



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO  
CAMPUS ANGICOS  
COORDENADORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**

**RELATÓRIO DOS RESULTADOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO 2025.2  
DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS ANGICOS**

## **1. INTRODUÇÃO**

A pesquisa de satisfação tem o objetivo de proporcionar refeições que respeitem os princípios da alimentação saudável e que sejam produzidas dentro de um padrão sanitário de qualidade. É uma forma de entrar em contato direto com o feedback de seu público, avaliando, assim, tanto o perfil dos comensais quanto os serviços prestados pela empresa responsável.

Esta pesquisa está prevista no Termo de Referência 38/2025 e Contrato nº 35/2025, cujo objeto é a contratação de empresa especializada para exploração de espaço a fornecer, operacionalizar e desenvolver todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, nas dependências da UFERSA em Angicos/RN, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

A empresa que administra o restaurante é a VERSÁTIL LTDA, fornecendo refeições destinadas à comunidade acadêmica do campus, sendo almoço e jantar de segunda a sexta-feira e almoço no sábado.

## **2. METODOLOGIA**

A pesquisa foi realizada entre 11 e 19 de novembro de 2025, sob a coordenação da fiscal técnica do contrato. Embora tenha abrangido todos os campi, os resultados apresentados foram filtrados para contemplar apenas o campus de Angicos.

O instrumento utilizado para a coleta de dados da pesquisa de satisfação foi um formulário eletrônico do google forms, que continha perguntas para avaliação das refeições e dos serviços prestados pela empresa. Os comensais poderiam optar por seu grau de

satisfação em quatro alternativas: “satisfeito”, “indiferente”, “insatisfeito” e “NSA (Não se aplica) - Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado”.

O link do formulário eletrônico foi divulgado via Sigadm para os discentes e via e-mail institucional para os servidores (professores e técnicos) do campus Angicos. Além disso, foram distribuídos cartazes nos quadros de avisos e mesas do Restaurante Universitário, com QR-code para acesso ao formulário. As pesquisas também foram divulgadas na conta de Instagram @coaeangicos, além dos grupos de Whatsapp dos residentes da Moradia Estudantil e dos servidores.

### 3. RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES

Participaram 88 usuários, que avaliaram os serviços do almoço e jantar, sendo que 63 comensais avaliaram o almoço e 75 avaliaram o jantar.

Os resultados da pesquisa, apresentados no Anexo I, se mostraram satisfatórios em sua maioria, com percentuais acima de 60% de satisfação dos comensais na maioria dos itens avaliados. Os quadros abaixo resumem os níveis de satisfação dos usuários por itens avaliados no almoço e jantar por meio de faixas de satisfação: acima de 60%, entre 50 e 59% e abaixo de 49%.

| <b>NÍVEL DE SATISFAÇÃO ACIMA DE 60 %</b>           |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <b>ITENS AVALIADOS</b>                             | <b>ALMOÇO</b> | <b>JANTAR</b> |
| Apresentação dos alimentos                         | 60,3%         | -             |
| Disponibilidade de sal, guardanapos, palitos, etc  | 81%           | 76%           |
| Espera para pagar e servir                         | 65,1%         | 61,3%         |
| Identificação das preparações:                     | 73%           | 68%           |
| Organização e higiene do refeitório                | 60,3%         | 66,7%         |
| Disponibilidade de sabonete líquido e papel toalha | 76,2%         | 68%           |
| Reposição dos utensílios                           | 87,3%         | 78,7%         |
| Qualidade do serviço prestado pela empresa         | 60,3%         | -             |
| Agilidade e cordialidade dos funcionários          | 79,4%         | 70,7%         |

| <b>NÍVEL DE SATISFAÇÃO ENTRE 50 E 59%</b>  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <b>ITENS AVALIADOS</b>                     | <b>ALMOÇO</b> | <b>JANTAR</b> |
| Apresentação dos alimentos                 | -             | 52%           |
| Diversificação das saladas                 | 55,3%         | -             |
| Qualidade geral da refeição                | 55,6%         | 50,7%         |
| Qualidade do serviço prestado pela empresa | -             | 52%           |

| <b>NÍVEL DE SATISFAÇÃO ABAIXO 49%</b> |               |               |
|---------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>ITENS AVALIADOS</b>                | <b>ALMOÇO</b> | <b>JANTAR</b> |
| Qualidade geral das bebidas           | 41,3%         | 38,7%         |
| Sabor dos alimentos                   | 46%           | 45,3%         |
| Variação do cardápio                  | 46%           | 36%           |
| Reposição dos alimentos               | 41,3%         | 49,3%         |

No quadro abaixo encontra-se o resumo geral do nível de satisfação dos comensais na presente pesquisa.

| <b>RESUMO DO NÍVEL GERAL DE SATISFAÇÃO DOS COMENSAIS</b> |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <b>ITENS AVALIADOS</b>                                   | <b>ALMOÇO</b> | <b>JANTAR</b> |
| Apresentação dos alimentos                               | 60,3%         | 52%           |
| Qualidade geral das bebidas                              | 41,3%         | 38,7%         |
| Diversificação das saladas                               | 55,3%         | -             |
| Sabor dos alimentos                                      | 46%           | 45,3%         |
| Variação do cardápio                                     | 46%           | 36%           |
| Disponibilidade de sal, guardanapos, palitos, etc        | 81%           | 76%           |
| Espera para pagar e servir                               | 65,1%         | 61,3%         |
| Identificação das preparações:                           | 73%           | 68%           |
| Reposição dos alimentos                                  | 41,3%         | 49,3%         |
| Qualidade geral da refeição                              | 55,6%         | 50,7%         |
| Organização e higiene do refeitório                      | 60,3%         | 66,7%         |
| Disponibilidade de sabonete líquido e papel toalha       | 76,2%         | 68%           |
| Reposição dos utensílios                                 | 87,3%         | 78,7%         |
| Qualidade do serviço prestado pela empresa               | 60,3%         | 52%           |

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Agilidade e cordialidade dos funcionários | 79,4% | 70,7% |
|---|-------|-------|

Diante disso, percebe-se um nível crítico de insatisfação dos usuários em relação a quatro itens em específico, sendo eles: qualidade geral das bebidas, sabor dos alimentos, variação do cardápio e reposição dos alimentos.

Segue um quadro com o resumo das críticas/ sugestões/elogios mais comentados dos comensais:

| <b>Categoria</b>               | <b>Críticas / Problemas Mais Comentados</b>   | <b>Sugestões / Melhorias Mais Comentadas</b>  | <b>Elogios Mais Comentados</b>                                 |
|--------------------------------|---|---|--|
| <b>Sucos</b>                   | Aguados, sem sabor, fora do ponto; excesso ou falta de açúcar                                 | Aumentar concentração; oferecer opção sem açúcar  | Alguns sucos (cajá, uva, acerola) bem avaliados                |
| <b>Temperos e sabor</b>        | Refeições insossas ou muito salgadas; falta de tempero e condimentos                          | Melhorar temperos; controlar sal e ponto das proteínas  | Evolução perceptível no sabor recente                          |
| <b>Cardápio</b>                | Pouca variação; combinações inadequadas; excesso de pratos repetitivos                        | Ampliar variedade de proteínas e guarnições; manter pratos bem avaliados (ex.: feijoada, peixe frito); avaliar aceitação dos pratos | Cardápio variado; opções de proteína bem servidas              |
| <b>Saladas</b>                 | Predomínio de alface; saladas com maionese sem opção simples                                  | Aumentar diversidade de saladas; oferecer opção de salada simples   | Saladas bem apresentadas visualmente                           |
| <b>Proteínas</b>               | Quantidade insuficiente; preparo inadequado (frango cru, carne queimada); demora na reposição | Ajustar quantidade; melhorar preparo; agilizar reposição  | Proteínas geralmente satisfatórias; peixe e feijoada elogiados |
| <b>Reposição e atendimento</b> | Atrasos na reposição; lentidão em horários de pico  | Melhor organização do preparo e horários; agilizar reposição  | Mesas limpas; equipe organizada e simpática                    |
| <b>Inclusão e comunicação</b>  | Presença de leite não sinalizada; falta de opção vegetariana variada                          | Sinalizar presença de leite; oferecer arroz sem leite; incluir ovos como opção vegetariana  | Comunicação clara e cardápio bem estruturado                   |

#### **4. MELHORIAS SUGERIDAS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

Diante das insatisfações dos usuários, sugere-se à contratada melhorias em relação aos itens apontados como insatisfação da pesquisa, e serão exigidas a regularização das não conformidades apontadas por meio de Solicitação de Esclarecimentos e Providências (SEP).

No que se refere à qualidade geral das bebidas, já houve discussão em reunião entre a fiscalização e a contratada acerca da possibilidade de aumento da concentração das polpas dos sucos ofertados, tendo em vista que as reclamações são recentes, o que leva ao entendimento de que essa concentração pode ter sido reduzida ao longo do tempo. Assim, a fiscalização entende que deve ser aumentada a concentração de polpas nos sucos. Além disso, devido à demanda por suco sem açúcar, a sua oferta já está disponível para todos.

Quanto ao sabor dos alimentos, conforme já apontado na pesquisa anterior, recomenda-se que a contratada utilize maior quantidade e variedade de temperos, a fim de tornar as refeições mais saborosas. Além disso, a contratada já se comprometeu em reunião entre a fiscalização e a contratada, que a medida do sal deve ser ajustada.

Em relação à falta de variação e às combinações do cardápio, incluindo as saladas, a fiscalização compromete-se a avaliar a situação com maior cautela e a cobrar da empresa a adoção de combinações e variações adequadas, de modo a preservar a harmonia e a diversidade dos cardápios.

Ademais, no que se refere à reposição dos alimentos, conforme já apontado na pesquisa anterior, a fiscalização recomenda que a contratada promova melhor organização do fluxograma e dos horários de trabalho dos funcionários da unidade, de modo que todos os alimentos tenham seus processos de preparo e pré-preparo concluídos antes do início da distribuição das refeições. Ademais, a contratada deverá manter estoque mínimo ou de segurança, a fim de garantir o adequado abastecimento da unidade, evitando atrasos na reposição das preparações ou alterações no cardápio em eventuais situações emergenciais que possam comprometer a produção das refeições.

Quanto aos comentários acerca das proteínas, a contratada deverá ter uma padronização do porcionamento, conforme gramaturas indicadas no Termo de Referência, além do controle do ponto das proteínas e reposição contínua durante o serviço.

Em relação à presença de leite não sinalizada, a fiscalização já está orientando e exigindo da contratada a identificação clara, padronizada e visível da presença de leite e derivados em todas as preparações, tanto no cardápio exposto quanto no balcão de


distribuição, especialmente nas proteínas e acompanhamentos. A fiscalização fará o acompanhamento e o cumprimento da medida e registrará eventuais não conformidades, tendo em vista a segurança alimentar dos comensais.

## 5. CONCLUSÃO

Diante das manifestações apresentadas pelos comensais, observa-se que, embora haja avaliações positivas observadas na maioria dos itens analisados, persistem pontos críticos recorrentes que demandam atenção contínua da contratada e acompanhamento sistemático da fiscalização. Entre esses pontos, destacam-se a padronização dos sucos, o ajuste do tempero e do teor de sal das preparações, a ampliação da variação do cardápio, especialmente no jantar, a melhoria no preparo e na reposição das proteínas e o aumento da diversidade das saladas.

Por fim, diante dos resultados desta pesquisa, a fiscalização parabeniza a contratada pelas avaliações positivas e aguarda que sejam promovidos os ajustes necessários para a regularização das não conformidades apontadas, com vistas ao aprimoramento contínuo dos serviços prestados e à oferta de refeições produzidas com elevado padrão de qualidade e segurança alimentar.

Angicos/RN, 19 de dezembro de 2025.

Documento assinado digitalmente  
 ANDRESSA SOARES DE ARAUJO BATISTA  
Data: 19/12/2025 17:09:55-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Andressa Soares de Araújo Batista  
Nutricionista- CRN6 15958  
Fiscal técnica do Contrato N° 35/2025

## **ANEXO I**

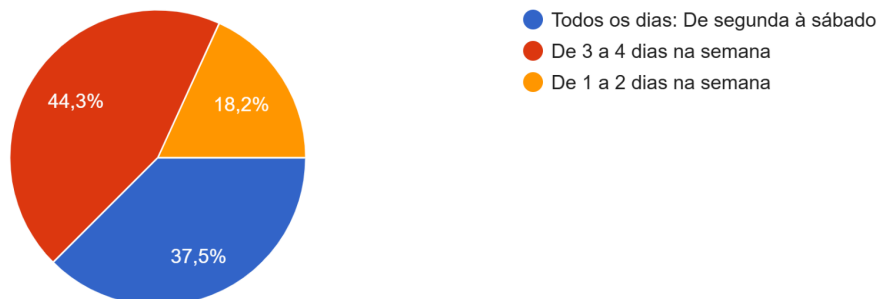
**(Resultado da pesquisa de satisfação realizada em novembro de 2025 - RU Campus Angicos)**

## RESULTADOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO RU ANGICOS 2025.2

### ALMOÇO

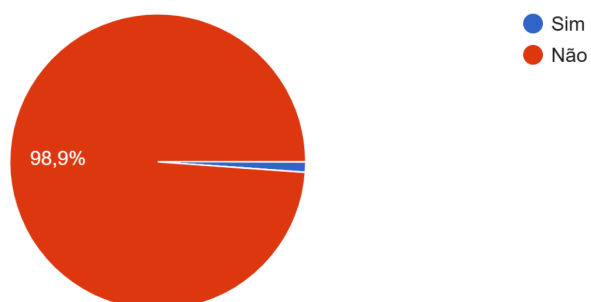
1. Quantas vezes por semana você faz refeições no R.U.?

88 respostas



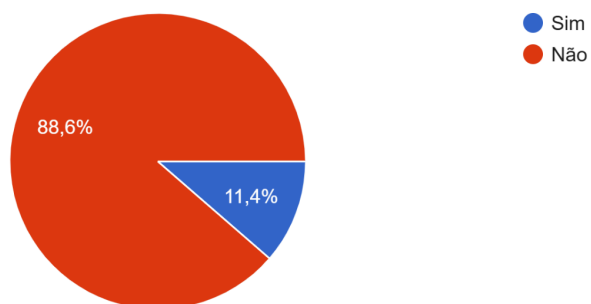
2. Você é vegetariano (a)?

88 respostas



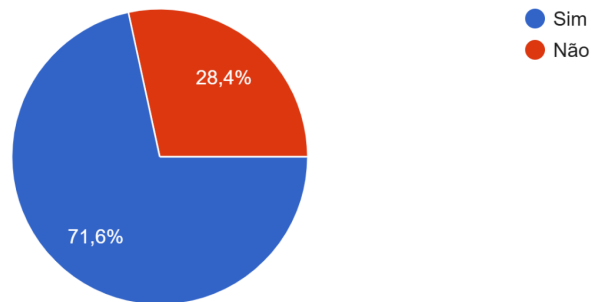
3. Você consome a preparação vegetariana disponível?

88 respostas



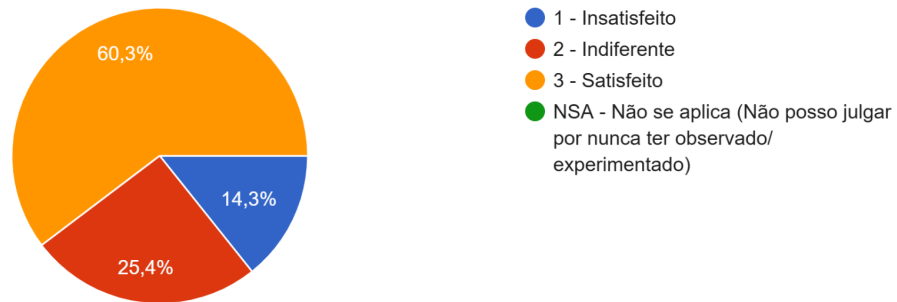
#### 4. Você costuma almoçar no RU do Campus Angicos?

88 respostas



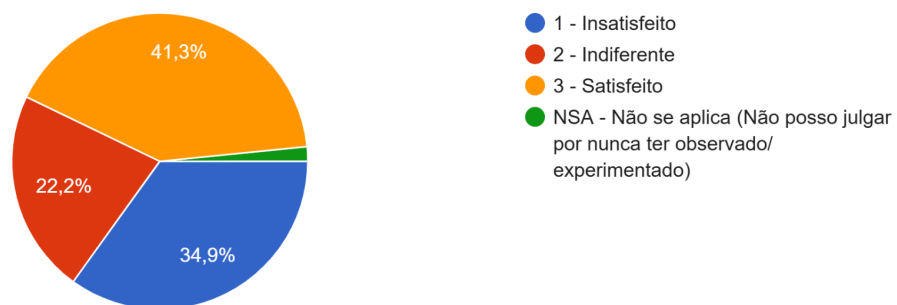
#### 5. Como você avalia a apresentação dos alimentos (aparência das preparações)?

63 respostas



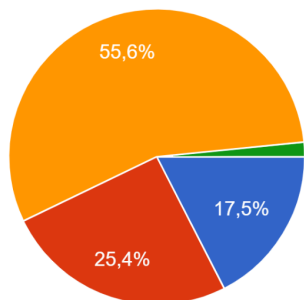
#### 6. Como você avalia a qualidade geral das bebidas (suco)?

63 respostas



### 7. Como você avalia a diversificação das saladas?

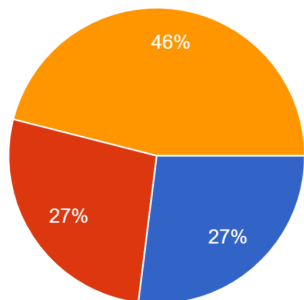
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

### 8. Como você avalia o sabor dos alimentos?

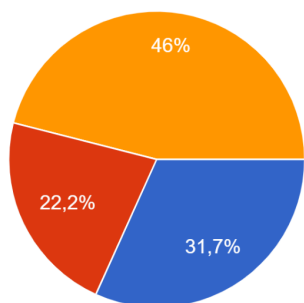
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

### 9. Como você avalia a variação do cardápio?

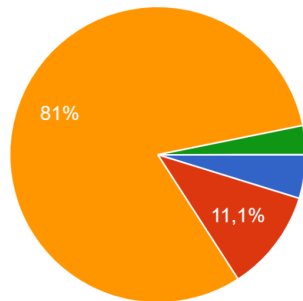
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

10. Como você avalia a disponibilidade de sal, guardanapo, palito, farinha, azeite, vinagre, limão, margarina e molho de pimenta?

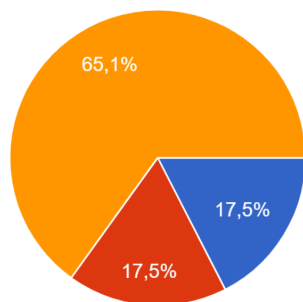
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

11. Como você avalia a espera (tempo) para pagar e se servir?

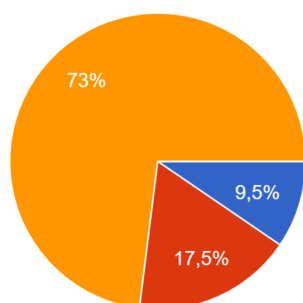
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

12. Como você avalia a identificação das preparações (nomes das preparações no balcão)?

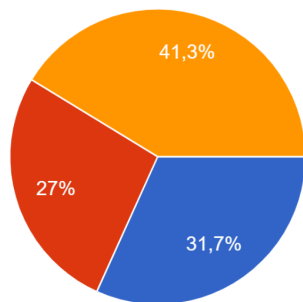
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

### 13. Como você avalia a reposição dos alimentos?

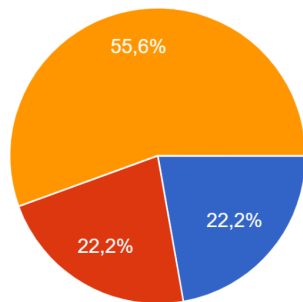
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

### 14. Como você avalia a Qualidade Geral da Refeição (Almoço)?

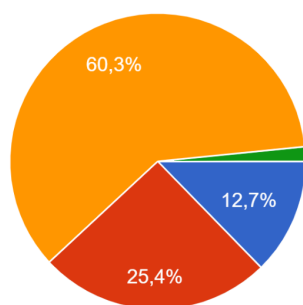
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

### 15. Como você avalia a organização e higiene do refeitório?

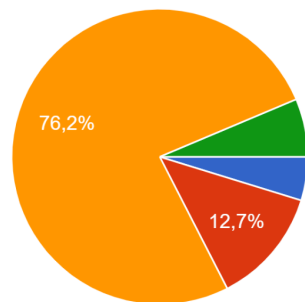
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

16. Como você avalia a disponibilidade de sabonete líquido e papel toalha?

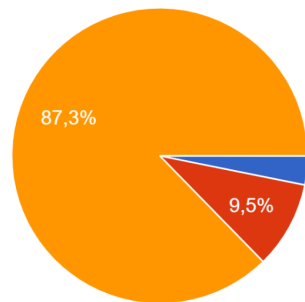
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

17. Como você avalia a reposição dos utensílios (pratos, talheres, copos, etc.)?

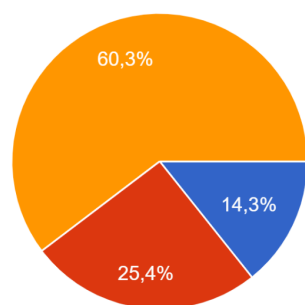
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

18. Como você avalia a qualidade do serviço prestado pela empresa terceirizada?

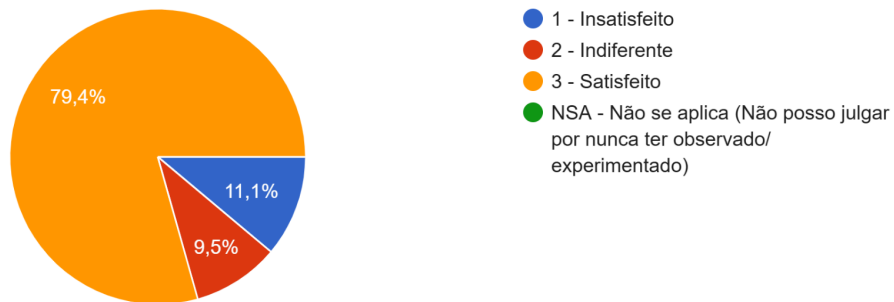
63 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

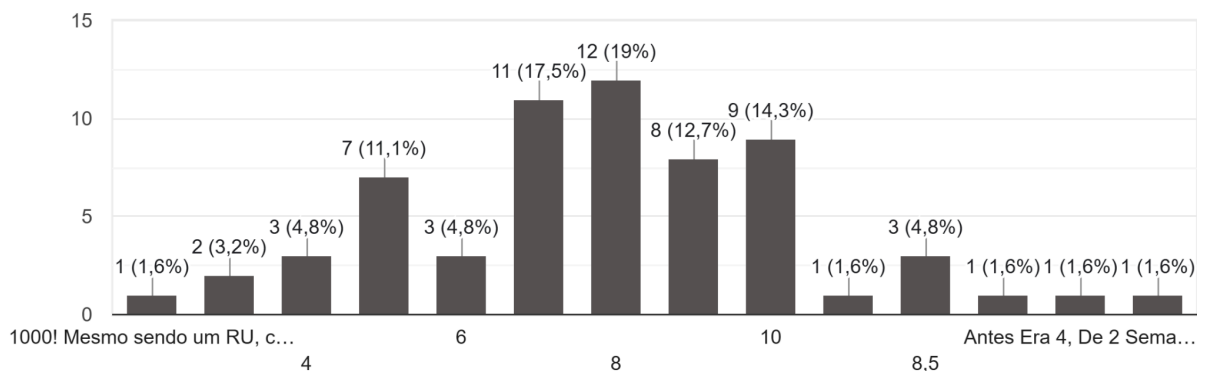
### 19. Como você avalia a agilidade e cordialidade dos funcionários no atendimento?

63 respostas



### 20 - De 0 a 10, que nota você atribui para o almoço do restaurante universitário do Campus Angicos?

63 respostas



### Sugestões/Crítica/Elogios

Nada a declarar

O RU tem melhorado bastante, mas ainda há pontos que precisam de uma atenção maior l.

Poderiam variar mais o cardápio, se bricar ja sei ate decorado. O manejo dos alimentos, muitos alunos passando mal por causa dos alimentos, eu fui uma dessas pessoas

Deveria variar mais a mistura

Sugestões:

- Aviso se leite também nas identificações da proteína (as vezes passa despercebido no cardápio e só vemos na fila para pegar o prato);
- Deveria ter a opção de arroz sem leite para intolerantes (nos dias de arroz de leite);
- Café no almoço (com copos descartáveis)
- Opção visível de suco sem açúcar;

Críticas:

- Muita gente desgosta do feijão enfarofado, deixa o prato muito seco;

- Arroz na janta é indispensável;
  - Não entendo o medo de colocarem tomate na salada (a gente gosta de tomate);
  - Trocar salada normal por salada de MAIONESE não parece ser tão saudável (se forem colocar maionese, deixem ao menos a opção de salada comum também);
  - Macarrão com frango na proteína não faz sentido, a gente quer proteína pura.
- Elogios;
- De resto, muito bom;
  - o visual é sempre bem apresentado;
  - a proteína costuma vir em quantidades satisfatórias;
  - as vezes há umas falhas no ponto da bisteca, mas é raro;
  - Pessoa simpático;
  - Mesas limpas, pelo menos até o horário de pico.

Mais saladas, mais variação, mas não tirem a feijoada dos alunos! Não quero revolução na porta da COAE.

O cardápio é variado, mas se prende muito ao mesmo cardápio, não avaliam o que as pessoas estão achando bom ou ruim para mudar o cardápio, ex.: vaca atolada é bom, mas nunca mais teve, comida com carne moída a maioria não gosta, mas continua no cardápio. Tem dias que as combinações da janta são horrível, tipo arroz com farofa, ovo com carne moída, se avaliar o que está sendo desperdiçado ou através de outra avaliação da pra saber como melhorar o cardápio, espero que isso sirva para mudar e haver mais qualidade!

As opções de proteínas são sempre descentes no mínimo e em alguns dias, como de peixe frito e feijoada, estão excelentes. Porém, a salada seria melhor SEMPRE separada, nem todo mundo gosta de salada com frutas ou algum outro tipo de combinação.

Gosto de comer no RU, mas o suco poderia melhor, alguns sucos são só água, sem sabor nenhum.

assar bem o frango, colocar o feijão de molho e disponibilizar mais frutas.

Poder tomar mais suco, deixar o suco mais grosso (só tá a água), aumentar o tamanho das porções, até mesmo quando já está perto de fechar as porções continuam poucas. Agilizar o atendimento.

O almoço é bom a janta que é bem desconexo Com alimentos que não combinam com o horário principalmente a mistura

deveria variar mas o cardápio diário

Comida boa e com preço justo.

Nos últimos dias, a proteína e a guarnição estava muito mais muito salgada.

Deveria poder vender em quentinha para poder comer onde quiser

Minha sugestão é que melhore o cardápio, diversificando com mais proteínas fritas e menos carnes/frangos com creme.

Muito bom

Melhorar o preparo dos alimentos e cardápio

Painel digital para a empresa saber em tempo real a insatisfação dos discentes como um termômetro

O peixe é muito bom

Atualmente o cenário das refeições mudou bastante, antes a comida servida, frutas e etc. Era bastante ruim, devido o elevado índice de reclamações feita na COAE, as refeições agora está com um padrão que possamos dizer que seja excelente. Deixo aqui os parabéns a equipe e que sempre mantenha o padrão atual de excelência.

Coloquem pouco sal na comida, não deixem o frango cru e se organizem em horarios para fazer as proteínas para que os alunos não fiquem esperando quase uma hora pra comer, Os problemas de casa não se leva pro ambiente de trabalho e serve pra ambos Alunos e funcionarios..

O problema todos já sabem e todas as empresas que entram não resolvem! O problema é comida com pouco tempero, tipo água e sal, comida tipo macarrão sem um corante açafrão, minha água dentro dia alimentos, fica só com gosto de água, precisa de mais condimentos tipo coentro, alho, pimenta, cebolas, tomate, salsinha, gerimun, cebolinha, e outra existe maçãs baratas de alimentos que cachorro apanha para comer, e é justamente as marcas mais baratas que compram, tipo um macarrão que parece que passa do ponto mas na verdade não passa do ponto é a marca que é ruim, espapaça, arroz sem gosto por não tem algo sem cor, as carnes cheio de caldo de e ser pra render mais, as vezes as comidas passa do tempo de cozimento como o peixe e etc eu falo com propriedade pois uma das minhas profissões é cozinheiro industrial, e sofro muito com essa comida pois tenho um paladar muito apurado pois sou autista nível 1 e o fator sensorial deixa meu paladar aguçado....

Acho que o suco poderia vir com menos açúcar, ou ter uma opção sem açúcar. Nosso RU é maravilhoso !!! Comida deliciosa !!!

Sem resposta

Sempre atrasa a reposição da proteína, eles deveriam se preparar melhor pra isso. Na maioria dos dias o suco parece água saborizada, até refresco em pó Tang é melhor.

Da pra melhorar..

melhorar a agilidade na reposição dos alimentos, diversificar o cardápio, respeitar o cardápio semanal

O peixe é uma delícia

Um pouco de diversidade na comida

Acho que podem melhorar as preparações das comidas, ultimamente a carne sempre vinha queimada.

Reduzir os dias que tem suco de caju, no almoço e janta

Sem dúvida alguma o almoço no RU Angicos é um dos melhores almoços em RU que já comi comparado a diversos Ru's da UFERSA e de outras instituições.

Não tenho críticas a fazer. Não costumo dar 10 nas minhas avaliações. Então esse 9 é um nível muito alto de satisfação.

Críticas:

sucos sem açúcar e as vezes ralo.

As vezes as comidas estão com sal e as vezes estão faltando.

Cuscuz seco.

As vezes o frango vêm cru por dentro.

Elogios:

O café está ótimo, a organização, a limpeza, etc.

Poderia trocar a máquina do suco por outra que não precisasse encher pegando um balde e despejando o suco lá dentro.

melhorar a quantidade de proteína colocada no prato, pois não é proporcional à quantidade de comida colocada pelo usuário

As Vezes O Suco Tá Fino e Frio, A Comida Sem Gosto, Pouca Proteína, Algumas Frutas Em Mal Estado(Principalmente Maçãs), Quando Tem Purê é Fino, Parece Mingau, Entre Outras Mais.

De modo geral estou satisfeito com a qualidade do serviço

poderia melhorar na quantidade certa do sal, pois muitas das vezes a proteína vem muito salgada ou com grande ausência do mesmo.

outro ponto em questão é o feijão, que muita das vezes vem pedras ou milho dentro, e também gostaria de sugerir uma sugestão de colocar o feijão a molho no dia anterior, pois o feijão tem vases que acaba prejudicando nosso intestino.

Tirar o suco de caju e de manga que são horríveis

Algumas vezes os alimentos ou estão muito salgados ou insosso.

Pontos positivos:

- melhora no sabor das preparações (almoço e janta);
- boa variedade no cardápio, principalmente no jantar (sopa, canja, papa);

Pontos negativos:

- os sucos costumam estar mais fora do ponto (aguado demais ou com um residual desagradável);
- excesso de salada com a base de alface;
- proeminência de óleo em algumas preparações (macarrão, grelhados...)

Sugestões de melhoria:

- aumentar a variedade de salada, principalmente no jantar. As bases estão sendo muito similares, principalmente no jantar (alface). A opção com Repolho por exemplo, só é incluída uma vez na semana.

- comprar frutas de pequenos agricultores locais. E ainda poderia considerar variar nas opções das mesmas (na UFERSA Caraúbas oferecem goiaba).
- incluir no cardápio impresso que pode haver variação na oferta de algumas preparações mesmo pré-definidas.
- se ainda puder repetir as guarnições, sinalizar em algum lugar;
- inserir um qr code nas mesas do restaurante para facilitar o feedback dos alunos com relação às refeições;

Críticas: muito sal, sem açúcar,

Elogios: bem temperado

Deveriam parar com o desperdício de legumes no almoço, uma vez que o tamanho dos legumes é muito grande

Só a educação de alguns funcionários que deixaram a desejar no atendimento

A equipe de trabalho é bastante experiente e a empresa muito responsável

Nenhuma

Mais proteína

Tem dias que as comidas estão salgadas demais, ou insossa demais. Além disso, alimentos com o salpicão de frango, por vezes possui mais legumes do que frango. Além disso, alguns alimentos não mantêm o padrão de ponto, por vezes alguns pedaços de carnes estão mais assadas que outras por exemplo.

Melhorar no preparo das comidas

Incluir ovos fritos/mexidos/omelete na opção vegetariana. A gente come ovos também. E é mais barato para a empresa comprar, porque ovos é mais barato que carne. Deveria ser oferecido 2 ou 3 vezes na semana.

Seria interessante uma maior variação no cardápio

Ter opção de suco sem açúcar.

Acima.

Há 3 semanas atrás as refeições estavam péssimas de sabores com excesso de sal, saladas mal apresentadas com pedaços grande de cenoura, beterraba e alface tudo cortado de um modo qualquer, já os sucos continuam a desejar. Porém, a qualidade melhorou bastante de 2 semanas pra cá.

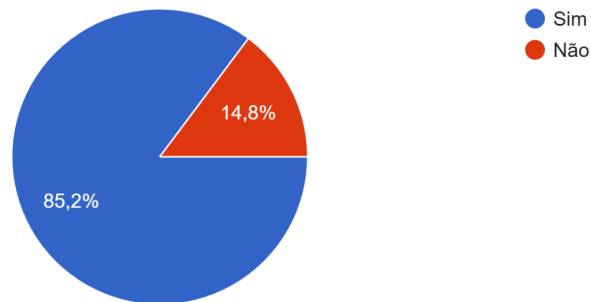
variedade de proteínas

O suco de cajá, uva e acerola sempre estão bons! As comidas as vezes tem um gostinho artificial, deveria ter mais gosto de comida caseira

## JANTAR

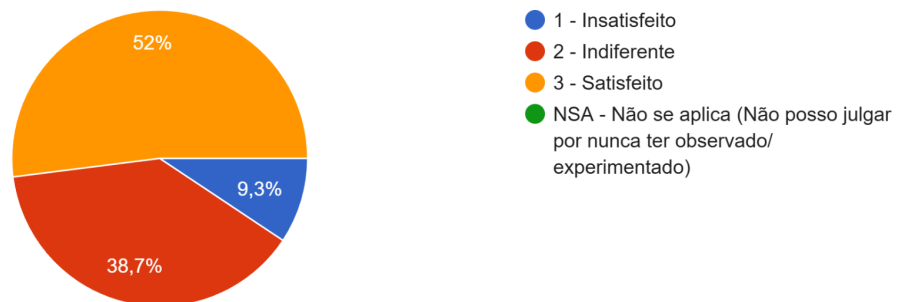
Você costuma jantar no RU do Campus Angicos?

88 respostas



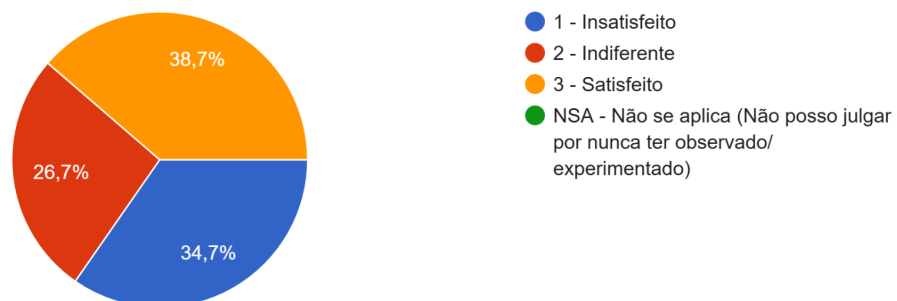
5. Como você avalia a apresentação dos alimentos (aparência das preparações)?

75 respostas



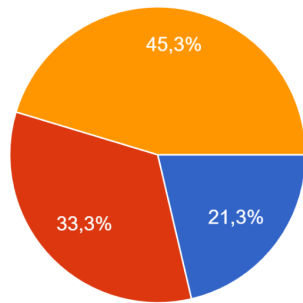
6. Como você avalia a qualidade geral das bebidas (suco e café)?

75 respostas



7. Como você avalia o sabor dos alimentos?

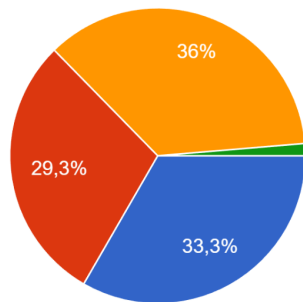
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

8. Como você avalia a variação do cardápio?

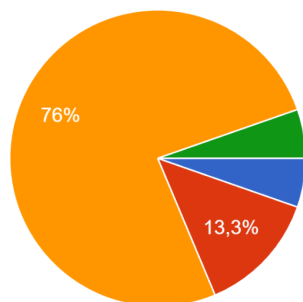
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

9. Como você avalia a disponibilidade de sal, guardanapo, palito, farinha, azeite, vinagre, limão, margarina e molho de pimenta? ?

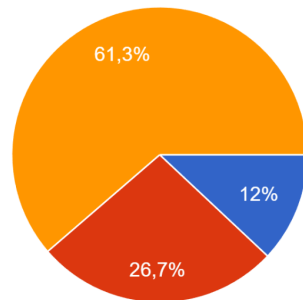
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

10. Como você avalia a espera (tempo) para pagar e se servir?

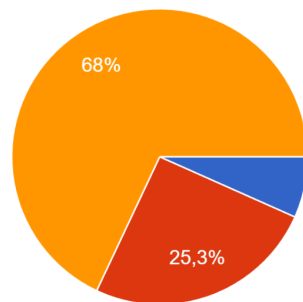
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

11. Como você avalia a identificação das preparações (nomes das preparações no balcão)?

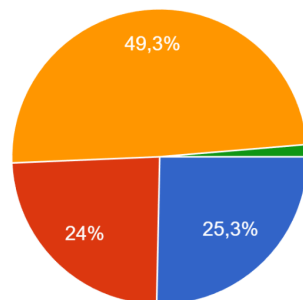
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

12. Como você avalia a reposição dos alimentos?

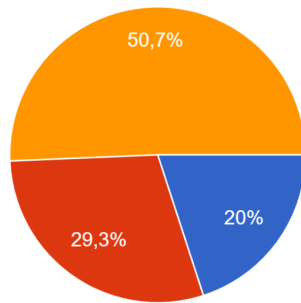
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

### 13. Como você avalia a Qualidade Geral da Refeição (Jantar)?

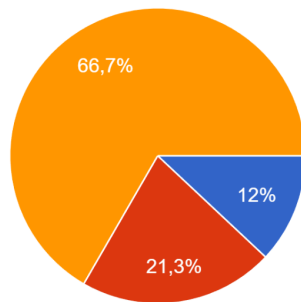
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

### 14. Como você avalia a organização e higiene do refeitório?

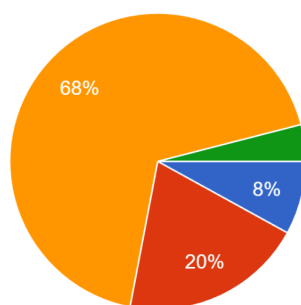
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

### 15. Como você avalia a disponibilidade de sabonete líquido e papel toalha?

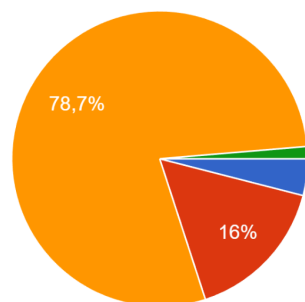
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

16. Como você avalia a reposição dos utensílios (pratos, talheres, copos)?

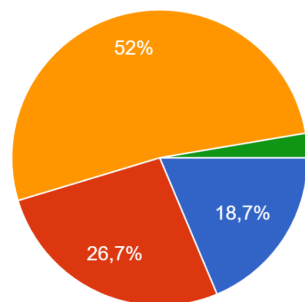
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

17. Como você avalia a qualidade do serviço prestado pela empresa terceirizada?

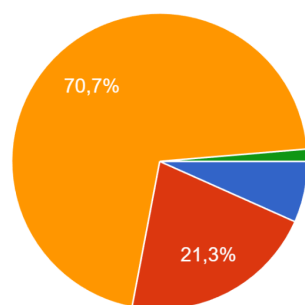
75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

18. Como você avalia a agilidade e cordialidade dos funcionários no atendimento?

75 respostas



- 1 - Insatisfeito
- 2 - Indiferente
- 3 - Satisfeito
- NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)



melhorar.

Serem mais rápidos, aumentar o tamanho das porções, tomar mais suco, comer mais pão, deixar o suco mais grosso

Comidas mas coerentes com o horário com combinações que sejam melhores digestivas e nao repetitiva como arroz todo dia

Melhorar a preparação da carne moída ou retirá-la do cardápio

Comida com muito sal.

Poderia melhorar mais na qualidade dos alimentos, na reposição dos pratos, pois quando uma determinada proteína acabar eles não conseguem repor no mesmo padrão do anterior.

Poderia servir em quentinha para poder comer onde quiser e também vender para visitantes

Melhora o cardápio com mais proteínas que não sejam com cremes

O atendimento é aceitável. A comida um pouco fria demais para quem chega às 19:00.

Creio que o cardápio está muito bom, a variação. Mas eu acho que o café tem muito açúcar.

Boa

Nada a reclamar.

Muito bom em geral o RU, mais poderia melhorar em questão das misturas, deveria colocar mais um pouco.

Melhorar os alimentos e o cardápio

Apenas uma sugestão: Poderiam ter guardanapos nas mesas.

Nada

Gosto muito dos funcionários, todos são muito educados.

Sugestões: variar as proteínas e frutas.

Critica: retirar o suco de caju.

Elogios: alguns funcionários são excelentes.

Que mantenha o padrão atual, pois antes a comida servida era péssima e agora de 3 semanas para agora a comida está excelente. Parabéns e continue nesse padrão atual.

reposição de comidas mais ageis e frango cru

Muito bom, nada a reclamar

O cardápio não está tão variado, tem dias que a comida está sem gosto e o suco sem açúcar. Os funcionários são uns queridos.

A mesma anterior

Não consigo entender como os alimentos é acompanhado por nutricionista e servem enlatados com linguiça, já que pelo meu conhecimento prévio sobre alimentação escola é proibido enlatados

Algumas vezes as comidas contém muito olho e também o suco é meia boca.

Sem resposta

Como no almoço, o suco é muito fraco, parece até água saborizada.

Uma variedade no cardápio, principalmente do cardápio da jantar, ter uma sobremesa. Sobre o alimento poderia vim com ovo. Sou alérgica também a água sanitária quando eu vou deixar os pratos sinto o cheiro forte de água sanitária.

Não removam a papa de chocolate ❤️

n/a

Bota copo descartável, caso o estudante queira pegar café depois da refeição e bolo seria uma boa opção como sobremesa à noite.

De modo geral os jantares são satisfatórios

Mais diversidade nos pratos

Legal os serviços oferecidos.

Melhorar a comida

Já respondi.

Poderiam dar uma balinha pra quem não estragasse a comida, assim teria menos desperdício

Demora para servir, demora para preparação e reposição de alimentos.

A Janta Deixa Muito A Desejar, O Cuscuz Na Maioria Das Vezes Com Torrão, A Mistura Pouca, Arroz Duro Como Se Fosse do Almoço, Café Ruim e Muita Das Vezes Frio. Entre Outras Questões

Tirar o suco de caju e manga

Alfymas vezes os alimentos estão com bastante sal

Pontos positivos:

- melhora no sabor das preparações (almoço e janta);
- boa variedade no cardápio, principalmente no jantar (sopa, canja, papa);

Pontos negativos:

- os sucos costumam estar mais fora do ponto (aguado demais ou com um residual desagradável);
- excesso de salada com a base de alface;
- proeminência de óleo em algumas preparações (macarrão, grelhados...)

Sugestões de melhoria:

- aumentar a variedade de salada, principalmente no jantar. As bases estão sendo muito similares, principalmente no jantar (alface). A opção com Repolho por exemplo, só é incluída uma vez na semana.
- comprar frutas de pequenos agricultores locais. E ainda poderia considerar variar nas opções das mesmas (na UFERSA Caraúbas oferecem goiaba).
- incluir no cardápio impresso que pode haver variação na oferta de algumas preparações mesmo pré-definidas.
- se ainda puder repetir as guarnições, sinalizar em algum lugar;

▪ inserir um qr code nas mesas do restaurante para facilitar o feedback dos alunos com relação às refeições consumidas no espaço;

Críticas: as mesas sujas de resto de comida, suco só a água,

Elogios: bem temperado

Precisam parar de fazer o macarrão com óleo

Nada a reclamar só agradecer mesmo

O jantar é muito bem preparado

Sugestão seria retirar o molho de batata e molho agridoce, seria substituir pelo um prato assado tipo: frango assado, iscas de carne acebolada, bife acebolado, carne assada no forno e melhorar as saladas que parece mais ração pra gado.

No começo era muito bom tinha até panquecas ,vaca atolada era uma delícia e hoje em dia só é cuscuz e arroz macarrão,carne ou frango quazer todo dia,num tem uma sopa de carne,só tem sopa com macarrão e frango dentro sem nenhum gosto.

Dá uma variada no cardápio

Nenhuma

Mais proteína

Algumas vezes percebe-se alimentos quase crus como a linguiça. E outros alimentos alimentos como a paçoca, que por vezes vem mais cebola do que a carne. A carne cozida parece ficar pouco cozinhando, então alimentos como a carne ao molho de batata ficam com um aspecto e texturas ruins. A carne moída a jardineira, assim como salpicão, tem mais verduras do que a própria proteína. Outros alimentos como a torta de frango, por vezes são bons, entretanto outras vezes não assa por tempo suficiente, e fica crua. Isso acontece com outros alimentos também.

1° Sugestão para o almoço e jantar: Cronometrar o tempo pra cada alimento, principalmente das proteínas, tendo em vista que a maioria das críticas são em relação ao ponto (fritura/cozimento/assado) dos alimentos.

2° Sugestão para almoço e jantar: Criar um forma de organizar quem vai almoçar e jantar. O Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), utiliza um formato de agendamento. O agendamento poderia ser feito um dia antes pelos próprios alunos, dizendo se iriam almoçar naquele dia ou não, assim seria possível determinar uma média da alimentação que seria feito no dia. Assim diminuindo o desperdício dos alimentos e e obtendo um controle maior.

3° Sugestão para almoço e jantar: Colocar para funcionar o cartão do restaurante, assim diminuindo o tempo na fila do RU em horários de pico.

Melhorar o preparo dos alimentos e cardápio

Ultimante a comida vegetariana está demorando muito para ser concluída. O restaurante abre e ainda não está pronta, às vezes cheguei de 11h e ainda não estava pronta! Além disso, existe

uma DIFERENÇA entre vegetariano e vegano! É importante explicar sobre isso para o chef de cozinha e nutricionista e analisar se a quantidade de veganos. Nós, VEGETARIANOS, comemos ovos, leite, queijo, iogurte, pizza de mussarela, mel etc.. Eu acredito que no campus Angicos não exista nenhum discente VEGANO. Por isso, acho viável e coerente incluir ovos fritos/cozidos/mexidos/omelete no jantar também. O ovo é considerado a proteína mais saudável, nutritiva e completa do mundo. Não percebo a dificuldade financeira da empresa incluí-lo na opção vegetariana, uma vez que ovo é mais barato que carne e é mais rápido de fazer. Além disso, é necessário estar atento ao modo de preparo da comida vegetariana. Não é só jogar a soja na água e colocar sal. Da mesma forma como o chef prepara o creme de galinha, refogado, temperado com alho, verdura, creme de leite, milho, ervilha etc... também deve preparar o creme de soja com tempero, por exemplo. Um prato tão simples de fazer (e de pouca porção), deveria ser rápido e bem feito.

Seria interessante maior variedade nas opções dos pratos

Pois é preciso revisar a quantidade de sal. Em alguns dias, as comidas ficam muito salgadas.

A janta sempre deixou a desejar, tem uma diferença muito grande entre almoço e janta. Na janta tudo parece ser feito de qualquer jeito.

Nenhuma sugestão e nenhuma crítica  
variedade nos acompanhamentos

O jantar sempre está melhor que o almoço