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 2025

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 2025.

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 08 a 15 de Dezembro de 2025. 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 do refeitório.

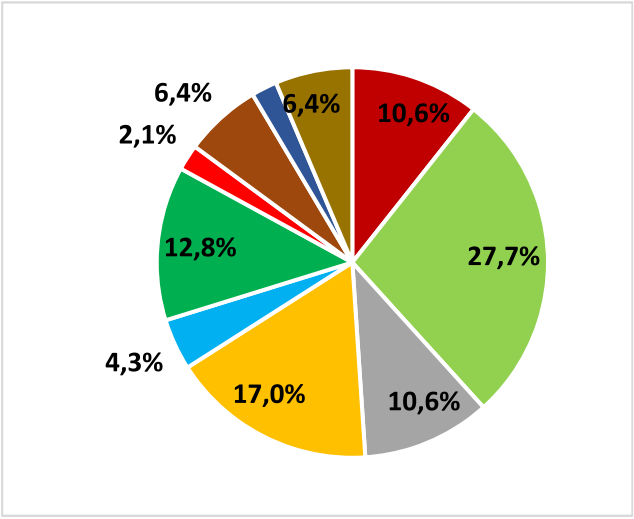
A maioria das questões estavam relacionadas à qualidade dos serviços e oferecendo como resposta as opções “péssima”, “ruim”, “aceitável”, “boa” e “ótima”. Para a nossa avaliação, agregaremos as respostas “boa” e “ótima” como sinais de **aprovação** e “aceitável”, “boa” e “ótima” como **aceitação**. As respostas “ruim” e “péssima” serão agrupadas para a obtenção do índice de **reprovação**. Além disso, nesta versão foram incluídas questões especificas 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

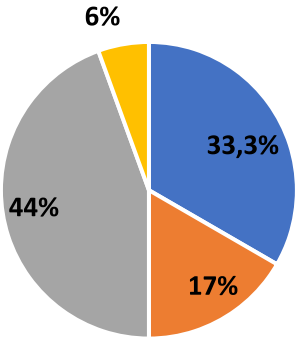
1.1. Foram preenchidos 54 formulários. Do total de entrevistados, 87% (n = 47) se enquadram na categoria “estudantes de graduação”, dos quais 38,3% (n = 18) são contemplados com auxílio alimentação (gráficos não apresentados). Quando questionados em relação ao período em que se encontravam, obteve-se que 70,2% dos estudantes de graduação (n=33) estão entre o 1º e 5º período e 29,8% (n=14) são alunos do 6º ao 10º período.

Período em que se encontra na graduação	n	%
Primeiro	5	10,6
Segundo	13	27,7
Terceiro	5	10,6
Quarto	8	17,0
Quinto	2	4,3
Sexto	6	12,8
Sétimo	1	2,1
Oitavo	3	6,4
Nono	1	2,1
Décimo	3	6,4
TOTAL	**47**	**100**

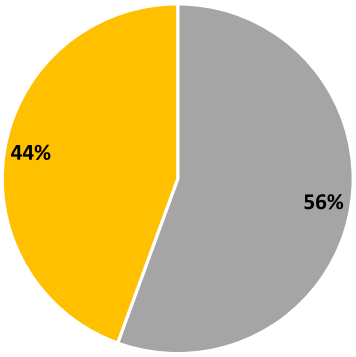


1.2. Dos 18 estudantes de graduação contemplados com o auxílio alimentação, 33,3% (n=6) realizam diariamente as 3 refeições no RU, 16,7% (n=3) realizam café da manhã e almoço ou café da manhã e jantar, 44,4% (n=8) realiza as 2 refeições e 5,6% (n=1) realizam apenas 1 refeição. Já em relação aos alunos não assistidos, 55,6% (n=20) relataram realizar ambas as refeições, enquanto 44,4% (n=16) frequentam o RU em apenas 1 das refeições.

Quais refeições realiza no RU	assist.	%	não assist.	%
Café da manhã, almoço e jantar	6	33,3	0	-
Café da manhã e almoço ou jantar	3	16,7	0	-
Almoço e Jantar	8	44,4	20	55,6
Almoço ou Jantar	1	5,6	16	44,4
Não frequentou RU no ano	0	0,0	0	-
TOTAL	**18**	**100**	**36**	**100**



Assistidos



Não assistidos

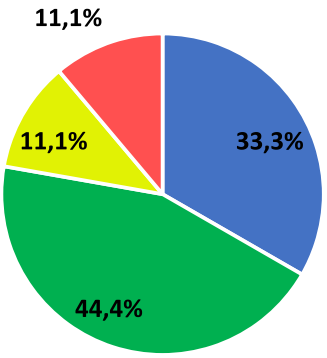
2. ENTREVISTADOS QUE FREQUENTARAM OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NOS ÚLTIMOS 12 MESES

Do total de formulários preenchidos, 54 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 da manhã, 100% (n=9) afirmaram que todos os itens que compõe esta refeição (leite integral e desnatado, chá com e sem açúcar, café com

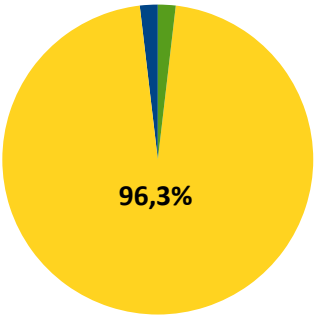
e sem açúcar, pão e margarina) estão disponíveis. Já em relação ao grau de satisfação com o café da manhã, foram obtidos índices de 77,7% (n=7) de aprovação, 88,8% (n=8) de aceitação e 11,1% (n=1) de reprovação conforme dados mostrados abaixo.

Grau de satisfação com o café da manhã	n	%
Ótimo	3	33,3
Bom	4	44,4
Aceitável	1	11,1
Ruim	0	0,0
Péssimo	1	11,1
TOTAL	**9**	**100**



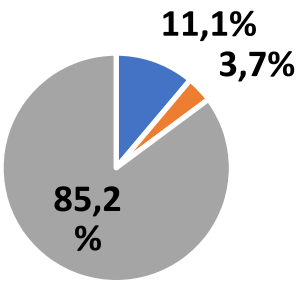
2.2. Em relação às opções alimentares, a maioria dos participantes (96,3%, n=52) relatou ser onívoro, 1,9% dos entrevistados (n=1) apontou ser ovolactovegetariano (vegetarianos que consomem ovos, leite e derivados) e 1,9% (n=1) relatou não se encaixar em nenhuma das opções apresentadas.

Opções alimentares	n	%
Ovolocatovegetariano	1	1,9
Vegetariano estrito	0	0,0
Onívoro	52	96,3
Outra	1	1,9
TOTAL	**54**	**100**



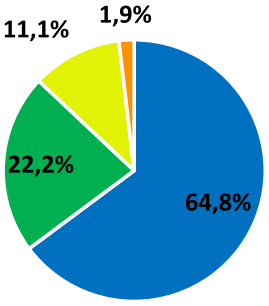
2.3. Em relação às restrições alimentares, observou-se que 85,2% (n=46) não assinalaram alguma restrição, 11,1% (n=6) declararam ser intolerantes à lactose ou alérgicos à proteína do leite de vaca e 3,7% (n=2) relataram intolerância ou alergia ao glúten.

Restrições alimentares	n	%
Tem intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite	6	11,1
Tem intolerância ou alergia ao glúten	2	3,7
Nenhuma das opções anteriores	46	85,2
TOTAL	**54**	**100**



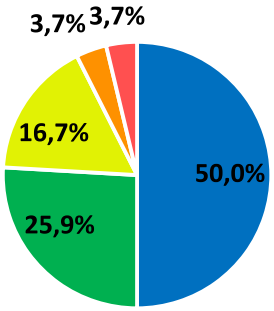
2.4. Em relação à qualidade do atendimento na portaria do RU, foram obtidos índices de 87% (n=47) de aprovação, 98,1% (n=53) de aceitação e 1,9% (n=1) de reprovação, como é possível deduzir a partir do gráfico abaixo.

Qualidade do atendimento na portaria	n	%
Ótimo	35	64,8
Bom	12	22,2
Aceitável	6	11,1
Ruim	1	1,9
Péssimo	0	0,0
TOTAL	**54**	**100**



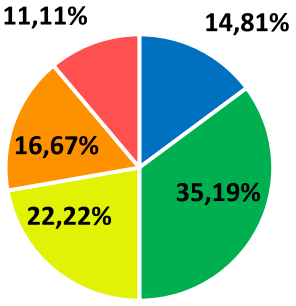
2.5. Quanto à qualidade do atendimento dos funcionários na distribuição de alimentos, foram obtidos 75,9% (n=41) de aprovação e 92,6% (n=50) de aceitação. As avaliações com respostas “ruim” e “péssima”, agrupadas como reprovação para esse quesito, somaram 7,4% (n=4). O gráfico a seguir ilustra o mencionado anteriormente.

Qualidade do atendimento na distribuição	n	%
Ótimo	27	50,0
Bom	14	25,9
Aceitável	9	16,7
Ruim	2	3,7
Péssimo	2	3,7
TOTAL	**54**	**100**



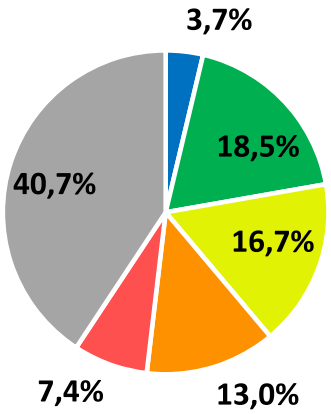
2.6. No que tange à avaliação das características sensoriais – cor, sabor e odor – dos alimentos presentes no cardápio geral, foram obtidos 50% (n=27) de aprovação e 72,2% (n=39) de aceitação e 27,8% (n=15) reprovaram o quesito em questão.

Características sensoriais (cor, sabor e odor) - Cardápio Geral	n	%
Ótimo	8	14,8
Bom	19	35,2
Aceitável	12	22,2
Ruim	9	16,7
Péssimo	6	11,1
TOTAL	**54**	**100**



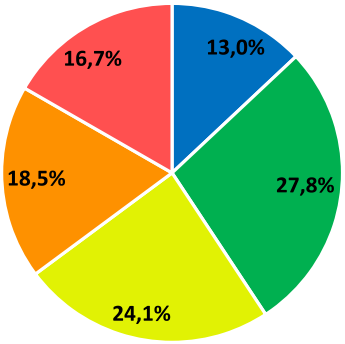
2.7. 40,7% dos entrevistados (n=22) declararam não optar pela opção vegetariana nas refeições. Levando em consideração a parcela que procedeu à análise, 3,7% (n=2) classificaram as opções vegetarianas como ótimas, 18,5% (n=10) como boas e 16,7% (n=9) como aceitáveis. 20,4% reprovaram tal quesito (n=11).

Características sensoriais do cardápio vegetariano	n	%
Ótimo	2	3,7
Bom	10	18,5
Aceitável	9	16,7
Ruim	7	13,0
Péssimo	4	7,4
Não opto por essa opção	22	40,7
TOTAL	**54**	**100**



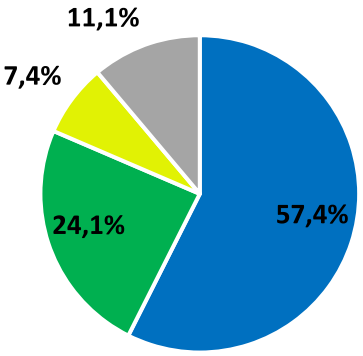
2.8. A variedade do cardápio foi aprovada por 40,8% (n=22) e aceita por 64,9% (n=35) dos usuários. A reprovação para o item em questão foi de 35,2% (n=19).

Variedade do cardápio	n	%
Ótimo	7	13,0
Bom	15	27,8
Aceitável	13	24,1
Ruim	10	18,5
Péssimo	9	16,7
TOTAL	**54**	**10**



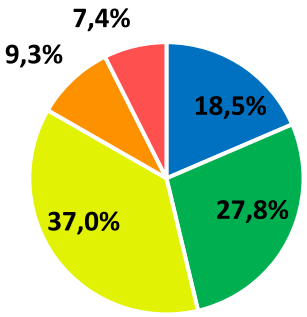
2.9. No que tange à disponibilização do café e dos complementos (molho de pimenta e molho para saladas) no almoço e/ou jantar, 57,4% (n=31) respondeu que estes itens estão sempre disponíveis para uso.

Disponibilidade do café e complementos (molhos)	n	%
Sempre	31	57,4
Frequentemente	13	24,1
Raramente	4	7,4
Não faço uso destes itens	6	11,1
TOTAL	**54**	**100**



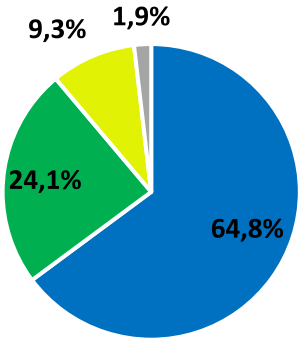
2.10. Em relação ao grau de satisfação do café e complementos, foram obtidos os seguintes resultados: 46,3% (n=25) de aprovação, 83,3% (n=45) de aceitação e 16,7% (n=9) de reprovação.

Grau de satisfação com café e complementos	n	%
Ótimo	10	18,5
Bom	15	27,8
Aceitável	20	37,0
Ruim	5	9,3
Péssimo	4	7,4
TOTAL	**54**	**100**



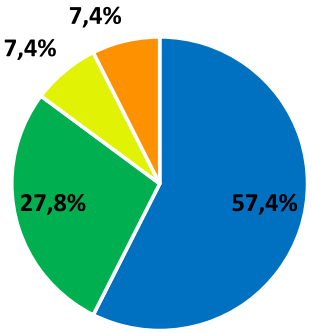
2.11. A maioria dos participantes (64,8%, n=35) assinalou que itens de higiene e descartáveis (sabonete líquido, álcool gel, papel toalha, guardanapo e palito de dente) estavam sempre disponíveis no horário da sua refeição.

Disponibilidade de itens de higiene e descartáveis	n	%
Sempre	35	64,8
Frequentemente	13	24,1
Raramente	5	9,3
Não faço uso destes itens	1	1,9
TOTAL	**54**	**100**



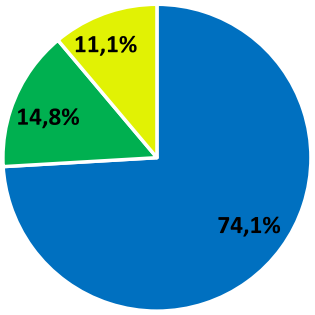
2.12. Quanto à limpeza das bandejas e talheres, foram obtidos os seguintes resultados, após o agrupamento das respostas: 85,2% (n=46) de aprovação, 92,6% (n=50) de aceitação e 7,4% (n=4) de reprovação.

Qualidade da limpeza dos utensílios	n	%
Ótimo	31	57,4
Bom	15	27,8
Aceitável	4	7,4
Ruim	4	7,4
Péssimo	0	0,0
TOTAL	**54**	**100**



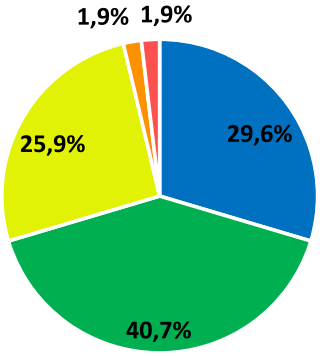
2.13. A limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão) apresentou aceitação de 100% (n=54) dos entrevistados.

Qualidade da limpeza do ambiente	n	%
Ótimo	40	74,1
Bom	8	14,8
Aceitável	6	11,1
Ruim	0	0,0
Péssimo	0	0,0
TOTAL	**54**	**100**



2.14. De forma geral, a estrutura dos Restaurantes Universitários (climatização, espaço e conforto) obteve 96,2% (n=52) de aceitação e 3,8% (n=2) de reprovação.

Qualidade da estrutura física	n	%
Ótimo	16	29,6
Bom	22	40,7
Aceitável	14	25,9
Ruim	1	1,9
Péssimo	1	1,9
TOTAL	**54**	**100**



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 (Tabela 1),** é possível comparar com as respostas obtidas nos últimos anos. Em relação ao ano anterior, houve melhora em relação à aceitação na avaliação dos quesitos: - Qualidade do atendimento na portaria; - Qualidade do atendimento na distribuição dos alimentos; - Grau de satisfação com o café e complementos e – Grau de satisfação com o café da manhã. Por outro lado, os quesitos: - Características sensoriais; - Qualidade das opções vegetarianas; - Variedade do cardápio e – Limpeza das bandejas e talheres apresentaram maior índice de reprovação. O quesito "Limpeza do refeitório" se manteve com 100% de aceitação.

Nas questões em que o usuário podia livremente inserir a sua visão quanto à aspectos positivos e negativos, foram obtidos 33 comentários, expostos no **ANEXO B (Tabela 2**), separados por pontos positivos ou negativos/sugestões**.** 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, qualidade e variedade dos alimentos/cardápio; 2) Prato vegetariano; 3) Porcionamento; 4) Salada e molhos para saladas; 5) Atendimento/equipe de funcionários e 6) Outros, conforme descrito no **ANEXO C (Tabela 3).**

Vale destacar que a atual preposta do contrato 075/2021 (empresa PALADARNUTRI LTDA) será formalmente informada 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, 2024 e 2025 do Restaurante Universitário do *campus Monte Carmelo*, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

Item avaliado pela pergunta objetiva	**2023 % (n)** Total: 57 participantes	**2024 % (n)** Total: 37 participantes	**2025 % (n)** Total: 54 participantes
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)	Aprovação: 87 (47) Aceitação: 98,1 (53) Reprovação: 1,9 (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)	Aprovação: 75,9 (41) Aceitação: 92,6 (50) Reprovação: 7,4 (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)	Aprovação: 50 (27) Aceitação: 72,2 (39) Reprovação: 27,8 (15)
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)	Aprovação: 22,2 (12) Aceitação: 38,9 (21) Reprovação: 20,4 (11)
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)	Aprovação: 40,8 (22) Aceitação: 64,9 (35) Reprovação: 35,2 (19)
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)	Aprovação: 85,2 (46) Aceitação: 92,6 (50) Reprovação: 7,4 (4)
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)	Aprovação: 88,9 (48) Aceitação: 100 (54) 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)	Aprovação: 70,3 (38) Aceitação: 96,2 (52) Reprovação: 3,8 (2)
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)	Aprovação: 46,3 (25) Aceitação: 83,3 (45) Reprovação: 16,7 (9)
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)	Aprovação: 77,7 (7) Aceitação: 88,8 (8) Reprovação: 11,1 (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, negativos e sugestões listados pelos participantes na pesquisa de satisfação de 2025 do Restaurante Universitário do *campus Monte Carmelo*, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).
PONTOS POSITIVOS
“Melhor RU do Brasil.”
“Gostaria de dizer que o RU é fundamental para a permanência e conclusão da minha graduação.”
“As opções suínas e a coxa assada são as melhores opções do RU. Adoro as funcionárias do RU, atendimento excelente.”
“A qualidade da comida esse ano está bem melhor que ano passado, o que parece que trocou a cozinheira. A carne bovina melhorou bastante, mas dá pra melhorar mais. Antes era gordura e nervo com resquícios de carne.”
“O lombo não é ressecado e geralmente é gostoso, o molho de pimenta tem dias que é de uma marca boa e tem dias que é de uma marca péssima.”
“Salada sempre aceita.”
“RU aqui é ótimo.”
PONTOS NEGATIVOS E SUGESTÕES
“Melhorem o fricassê e o fricassê de frango.”
“Melhorem o gosto da carne suína.”
“Seria muito agradável se algumas comidas, como os molhos das carnes, tivessem menos óleo e gordura.”
“A comida vem com muito óleo, deveriam pensar na saúde dos universitários!”
“A comida tem pouco sabor/ tempero dependendo do dia, deveriam deixar saleiros para que os alunos possam utilizar caso queiram mais sal na comida.”
“Precisam aumentar a quantidade de proteína que é servida. Deixem a carne à vontade, nós merecemos dignidade! Precisa tem variedade na salada, legumes e verduras, por exemplo, só tem brócolis no vegetariano por exemplo, e olha lá, quiabo num nem vi. A aparência da opção vegetariana é feia, triste e ressecada. Uma fruta de sobremesa já passou da hora. E vocês sabem disso. Gostaria de um post/nota explicando o porque da carne ser insuficiente. Nós ficamos constrangidas/os com a quantidade. Deixem à vontade!”
“Poderia fornecer uma fruta de sobremesa. Laranja ajuda na digestão.”
“A comida precisa de mais tempero e as carnes precisam de mais tempo de refoga e cozimento . Comida sem tempero, strogonoff aguado e molhos de carnes no geral, arroz e feijão com gosto de queimado duas a cada 5 vezes na semana.”
“Queremos mais alho na comida (arroz de preferência).”
“Algumas semanas tem excesso de um tipo de alimento, como repolho. Salada deveria sempre ter folhosas. Poderia ter almoço e jantar todos os dias como no campus da ufu em Uberlândia e suco e algum tipo de sobremesa.”
“Esse ano as opções do cardápio caíram drasticamente a qualidade, faz tempo que não tem feijão tropeiro, o macarrão alho e óleo nas últimas vezes que comi estava parecendo uma pasta, percebi também uma queda no tempero da comida, a quantidade de proteína colocada nos pratos também está diminuindo.”
“Seria necessário variar as refeições, as opções vegetarianas são ruins e pouco temperadas, gostaria de suco ou uma fruta.”
“O sabor da carne quase sempre está ruim, ou por estar dura ou pela falta de tempero. O arroz, com muita frequência está duro. A quantidade de carne,

quando é peixe ou file, vem pouco e sempre sobra, seria bom aumentar a quantidade de pedaços. Mesmo não consumindo o vegetariano, é um absurdo entregar um bolinho como proteína vegetariano, a proteína vegetariana alimenta menos, então é preciso consumir mais quantidade.”
“Não tem muita oração de mistura, o arroz sempre está duro, carne de pessima qualidade, falta suco e uma fruta na hora do almoço e janta e no café é muito simples falta um ovo e poder pegar mais que 1 pão.”
“A comida precisa de tempero (sal, cebola, alho, qualquer tipo de tempero possível), o arroz precisa cozinhar mais e a misturar precisa várias mais, pois, parece que só tem frango. Precisa ter sobremesa e suco para nós estudantes”.
“Falta o suco.”
“Algumas vezes os alimentos não estão bem cozidos como arroz e batata-doce crus.”
“As vezes a porção de carne ofertada é pouca.”
“Há dias em que os alimentos não ficam bem cozidos (ex: mandioca, arroz, feijão). Sugestão: Ter 2 pães no café da manhã ao invés de um.”
“Queremos suco!”
“Na minha opinião acho que o tempero da comida poderia ser mais forte, a comida precisa ser melhor preservada, melhor opção de comida vegetariana.”
“A comida as vezes está boa, porem tem dias como carne de panela ou fricasse que fica muito ruim a qualidade, frango as vezes se encontra um pouco cru, uma vez passei mal com o fricasse e a carne de panela.”
“Cadê o suco?”
“A comida normalmente é muito sem tempero.”
“Arroz cru e sem tempero; feijão cru, sem tempero e aguado; proteínas péssimas, salgadas com molhos horríveis e colocam pouquíssima proteína. Péssima qualidade de tudo.”
“Mais peixe por favor!”
“Deixar o ar condicionado ligado para evitar moscas e o calor, colocar mais tempero na comida pois a maioria das vezes ela esta sem sal, variar mais o cardápio pois na maioria das vezes é frango, fazer purê de batata de verdade e não um mingau sabor batata, cozinhar mais o arroz, ter sachê de sal para poder temperar a salada, ter mais variações de guarnição.”
“Deixar de fazer fricassê e escondidinho.”
“Fazem frango com muita frequência e adicionam molho branco q vai leite e quando fazem colocam tanto na opção vegetariana quanto na onívora e eu n posso consumir, acho q quando fazerem isso devem selecionar apenas uma das opções e deixa outra sem leite e derivados.”
“Acho que deveria ter o suco a vontade.”
“A quantidade de proteina servida deveria ser maior.”

ANEXO C

Tabela 3. Separação dos comentários por temática - pesquisa de satisfação de 2025 do Restaurante Universitário do *campus Monte Carmelo*, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).		
SABOR, QUALIDADE E VARIEDADE DOS ALIMENTOS / CARDÁPIO		
01	Ponto positivo	"A qualidade da comida esse ano está bem melhor que ano passado, o que parece que trocou a cozinheira. A carne bovina melhorou bastante, mas dá pra melhorar mais. Antes era gordura e nervo com resquícios de carne."
02	Ponto positivo	"As opções suínas e a coxa assada são as melhores opções do RU."
03	Ponto positivo	"O lombo não é ressecado e geralmente é gostoso."
04	Ponto positivo	"Salada sempre aceita."
05	Ponto negativo	"Melhorem o fricassê e o fricassê de frango."
06	Ponto negativo	"Melhorem o gosto da carne suína."
07	Ponto negativo	"Seria muito agradável se algumas comidas, como os molhos das carnes, tivessem menos óleo e gordura."
08	Ponto negativo	"A comida vem com muito óleo, deveriam pensar na saúde dos universitários!"
09	Ponto negativo	"A comida tem pouco sabor/ tempero dependendo do dia, deveriam deixar saleiros para que os alunos possam utilizar caso queiram mais sal na comida."
10	Ponto negativo	"Precisa tem variedade na salada, legumes e verduras, por exemplo, só tem brócolis no vegetariano por exemplo, e olha lá, quiabo num nem vi. A aparência da opção vegetariana é feia, triste e ressecada. Uma fruta de sobremesa já passou da hora. E vocês sabem disso."
11	Ponto negativo	"Poderia fornecer uma fruta de sobremesa. Laranja ajuda na digestão."
12	Ponto negativo	"A comida precisa de mais tempero e as carnes precisam de mais tempo de refoga e cozimento . Comida sem tempero, strogonoff aguado e molhos de carnes no geral, arroz e feijão com gosto de queimado duas a cada 5 vezes na semana."
13	Ponto negativo	"Queremos mais alho na comida (arroz de preferência)."
14	Ponto negativo	"Esse ano as opções do cardápio caíram drasticamente a qualidade, faz tempo que não tem feijão tropeiro, o macarrão alho e óleo nas últimas vezes que comi estava parecendo uma pasta, percebi também uma queda no tempero da comida."
15	Ponto negativo	"Seria necessário variar as refeições, gostaria de suco ou uma fruta."
16	Ponto negativo	"O sabor da carne quase sempre está ruim, ou por estar dura ou pela falta de tempero. O arroz, com muita frequência está duro."
17	Ponto negativo	"Não tem muita oração de mistura, o arroz sempre está duro, carne de pessima qualidade, falta suco e uma fruta na hora do almoço e janta e no café é muito simples falta um ovo."
18	Ponto negativo	"A comida precisa de tempero (sal, cebola, alho, qualquer tipo de tempero possível), o arroz precisa cozinhar mais e a misturar precisa várias mais, pois, parece que só tem frango. Precisa ter sobremesa e suco para nós estudantes".
19	Ponto negativo	"Falta o suco."

20	Ponto negativo	“Algumas vezes os alimentos não estão bem cozidos como arroz e batata-doce crus.”
21	Ponto negativo	“Há dias em que os alimentos não ficam bem cozidos (ex: mandioca, arroz, feijão).”
22	Ponto negativo	“Queremos suco!”
23	Ponto negativo	“Na minha opinião acho que o tempero da comida poderia ser mais forte, a comida precisa ser melhor preservada.”
24	Ponto negativo	“A comida as vezes está boa, porem tem dias como carne de panela ou fricasse que fica muito ruim a qualidade, frango as vezes se encontra um pouco cru, uma vez passei mal com o fricasse e a carne de panela.”
25	Ponto negativo	“Cadê o suco?”
26	Ponto negativo	“A comida normalmente é muito sem tempero.”
27	Ponto negativo	“Arroz cru e sem tempero; feijão cru, sem tempero e aguado; proteínas péssimas, salgadas com molhos horríveis e colocam pouquíssima proteína. Péssima qualidade de tudo.”
28	Ponto negativo	“Mais peixe por favor!”
29	Ponto negativo	“Colocar mais tempero na comida pois a maioria das vezes ela esta sem sal, variar mais o cardápio pois na maioria das vezes é frango, fazer purê de batata de verdade e não um mingau sabor batata, cozinhar mais o arroz, ter sachê de sal para poder temperar a salada, ter mais variações de guarnição.”
30	Ponto negativo	“Deixar de fazer fricassê e escondidinho.”
31	Ponto negativo	“Fazem frango com muita frequência e adicionam molho branco q vai leite e quando fazem colocam tanto na opção vegetariana quanto na onívora e eu n posso consumir, acho q quando fazerem isso devem selecionar apenas uma das opções e deixa outra sem leite e derivados.”
32	Ponto negativo	“Acho que deveria ter o suco a vontade.”

PRATO VEGETARIANO		
01	Ponto negativo	“As opções vegetarianas são ruins e pouco temperadas.”
02	Ponto negativo	“Mesmo não consumindo o vegetariano, é um absurdo entregar um bolinho como proteína vegetariano, a proteína vegetariana alimenta menos, então é preciso consumir mais quantidade.”
03	Ponto negativo	“Precisa de melhor opção de comida vegetariana.”
PORCIONAMENTO		
01	Ponto negativo	“A quantidade de proteína colocada nos pratos também está diminuindo.”
02	Ponto negativo	“Precisam aumentar a quantidade de proteína que é servida. Deixem a carne à vontade, nós merecemos dignidade. Gostaria de um post/nota explicando o porque da carne ser insuficiente. Nós ficamos constrangidas/os com a quantidade. Deixem à vontade!”
03	Ponto negativo	“A quantidade de carne, quando é peixe ou file, vem pouco e sempre sobra, seria bom aumentar a quantidade de pedaços.”
04	Ponto negativo	“As vezes a porção de carne ofertada é pouca.”
05	Ponto negativo	“A quantidade de proteina servida deveria ser maior.”
06	Ponto negativo	“Falta poder pegar mais que 1 pão no café da manhã.”
07	Ponto negativo	“Sugestão: Ter 2 pães no café da manhã ao invés de um.”
SALADAS E MOLHOS PARA SALADAS		
01	Ponto negativo	“O molho de pimenta tem dias que é de uma marca boa e tem dias que é de uma marca péssima.”
02	Ponto negativo	“Algumas semanas tem excesso de um tipo de alimento, como repolho. Salada deveria sempre ter folhosas.
ATENDIMENTO / EQUIPE DE FUNCIONÁRIOS		
01	Ponto positivo	“Adoro as funcionárias do RU, atendimento excelente.”
OUTROS		
01	Ponto positivo	“Melhor RU do Brasil.”
02	Ponto positivo	“Gostaria de dizer que o RU é fundamental para a permanência e conclusão da minha graduação.”
03	Ponto positivo	“RU aqui é ótimo.”
04	Ponto negativo	“Poderia ter almoço e jantar todos os dias como no campus da ufu em Uberlândia e suco e algum tipo de sobremesa.”
05	Ponto negativo	“Deixar o ar condicionado ligado para evitar moscas e o calor.”