

**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 2022**

O objetivo principal da pesquisa foi 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 2022.

Com base na análise dos dados coletados, será possível providenciar correções e propor mudanças para aperfeiçoar os nossos serviços.

A pesquisa foi realizada por meio de formulários digitais, no período compreendido entre os dias de 06 a 17 de dezembro de 2022. Os links que davam acesso ao instrumento para coleta de dados foram divulgados por meio do site da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE), redes sociais vinculadas e através de cartazes afixados em cada unidade. Os panfletos continham um QR code para o direcionamento ao formulário específico de cada refeitório.

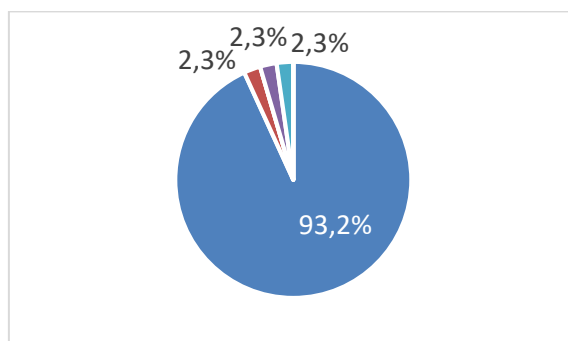
A maioria das questões estavam relacionadas à qualidade dos serviços e oferecendo como resposta as opções “péssima”, “ruim”, “aceitável”, “boa” e “ótima”. Para a nossa avaliação, agregaremos as respostas “boa” e “ótima” como sinais de **aprovação** e “aceitável”, “boa” e “ótima” como **aceitação**. As respostas “ruim” e “péssima” serão agrupadas para a obtenção do índice de **reprovação**. Além disso, foram incluídas questões específicas para a avaliação do café da manhã, respondidas apenas pelos estudantes contemplados com auxílio-alimentação e questões a respeito do café, complementos (molho de pimenta e molho para saladas), itens de higiene e descartáveis (sabonete líquido, álcool gel, papel toalha, guardanapo e palito de dente) disponibilizados durante a distribuição das refeições.

Os participantes também 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(s) Restaurante(s) Universitário(s) nos últimos 12 (doze) meses, interrogou-se exclusivamente sobre a motivação por trás dessa afirmativa. 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 44 formulários. Do total de entrevistados, a maioria se enquadra na categoria “estudantes de graduação” (93,18%, n = 41), dos quais 41% (n = 17) são contemplados com auxílio alimentação (**gráfico não apresentado**). O gráfico e a tabela a seguir ilustram a participação dos segmentos da Universidade na presente pesquisa.

	Categoria	n	%
	Estudante de Graduação	41	93,2%
	Estudante de Pós-graduação	1	2,3%
	Estudante de Escola Técnica	0	0,0%
	Técnico Administrativo	1	2,3%
	Docente	1	2,3%
	Funcionário Terceirizado	0	0,0%
	Funcionário de Fundação	0	0,0%
	Funcionários dos Sindicatos (ADUFU e SINTET)	0	0,0%
	TOTAL	44	100,0%



1.2. Constatou-se que 63,4% dos estudantes de graduação (n=26) estão entre o 1º e 5º período e 36,6% (n=15) são alunos do 6º ao 10º período.

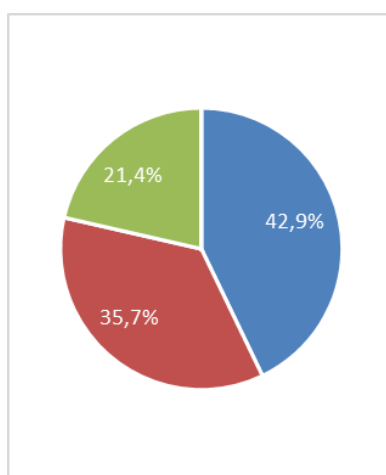
	Semestre	n	%
	Primeiro	10	24,4%
	Segundo	0	0,0%
	Terceiro	10	24,4%
	Quarto	1	2,4%
	Quinto	5	12,2%
	Sexto	1	2,4%
	Sétimo	2	4,9%
	Oitavo	4	9,8%
	Nono	8	19,5%
	Décimo ou mais	0	0,0%
	TOTAL	41	100,0%

1.3. Dos 17 estudantes de graduação contemplados com o auxílio alimentação, 70,6% (n=12) realizam diariamente 3 refeições no RU e 29,4% (n=5) realizam 2 refeições.




	Resposta	n	%
	Apenas café da manhã	0	0,0%
	Café da manhã e almoço ou café da manhã e jantar	2	11,8%
	Almoço ou jantar	0	0,0%
	Almoço e jantar	3	17,6%
	Café da manhã, almoço e jantar	12	70,6%
	Não frequentei o RU este ano	0	0,0%
	TOTAL	17	100,0%

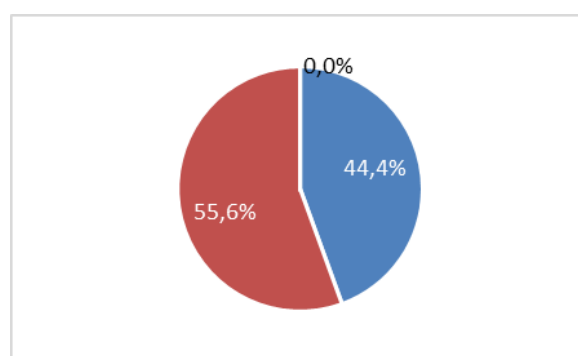
1.4. Os 14 participantes que acessaram os restaurantes universitários no café da manhã foram direcionados aos questionamentos a respeito do seu grau de satisfação com a refeição servida e a presença de todos os itens que a compõem (leite integral e desnatado; chá com e sem açúcar; café com e sem açúcar; pão e margarina; e fruta). 100% (n=14) afirmaram que todos os itens que compõem esta refeição (leite integral e desnatado, chá com e sem açúcar, café com e sem açúcar, pão e margarina) estão disponíveis no horário em que realizam a refeição (**gráfico não apresentado**). Já em relação ao grau de satisfação com o café da manhã, foram obtidos índices de 100% (n=14) de satisfação.

	Resposta	n	%
	Ótimo	6	42,9%
	Bom	5	35,7%
	Aceitável	3	21,4%
	Ruim	0	0,0%
	Péssimo	0	0,0%
	TOTAL	14	100,0%



1.5. Dos 27 usuários que não são contemplados com o auxílio alimentação, 55,6% (n=15) realizam diariamente 2 refeições no RU, 44,4% (n=12) realizam ao mínimo uma delas (almoço ou jantar). Não houve respostas de integrantes da comunidade acadêmica que não frequentaram o RU no ano.





	Resposta	n	%
	Almoço ou jantar	12	44,4%
	Almoço e jantar	15	55,6%
	Não frequentei o RU este ano	0	0,0%
	TOTAL	27	100,0%

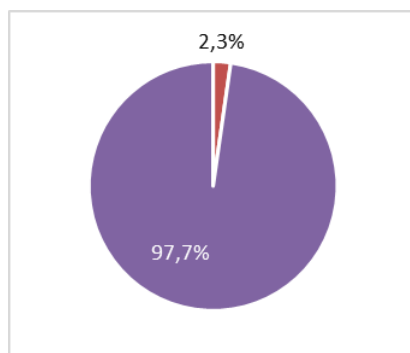


2. ENTREVISTADOS QUE FREQUENTARAM OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NOS ÚLTIMOS 12 MESES

Do total de formulários preenchidos, todos os entrevistados afirmaram ter frequentado os Restaurantes Universitários em pauta no último ano (**gráfico não apresentado**). Logo, os resultados a seguir estão associados apenas a essa parcela dos entrevistados.

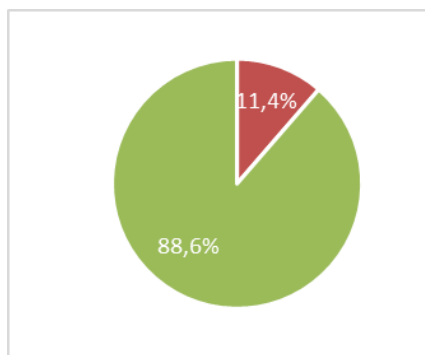
2.1. Em relação às restrições alimentares, observou-se que 97,7% (n=43) não se apresentam dentre aqueles que assinalaram alguma restrição e 2,3% (n=1) declararam ser intolerantes à lactose.

	Resposta	n	%
	Tem intolerância ao glúten	0	0,0%
	Tem intolerância à lactose	1	2,3%
	Tem intolerância ao glúten e à lactose	0	0,0%
	Nenhuma das opções anteriores	43	97,7%
	TOTAL	44	100,0%



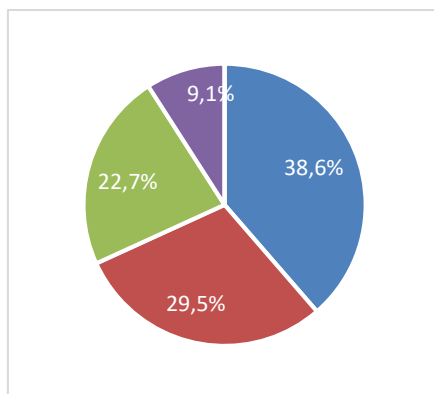
2.2. Em relação às opções alimentares, 88,6% (n=39) relataram não apresentar nenhuma restrição alimentar. 11,4% dos entrevistados (n=5) apontaram ser ovolactovegetarianos (vegetarianos que consomem ovos, leite e derivados) e não houve usuários que se declararam vegetarianos estritos (vegetarianos que não consomem nenhum tipo de alimento de origem animal).

Resposta	n	%
Vegetariano Estrito	0	0,0%
Ovolactovegetariano	5	11,4%
Nenhuma das opções anteriores	39	88,6%
TOTAL	44	100,0%








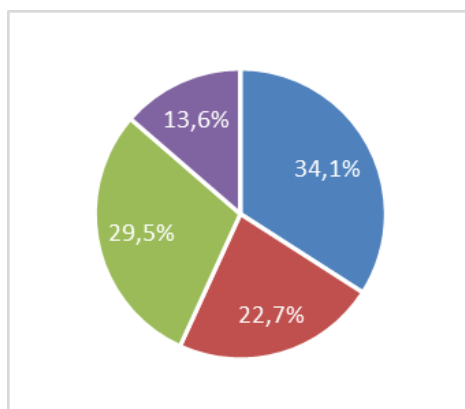
2.3. Em relação à qualidade do atendimento na portaria do RU, foram obtidos índices de 68,2% (n=30) de aprovação, 90,9% (n=40) de aceitação e 9,1% (n=4) de reprovação, como é possível deduzir a partir do gráfico abaixo.

Classificação	n	%
Ótima	17	38,6%
Boa	13	29,5%
Aceitável	10	22,7%
Ruim	4	9,1%
Péssima	0	0,0%
TOTAL	44	100,0%



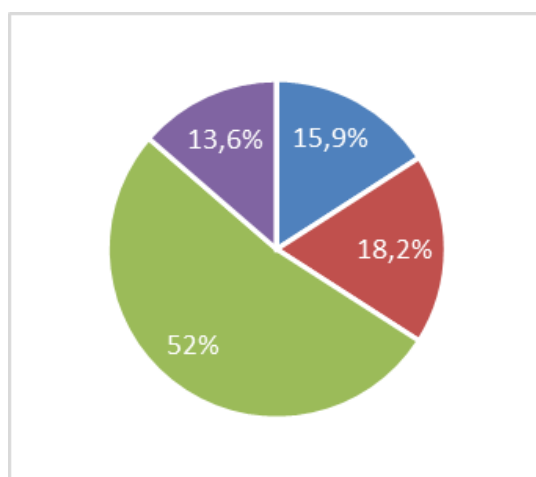
2.4. Quanto à qualidade do atendimento dos funcionários na distribuição de alimentos, foram obtidos 56,8% (n=25) de aprovação e 86,4% (n=38) de aceitação. As avaliações com respostas “ruim” e “péssima”, agrupadas como reprovação para esse quesito, somaram 13,6% (n=6). O gráfico a seguir ilustra o mencionado anteriormente.

	Classificação	n	%
	Ótima	15	34,1%
	Boa	10	22,7%
	Aceitável	13	29,5%
	Ruim	6	13,6%
	Péssima	0	0,0%
	TOTAL	44	100,0%



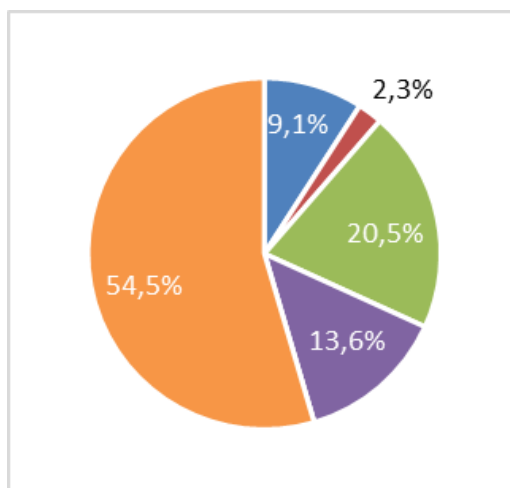
2.5. No que tange à avaliação das características sensoriais – cor, sabor e odor – dos alimentos presentes no cardápio geral, foram obtidos 34,1% (n=15) de aprovação e 86,4% (n=38) de aceitação. 13,6 (n=6) reprovaram o quesito em questão.

Classificação		n	%
Ótima		7	15,9%
Boa		8	18,2%
Aceitável		23	52,3%
Ruim		6	13,6%
Péssima		0	0,0%
TOTAL		44	100,0%



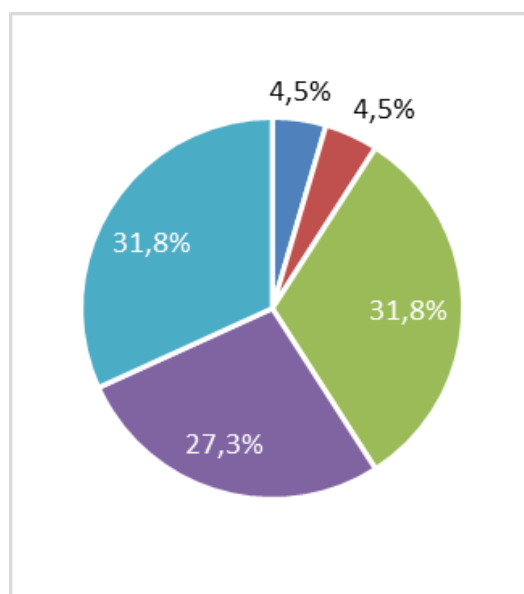
2.6. 54,5% dos entrevistados (n=24) declararam não optar pela opção vegetariana nas refeições. Apesar de somente 11,36% (n=5) declararem-se vegetarianos, um total de 20 participantes (45,5%) avaliou efetivamente as características sensoriais (cor, sabor e odor) desse item do cardápio. Levando em consideração apenas a parcela que procedeu à análise e ajustando os valores presentes no gráfico geral a seguir, 20% (n=4) classificaram-nas como ótimas, 5% (n=1) como boas e 45% (n=9) como aceitáveis. A somatória das classificações tidas como “ruim” e “péssima” conferiu um total de 30% (n=6) de reprovação ao quesito.

Classificação		n	%
Ótima		4	9,1%
Boa		1	2,3%
Aceitável		9	20,5%
Ruim		6	13,6%
Péssima		0	0,0%
Não opto por esse tipo de refeição		24	54,5%
TOTAL		44	100,0%



2.7. A variedade do cardápio foi aprovada por 9,1 % (n=4) e aceita por 40,9% (n=18) dos usuários. A reprovação para o item em questão foi de 59,1% (n=26).

Classificação		n	%
Ótima		2	4,5%
Boa		2	4,5%
Aceitável		14	31,8%
Ruim		12	27,3%
Péssima		14	31,8%
TOTAL		44	100,0%

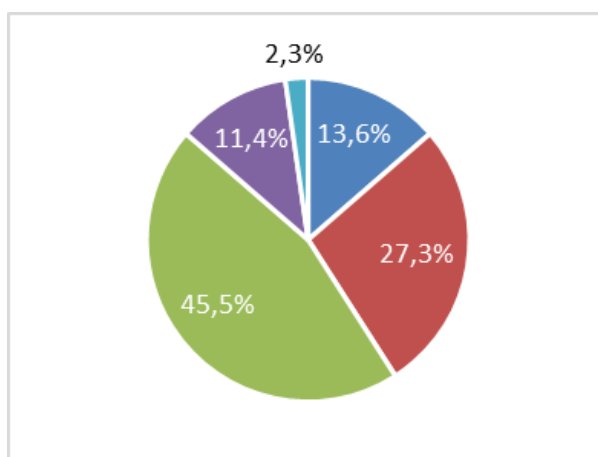


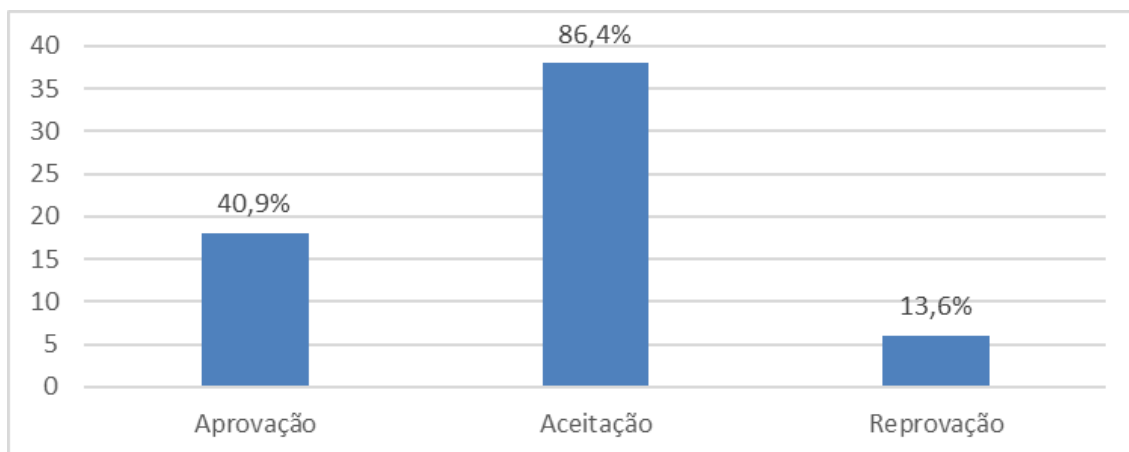
2.8. Em relação ao café e complementos (molho de pimenta e molho para as saladas) foi solicitado aos entrevistados que avaliassem a frequência com que estes itens estão disponíveis no horário em que realizam as refeições (almoço e/ou jantar), bem como seu grau de satisfação com os mesmos. 6,8% (n=3) afirmaram que não fazem uso destes itens. Para aqueles que utilizam tais itens, 59,1% (n=26) afirmaram que eles sempre estão disponíveis, para 31,8% (n=14) frequentemente os itens estão disponíveis enquanto que para 2,3% (n=1) raramente estes itens estão disponíveis.

	Classificação	n	%
	Sempre	26	59,1%
	Frequentemente	14	31,8%
	Raramente	1	2,3%
	Não faço uso destes itens	3	6,8%
TOTAL		44	100,0%

Em relação ao grau de satisfação, foram obtidos os seguintes resultados: 40,9% (n=18) de aprovação, 86,4% (n=38) de aceitação e 13,6% (n=6) de reprovação.

	Classificação	n	%
	Ótimo	6	13,6%
	Bom	12	27,3%
	Aceitável	20	45,5%
	Ruim	5	11,4%
	Péssimo	1	2,3%
TOTAL		44	100,0%



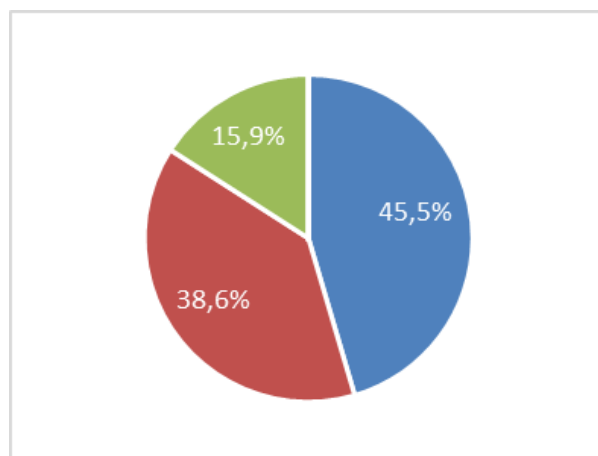


2.9. De forma semelhante ao tópico anterior, grande parte dos participantes (72,7%, n = 32) assinalou que itens de higiene e descartáveis (sabonete líquido, álcool gel, papel toalha, guardanapo e palito de dente) estavam sempre disponíveis no horário da sua refeição.






	Classificação	n	%
■	Sempre	32	72,7%
■	Frequentemente	10	22,7%
■	Raramente	2	4,5%
■	Não faço uso destes itens	0	0,0%
TOTAL		44	100,0%

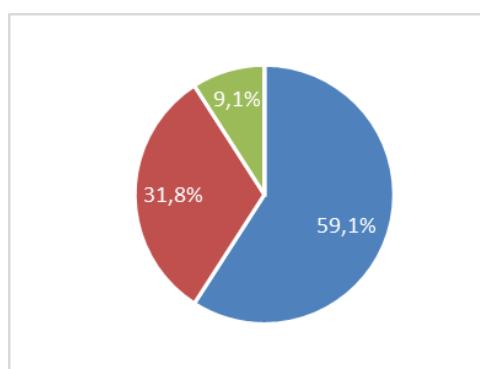
2.10. Quanto à limpeza das bandejas e talheres, foram obtidos os seguintes resultados, após o agrupamento das respostas: 84,1% (n=37) de aprovação, 100% (n=44) de aceitação e não houve reprovação em relação a esse requisito.

	Classificação	n	%
■	Ótima	20	45,5%
■	Boa	17	38,6%
■	Aceitável	7	15,9%
■	Ruim	0	0,0%
■	Péssima	0	0,0%
TOTAL		44	100,0%



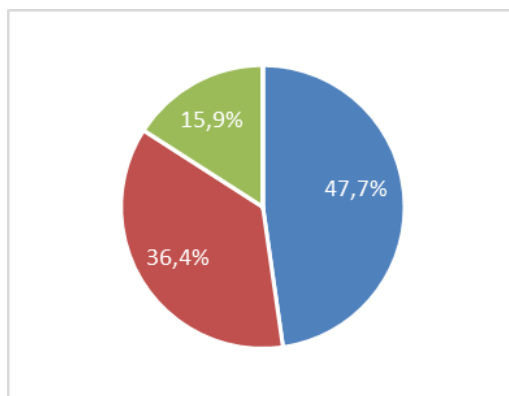
2.11. A limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão) apresentou aceitação de 100% (n=44) dos entrevistados.

	Classificação	n	%
	Ótima	26	59,1%
	Boa	14	31,8%
	Aceitável	4	9,1%
	Ruim	0	0,0%
	Péssima	0	0,0%
	TOTAL	44	100,0%



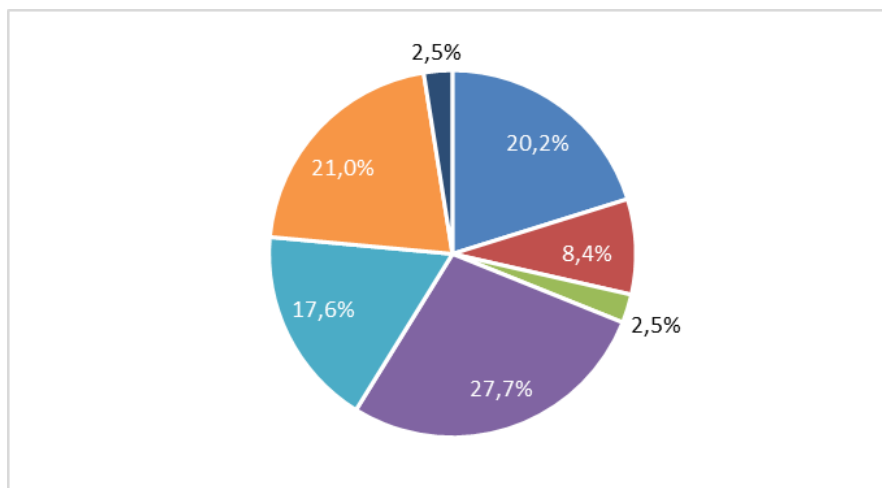
2.12. De forma geral, a estrutura dos Restaurantes Universitários (climatização, espaço e conforto) obteve 100% (n=44) de aceitação.

Classificação	n	%
Ótima	21	47,7%
Boa	16	36,4%
Aceitável	7	15,9%
Ruim	0	0,0%
Péssima	0	0,0%
TOTAL	44	100,0%



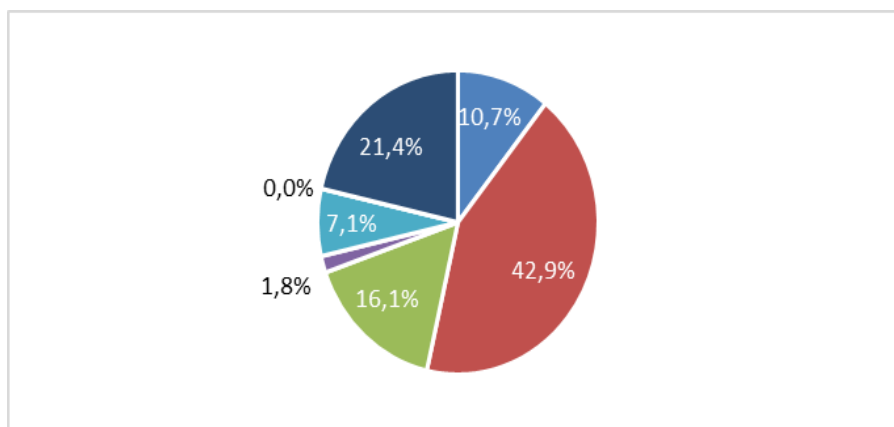
2.13. Ao apontarem o que consideravam ser o (s) **melhor (es)** item (ns) do serviço prestado pelo RU, os entrevistados possibilitaram a definição do *ranking* ilustrado abaixo:

Opções	n	%	ranking
Qualidade do Atendimento	24	20,2%	3º
Qualidade dos Alimentos Servidos	10	8,4%	5º
Qualidade da Opção Vegetariana	3	2,5%	6º
Limpeza do RU	33	27,7%	1º
Limpeza dos utensílios	21	17,6%	4º
Estrutura Física	25	21,0%	2º
Nenhuma das opções anteriores	3	2,5%	7º
TOTAL	119	100,0%	



2.14. Segundo os usuários, a qualidade dos alimentos servidos e qualidade da opção vegetariana lideram a listagem de **piores** itens do serviço prestado pelo RU (54,54% e 20,45%, respectivamente). O gráfico e a tabela a seguir demonstram o resultado obtido por cada alternativa.

Opções	n	%	ranking
Qualidade do Atendimento	6	10,7%	4º
Qualidade dos Alimentos Servidos	24	42,9%	1º
Qualidade da opção vegetariana	9	16,1%	3º
Limpeza do RU	1	1,8%	6º
Limpeza dos utensílios	4	7,1%	5º
Estrutura Física	0	0,0%	7º
Nenhuma das opções anteriores	12	21,4%	2º
TOTAL	56	100,0%	



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.

Considerando que o Restaurante Universitário de Monte Carmelo foi inaugurado no mesmo ano da realização da pesquisa, não foi possível a realização de comparação com anos anteriores.

A separação das respostas por refeitório está discriminada no **ANEXO A**. Nas questões em que o usuário podia livremente inserir a sua visão quanto a aspectos positivos e negativos, 29 entrevistados deixaram seus comentários (**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) sabor e qualidade dos alimentos (genérico); 2) cardápio e variedade; 3) prato principal (frango, bovino, suíno e peixe); 4) prato vegetariano; 5) porcionamento e desperdício; 6) atendimento/equipe de funcionários; 7) higienização de bandejas, pratos e talheres 8) outros.

Desse modo, foram obtidas 48 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 cardápio e variedade, com destaque para a baixa aceitação à carne suína, monotonia do cardápio e da sensação de oferta do prato principal em baixa quantidade. Desde o início do contrato nº 075/2021, com a empresa Paladarnutri LTDA, os fiscais técnicos tentam alinhar junto à equipe operacional o padrão a ser servido nos refeitórios, considerando o estabelecido no Termo de Referência e os hábitos regionais. Além disso, a gramagem da porção proteica mínima dos pratos principais é definida também em tal documento. Indo em outra direção, um dos aspectos que chamam atenção de forma positiva foi a cordialidade dos funcionários em todos os setores de atendimento.

O atual preposto do contrato 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

Item avaliado pela pergunta objetiva	Monte Carmelo (% (n))
Qualidade do atendimento na portaria	Aprovação: 62,5 (30) Aceitação: 83,3 (40) Reprovação: 16,7 (8)
Qualidade do atendimento na distribuição de alimentos	Aprovação: 56,8 (25) Aceitação: 86,4 (38)

	Reprovação: 13,6 (6)
Qualidade dos alimentos servidos	Aprovação: 34,1 (15) Aceitação: 86,4 (38) Reprovação: 13,6 (6)
Qualidade da opção vegetariana	Aprovação: 25,0 (5) Aceitação: 70,0 (14) Reprovação: 30,0 (6)
Variedade do cardápio	Aprovação: 9,1 (4) Aceitação: 18 (40,9) Reprovação: 26 (59,1)
Limpeza de bandejas, pratos e talheres	Aprovação: 84,1 (37) Aceitação: 100 (44) Reprovação: 0 (0)
Limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão)	Aprovação: 90,9 (40) Aceitação: 100 (44) Reprovação: 0 (0)
Estrutura (climatização, espaço e conforto)	Aprovação: 84,1 (37) Aceitação: 100 (44) Reprovação: 0 (0)
Grau de satisfação com café e complementos	Aprovação: 40,9 (18) Aceitação: 86,4 (38) Reprovação: 13,6 (6)
Grau de satisfação com café da manhã	Aprovação: 78,6 (11) Aceitação: 100 (14) Reprovação: 0 (0)

ANEXO B

Transcrição dos comentários – Pontos positivos e negativos listados pelos participantes

PONTOS POSITIVOS (12 comentários)
Todos profissionais bastante educados
Nunca falta utensílios e sempre estão limpos.
as pessoas que servem o almoço são muito educadas e prestativas
Todos os funcionários muito atenciosos
Pessoal que trabalha no RU , é sempre comunicativo, legal e educado
As pessoas que trabalham aqui são ótimas
Comida sempre quentinha, pessoal que nos atende sempre educados e bem humorados.
O frango assado e o peixe empanado deveriam repetir mais vezes durante a semana
Podia ter peixe e frango assado mais vezes no meio da semana
Macarrão alho e óleo bom.
Comida gostosa e de boa qualidade.
Poderia ter sobremesa ou fruta as vezes
PONTOS NEGATIVOS (25 comentários)
Só servem carne de porco, raramente servem carne vermelha ou peixe. As vezes falta proteínas, pois a moça coloca pouca carne nem 150 g.
Não tem muita variação no cardápio, colocam coisas que não são o que dizem (ex: chamam de fricasse e strogonoff de frango a mesma coisa, a diferença é que em um vem desfiado e o outro em pedaço, os dois acompanham um molho branco ralo), acontece também de estar sem tempero alguns preparos e o molho da salada. A quantidade da carne servida em algumas ocasiões é pouca, principalmente em dias de peixe.
Toda semana é o mesmo cardápio e todos os dias a opção de salada é Repolho.
sem mais

Poderiam variar mais no cardápio, ngm mais aguenta comer frango ou porco ao cubo, porco a dorê é porco empanado, não porco duro como estava no dia 8/12/2022, sugiro colocarem no cardápio pratos como galinhada, lasanha, tutu, feijoada, macarrão ao molho vermelho com creme de leite ,sinto falta desses pratos bons e baratos que seriam melhores que o porco seco e duro que serviram no dia 08/12/2022.
Somente variar mais o cardápio.
Mudar a opção de sempre estar servindo carne de porco sempre, quando for carne de poço colocar na opção vegetariana algo que não seja apenas torta de legumes e/ou grão de bico, colocar algo bom para aqueles que não gostam de carne porco possa comer
Não tem variedade no cardápio, todo dia na semana tem as mesmas coisas de sempre.
A variação do cardápio é boa ,porém com alguns erros em alguns pontos , como a quantidade de proteína colocada , não sempre compatível com a prescrita, e em alguns alimentos sendo a quantidade de proteína servida muito pequena
Cardápio mais variados, toda semana ou até mesmo na mesma semana a mistura se repete, apenas carne moída e carne de porco
Opções e quantidade de carne servida
Sempre me ofertam pouca carne
Poderiam implementar a opção de sal em unidades pequenas para quem gosta.
Poucas variedades de carne e opções vegetarianas. A carne não apresenta qualidade de sabor bom, pelo preço poderia ser melhor
ter mais variedade no cardapi
PÉSSIMA variedade de cardápio, carne suína quase todos os dias e os mesmos alimentos todas as semanas, mudando somente o dia em que são servidos
Estamos cansados de comer só carne suína, precisa de variedade e tempero!!!!
A quantidade da carne poderia ser maior
Podia ter menos pratos suínos
Carne de porco muito ruim, falta tempero na comida,
A frequência da carne suína, acho exagerado e acredito que até se for retirado seria melhor, por conta dos malefícios da carne suína para a pele, cicatrização etc. Além de pessoas que são adeptas da religião adventista não pôder comer carne de porco. E também quando tem porco a opção vegetariana não oferece quantidade aceitável de proteína
A carne de porco mal cozida e não tem possibilidade de comer um ovo por exemplo no lugar, tenho alergia e não posso consumir então fico sem comer!
Atendimento na recepção. Distribuição seletiva dos alimentos.
é muito limitado a quantidade de carne servida durante o almoço!
Deveria ter mais variedade

ANEXO C – Separação dos comentários por temática

SABOR E QUALIDADE DOS ALIMENTOS (GENÉRICO)		
1	Positivo	Macarrão alho e óleo bom.
2	Positivo	Comida gostosa e de boa qualidade.
3	Negativo	Poderiam implementar a opção de sal em unidades pequenas para quem gosta.
4	Negativo	(...) acontece também de estar sem tempero alguns preparos e o molho da salada (...)
5	Negativo	(...) o porco seco e duro que serviram no dia 08/12/2022.
6	Negativo	A carne não apresenta qualidade de sabor bom, pelo preço poderia ser melhor

7	Negativo	Carne de porco muito ruim, falta tempero na comida,
8	Negativo	(...) A carne de porco mal cozida (...)
CARDÁPIO E VARIEDADE		
1	Positivo	A variação do cardápio é boa (...)
2	Positivo	O frango assado e o peixe empanado deveriam repetir mais vezes durante a semana
3	Positivo	Podia ter peixe e frango assado mais vezes no meio da semana
4	Positivo	Poderia ter sobremesa ou fruta as vezes
5	Negativo	Só servem carne de porco, raramente servem carne vermelha ou peixe
6	Negativo	Não tem muita variação no cardápio (...)
7	Negativo	Toda semana é o mesmo cardápio e todos os dias a opção de salada é Repolho.
8	Negativo	Poderiam variar mais no cardápio, ngm mais aguenta comer frango ou porco ao cubo (...), sugiro colocarem no cardápio pratos como galinhada, lasanha, tutu, feijoada, macarrão ao molho vermelho com creme de leite ,sinto falta desses pratos bons e baratos que seriam melhores (...)
9	Negativo	Somente variar mais o cardápio.
10	Negativo	Mudar a opção de sempre estar servindo carne de porco sempre, quando for carne de porco colocar na opção vegetariana algo que não seja apenas torta de legumes e/ou grão de bico, colocar algo bom para aqueles que não gostam de carne porco possa comer
11	Negativo	Não tem variedade no cardápio, todo dia na semana tem as mesmas coisas de sempre.
12	Negativo	Cardápio mais variados, toda semana ou até mesmo na mesma semana a mistura se repete, apenas carne moída e carne de porco
13	Negativo	Opções (...) de carne servida
14	Negativo	Poucas variedades de carne (...)
15	Negativo	ter mais variedade no cardapi
16	Negativo	PÉSSIMA variedade de cardápio, carne suína quase todos os dias e os mesmos alimentos todas as semanas, mudando somente o dia em que são servidos
17	Negativo	Estamos cansados de comer só carne suína, precisa de variedade e tempero!!!!
18	Negativo	Podia ter menos pratos suínos
19	Negativo	A frequência da carne suína, acho exagerado e acredito que até se for retirado seria melhor, por conta dos malefícios da carne suína para a pele, cicatrização etc. Além de pessoas que são adeptas da religião adventista não pôder comer carne de porco. E também quando tem porco a opção vegetariana não oferece quantidade aceitável de proteína
20	Negativo	(...) e não tem possibilidade de comer um ovo por exemplo no lugar, tenho alergia e não posso consumir então fico sem comer!
21	Negativo	Deveria ter mais variedade
PRATO PRINCIPAL (FRANGO, BOVINO, SUÍNO E PEIXE)		
1	Negativo	(...) colocam coisas que não são o que dizem (ex: chamam de fricasse e strogonoff de frango a mesma coisa, a diferença é que em um vem desfiado e o outro em pedaço, os dois acompanham um molho branco ralo) (...)
2	Negativo	(...) porco a dorê é porco empanado, não porco duro como estava no dia 8/12/2022 (...)
PRATO VEGETARIANO		
1	Negativo	Poucas variedades (...) e opções vegetarianas
PORCIONAMENTO E DESPERDÍCIO		

1	Negativo	As vezes falta proteínas, pois a moça coloca pouca carne nem 150 g.
2	Negativo	A quantidade da carne servida em algumas ocasiões é pouca, principalmente em dias de peixe.
3	Negativo	(...) a quantidade de proteína colocada , não sempre compatível com a prescrita, e em alguns alimentos sendo a quantidade de proteína servida muito pequena
4	Negativo	quantidade de carne servida
5	Negativo	Sempre me ofertam pouca carne
6	Negativo	A quantidade da carne poderia ser maior
7	Negativo	Distribuição seletiva dos alimentos.
8	Negativo	é muito limitado a quantidade de carne servida durante o almoço!
ATENDIMENTO/EQUIPE DE FUNCIONÁRIOS		
1	Positivo	Todos profissionais bastante educados
2	Positivo	Todos os funcionários muito atenciosos
3	Positivo	Pessoal que trabalha no RU , é sempre comunicativo, legal e educado
4	Positivo	As pessoas que trabalham aqui são ótimas
5	Positivo	(...) pessoal que nos atende sempre educados e bem humorados.
6	Negativo	Atendimento na recepção.
HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS, PRATOS E TALHERES		
1	Positivo	Nunca falta utensílios e sempre estão limpos.
OUTROS		
1	Positivo	Comida sempre quentinha