados: 59,5% (n=22) de aprovação, 73% (n=27) de aceitação e 27% (n=10) de reprovação.

Grau de satisfação com café e complementos		n	%
	Ótimo	6	16,2
	Bom	16	43,3
	Aceitável	5	13,5
	Ruim	5	13,5
	Péssimo	5	13,5
TOTAL		37	100



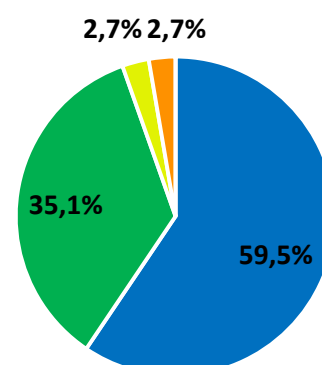
2.11. Grande parte dos participantes (83,8%, n = 31) assinalou que itens de higiene e descartáveis (sabonete líquido, álcool gel, papel toalha, guardanapo e palito de dente) estavam sempre disponíveis no horário da sua refeição.

Disponibilidade de itens de higiene e descartáveis		n	%
	Sempre	31	83,8
	Frequentemente	6	16,2
	Raramente	0	0,0
	Não faço uso destes itens	0	0,0
TOTAL		37	100



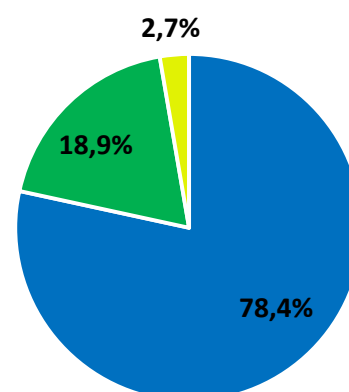
2.12. Quanto à limpeza das bandejas e talheres, foram obtidos os seguintes resultados, após o agrupamento das respostas: 94,6% (n=35) de aprovação, 97,3% (n=36) de aceitação e 2,7% (n=1) de reprovação.

Qualidade da limpeza dos utensílios		n	%
Ótimo	22	59,5	
Bom	13	35,1	
Aceitável	1	2,7	
Ruim	1	2,7	
Péssimo	0	0,0	
TOTAL	37	100	



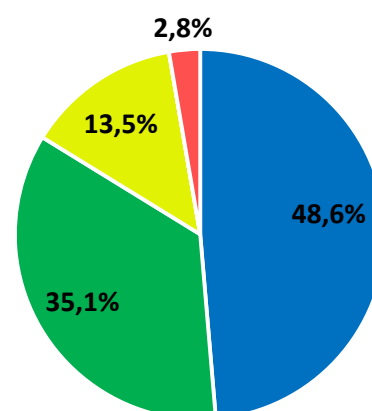
2.13. A limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão) apresentou aceitação de 100% (n=37) dos entrevistados.

Qualidade da limpeza do ambiente		n	%
Ótimo	29	78,4	
Bom	7	18,9	
Aceitável	1	2,7	
Ruim	0	0,0	
Péssimo	0	0,0	
TOTAL	37	100	










2.14. De forma geral, a estrutura dos Restaurantes Universitários (climatização, espaço e conforto) obteve 97,2% (n=36) de aceitação e 2,8% (n=1) de reprovação.

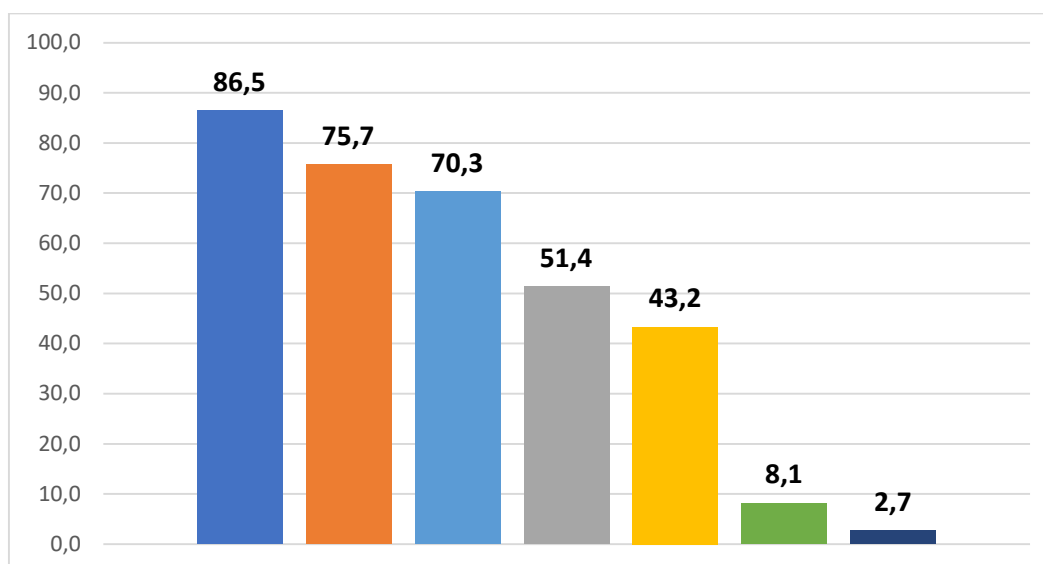
Qualidade da estrutura física		n	%
Ótimo	18	48,6	
Bom	13	35,1	
Aceitável	5	13,5	
Ruim	0	0,0	
Péssimo	1	2,8	
TOTAL	37	100	










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* abaixo:

Melhores itens do serviço no RU		n	%*	ranking
	Qualidade do atendimento	32	86,5	1º
	Limpeza do RU	28	75,7	2º
	Estrutura física	26	70,3	3º
	Limpeza dos utensílios	19	51,4	4º
	Qualidade dos alimentos servidos	16	43,2	5º
	Qualidade da opção vegetariana	3	8,1	6º
	Nenhuma das opções anteriores	1	2,7	7º
TOTAL		125		

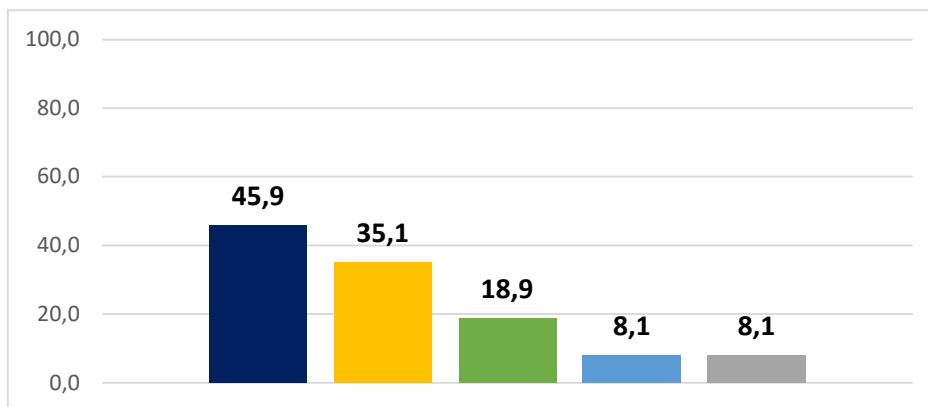
*Percentual referente à quantidade total de respostas válidas (37)



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 (35,1% e 18,9%, 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	17	45,9	1º
	Qualidade dos alimentos servidos	13	35,1	2º
	Qualidade da opção vegetariana	7	18,9	3º
	Estrutura física	3	8,1	4º
	Limpeza dos utensílios	3	8,1	5º
	Qualidade do atendimento	0	0,0	6º
	Limpeza do RU	0	0,0	7º
TOTAL		43		

*Percentual referente à quantidade total de respostas válidas (37)



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 menos usuários responderam ao questionário. Além disso, houve leve melhora na avaliação dos quesitos características sensoriais, qualidade da opção vegetariana, variedade do cardápio, limpeza e estrutura. Por outro lado, os quesitos relacionados ao atendimento, grau de satisfação com café e complementos e satisfação com café da manhã apresentaram menores índices de satisfação.

Nas questões em que o usuário podia livremente inserir a sua visão quanto a aspectos positivos e negativos, foram obtidos 30 comentários, sendo 12 positivos e 18 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 38 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 porcionamento do prato principal. 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 também encaminhado para o magnífico reitor, Prof. Dr. Carlos Henrique de Carvalho. 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 2023 e 2024 do Restaurante Universitário do *campus Monte Carmelo*, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

Item avaliado pela pergunta objetiva	% (n) (2023) total 57	% (n) (2024) total 37
Qualidade do atendimento na portaria	Aprovação: 91,2 (52) Aceitação: 98,2 (56) Reprovação: 1,8 (1)	Aprovação: 86,5 (32) Aceitação: 97,3 (36) Reprovação: 2,7 (1)
Qualidade do atendimento na distribuição de alimentos	Aprovação: 84,2 (48) Aceitação: 93 (53) Reprovação: 7 (4)	Aprovação: 81,1 (30) Aceitação: 89,2 (33) Reprovação: 10,8 (4)
Características sensoriais	Aprovação: 50,9 (29) Aceitação: 84,2 (48) Reprovação: 15,8 (9)	Aprovação: 70,3 (26) Aceitação: 94,6 (35) Reprovação: 5,4 (2)
Qualidade da opção vegetariana	Aprovação: 51,8 (14) Aceitação: 81,4 (22) Reprovação: 18,5 (5)	Aprovação: 65,2 (15) Aceitação: 87,0 (20) Reprovação: 13 (3)
Variedade do cardápio	Aprovação: 38,6 (22) Aceitação: 68,4 (39) Reprovação: 31,6 (18)	Aprovação: 62,1 (23) Aceitação: 81 (30) Reprovação: 19 (7)
Limpeza de bandejas e talheres	Aprovação: 82,5 (47) Aceitação: 91,3 (52) Reprovação: 8,8 (5)	Aprovação: 94,6 (35) Aceitação: 97,3 (36) Reprovação: 2,7 (1)
Limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão)	Aprovação: 89,5 (41) Aceitação: 96,5 (55) Reprovação: 3,5 (2)	Aprovação: 97,3 (36) Aceitação: 100 (1) Reprovação: 0 (0)
Estrutura (climatização, espaço e conforto)	Aprovação: 61,4 (35) Aceitação: 89,5 (51) Reprovação: 10,6 (6)	Aprovação: 83,7 (31) Aceitação: 97,2 (36) Reprovação: 2,8 (1)
Grau de satisfação com café e complementos	Aprovação: 43,8 (25) Aceitação: 75,4 (43) Reprovação: 24,6 (14)	Aprovação: 59,4 (22) Aceitação: 73 (27) Reprovação: 27 (10)
Grau de satisfação com café da manhã*	Aprovação: 61,6 (8) Aceitação: 92,4 (12) Reprovação: 7,7 (1)	Aprovação: 66,7 (6) Aceitação: 77,8 (7) Reprovação: 22,2 (2)

* 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
O atendimento e a assistência das meninas da portaria e das que servem o alimento é ótima,
Acho muito boa a comida não tenho nada que reclamar
A equipe de atendimento é muito boa e simpática.
Povo super educado, comida boa
Boa qualidade dos alimentos principais(arroz e feijao)
.
O serviço prestado são ótimo, continue dessa forma.
Ótimo atendimento e educação, comida falta um pouco de temperos
Pratos com carne de peixe, frango e suína sempre bons e bem feitos.
Ótimo serviço
Ótimos trabalhadores
Comida sempre está em uma temperatura agradável
PONTOS NEGATIVOS
Comentários
Deveria ter um cardápio mais amplo com mais opções de guarnição. Se possível, futuramente sobremesas.
Não tenho
Poderia tirar pirão do cardápio.
Exageram na cebola na salada
A carne de boi é PÉSSIMA, pelo amor de Deus parem de servir NERVO E GORDURA falando que é carne bovina
Nenhuma
Pouca variedade na opção vegetariana
A comida parece ter muito salitre, após comer fico com muita azia e com a barriga inchada
O ar condicionado vive estragando e entra muitas moscas

Melhorar o tempero da comida e sempre ser servido carne bovina
Carne bovina muito ruim, sempre com muitos pedaços descartáveis (nervos, artérias e muita gordura), protagonizando o pior prato do RU na minha opinião, o Estrogonofe Bovino.
Aumentar a quantidade de proteína servida
A quantidade de proteína servida é ridiculamente pequena, desproporcional quando comparada a uma dieta normal de um ser humano, e com o tempo só tem diminuído.
Colocar mais comida nos pratos, parece que tem medo de colcoar a carne, enchem as colheres e retiram o excesso.
O pão do café da manhã é péssimo, deveria ter mais opções no café da manhã. Sinto de falta de algo pra beber junto as refeições e a quantidade de furta ofertada é muito pouca e é apenas no café da manhã, poderia ter nas demais refeições também
Deveria ter mais opção no café da manhã. Sinto falta de algo pra beber nas refeições uma opção suco . Quantidade mistura que dão são muito pouca.
Em alguns dias, a quantidade de proteína (carne) servida é pouca
A quantidade de proteína que servem não é satisfatória nem de acordo com o cardápio da nutricionista

ANEXO C

Tabela 3. Separação dos comentários por temática		
ESTRUTURA FÍSICA, AMBIÊNCIA E LIMPEZA DO REFEITÓRIO		
01	Ponto negativo	O ar condicionado vive estragando e entra muitas moscas
SABOR E QUALIDADE DOS ALIMENTOS (GENÉRICO)		
01	Ponto positivo	Acho muito boa a comida não tenho nada que reclamar
02	Ponto positivo	comida boa
03	Ponto positivo	Boa qualidade dos alimentos principais(arroz e feijao)
04	Ponto negativo	[...] comida falta um pouco de temperos
05	Ponto negativo	Melhorar o tempero da comida

06	Ponto negativo	O pão do café da manhã é péssimo [...]
CARDÁPIO E VARIEDADE		
01	Ponto negativo	Deveria ter um cardápio mais amplo com mais opções de guarnição.
02	Ponto negativo	[...] e sempre ser servido carne bovina
03	Ponto negativo	[...] deveria ter mais opções no café da manhã [...]
04	Ponto negativo	Deveria ter mais opção no café da manhã [...]
PRATO PRINCIPAL (FRANGO, BOVINO, SUÍNO E PEIXE)		
01	Ponto negativo	Pratos com carne de peixe, frango e suína sempre bons e bem feitos.
02	Ponto negativo	A carne de boi é PÉSSIMA, pelo amor de Deus parem de servir NERVO E GORDURA falando que é carne bovina
03	Ponto negativo	Carne bovina muito ruim, sempre com muitos pedaços descartáveis (nervos, artérias e muita gordura), protagonizando o pior prato do RU na minha opinião, o Estrogonofe Bovino.
PRATO VEGETARIANO		
01	Ponto negativo	Pouca variedade na opção vegetariana
PORCIONAMENTO E DESPERDÍCIO		
01	Ponto negativo	Aumentar a quantidade de proteína servida
02	Ponto negativo	A quantidade de proteína servida é ridiculamente pequena, desproporcional quando comparada a uma dieta normal de um ser humano, e com o tempo só tem diminuído.
03	Ponto negativo	Colocar mais comida nos pratos, parece que tem medo de colcoar a carne, enchem as colheres e retiram o excesso.
04	Ponto negativo	quantidade de furta ofertada é muito pouca e é apenas no café da manhã, poderia ter nas demais refeições também
05	Ponto negativo	[...] Quantidade mistura que dão são muito pouca.
06	Ponto negativo	Em alguns dias, a quantidade de proteína (carne) servida é pouca
07	Ponto negativo	A quantidade de proteína que servem não é satisfatória nem de acordo com o cardápio da nutricionista
SALADAS E MOLHOS PARA SALADAS		
01	Ponto negativo	Exageram na cebola na salada

ATENDIMENTO / EQUIPE DE FUNCIONÁRIOS

01	Ponto Positivo	O atendimento e a assistência das meninas da portaria e das que servem o alimento é ótima,
02	Ponto Positivo	A equipe de atendimento é muito boa e simpática.
03	Ponto Positivo	Povo super educado
04	Ponto Positivo	Ótimo atendimento e educação
05	Ponto Positivo	Ótimos trabalhadores

OUTROS

01	Ponto positivo	O serviço prestado são ótimo, continue dessa forma.
02	Ponto positivo	Ótimo serviço
03	Ponto positivo	Comida sempre está em uma temperatura agradável
04	Ponto negativo	Se possível, futuramente sobremesas.
05	Ponto negativo	Não tenho
06	Ponto negativo	Poderia tirar pirão do cardápio.
07	Ponto negativo	Nenhuma
08	Ponto negativo	A comida parece ter muito salitre, após comer fico com muita azia e com a barriga inchada
09	Ponto negativo	Sinto de falta de algo pra beber junto as refeições e [...]
10	Ponto negativo	[...]Sinto falta de algo pra beber nas refeições uma opção suco [...]