



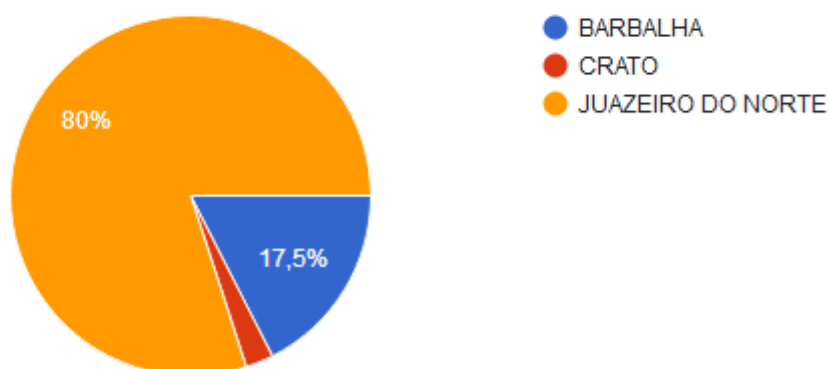
# Pesquisa de satisfação R.U

40 respostas

[Publicar análise](#)

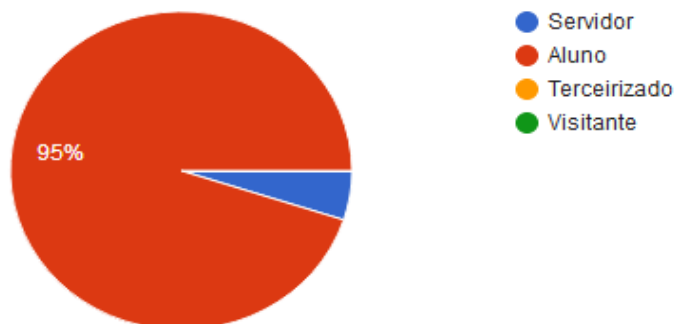
## Qual unidade você costuma fazer suas refeições?

40 respostas



## Qual seu vínculo com a UFCA?

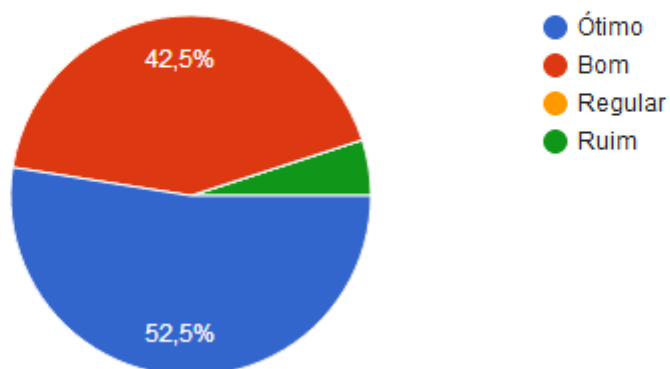
40 respostas





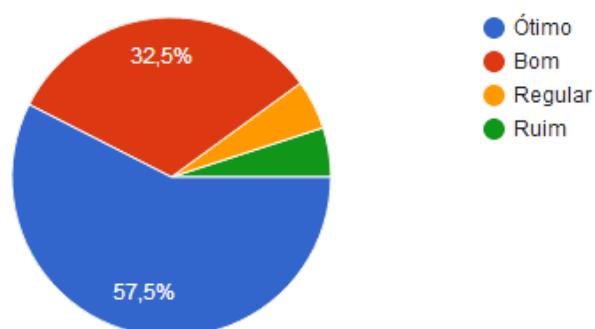
## Limpeza do mobiliário (mesas, cadeiras, buffet, bancadas).

40 respostas



## Higiene dos utensílios (pratos, talheres).

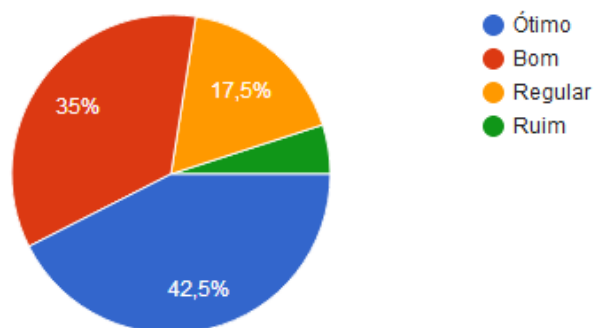
40 respostas





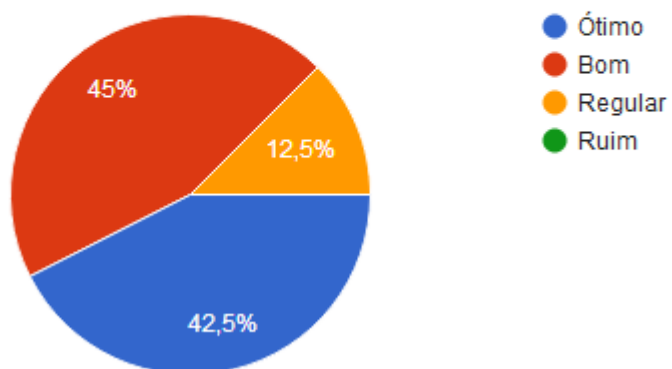
## Fluxo de entrada (recepção, retirada dos utensílios).

40 respostas



## Fluxo de saída (devolução de pratos, talheres).

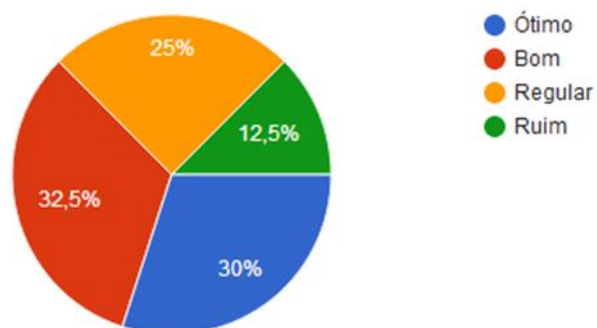
40 respostas





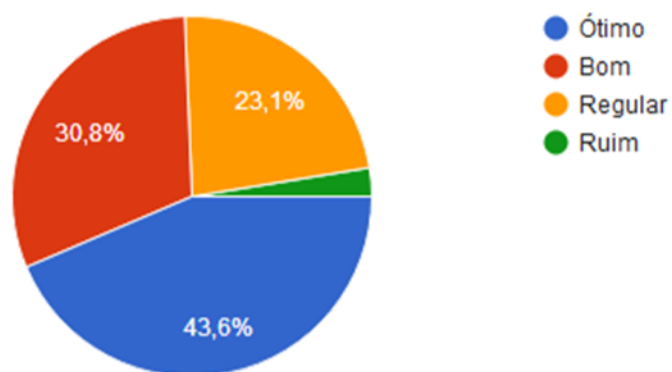
## Ambiente interno-ventilação.

40 respostas



## Temperatura do alimento.

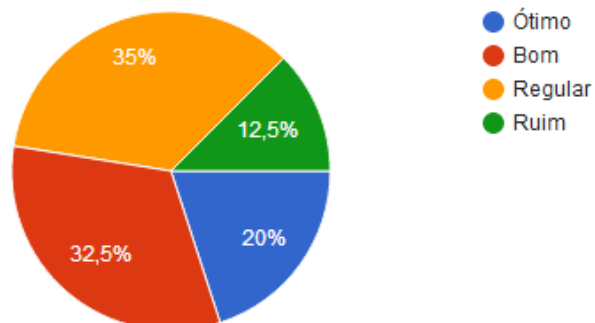
39 respostas





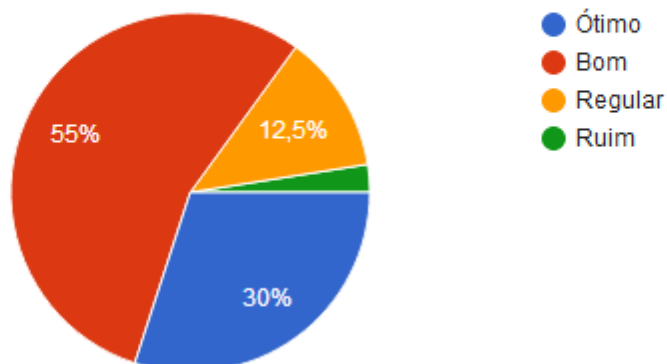
## Diversificação de itens do cardápio.

40 respostas



## Área para higiene das mãos.

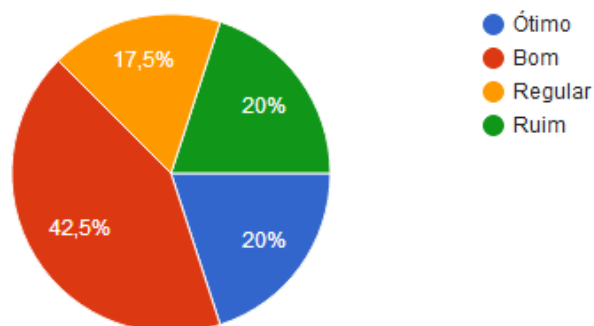
40 respostas





## Controle da entrada de vetores e animais.

40 respostas



## Críticas, Sugestões e Elogios. Descreva de forma objetiva o que deseja nos informar para melhorar nosso trabalho.

21 respostas

A venda de fichas antes da entrada para diminuir filas.

O espaço está pequeno e precisamos com urgência de um bebedor

Mais pratos diferentes, por exemplo: pirão, costela, carneiro, churrasco, arroz sem passas e etc.

Mais rapidez na entrada

Gostaria de uma maior variedade de coisas e também que o peixe fosse melhor.

Baixar o preço da refeição

Atendimento e compra nas fichas

Janta começando as 17horas pra quem mora fora conseguir jantar e pegar o ônibus de 17:30.

Tornar mais ágil a entrada e compra de ficha de refeição.

Sobremesas iguais pra quem almoça ou janta, muito triste encontrar um docinho de goiaba sabendo que durante o almoço foi um sorvete...

Tá muito apertado. Nas mesas no canto esquerdo você senta e se chegar alguém atrás de você, não tem como sair, tem que ficar levantando.



O sabor da comida às vezes não é bom.

Resolver o problema dos cachorros que ficam no RU na hora das refeições.

Mudar o cardápio diversificar e cenoura em tudo até na farofa.

Vocês são ótimos!! :- ) Mas eu pediria maior cuidado na limpeza das mesas, sobretudo não jogar resto de comida das mesas no piso.

Cuidado de ficar verificando quando o alimento acaba para repor rapidamente. Várias vezes eu tive que pedir para repor, pois os funcionários não perceberam.

A carne vermelha frequentemente é intragável. Ou é nervurada demais, ou está crua ou dura. De modo que todo mundo diz que no RU só se come frango, pois ninguém mais tem coragem de arriscar em outra carne. O tempo de troca de vasilhame da comida chega a dobrar o tempo de espera na fila. As mesas estão dispostas muito próximas umas das outras, dificultando a passagem e ocasionando muitas batidas de mochila na cabeça.

O QR foi uma sacada pratica e sustentável

O purê costuma vir sem consistência, com agua demais.

É bem injusto o que estão fazendo com os alunos que não podem pagar 8,25. Se fosse você que precisasse passar o dia assistindo aula e não tivesse dinheiro para ir, vir e se alimentar durante o período, o que faria? Que covardia hein!

Reforçar o atendimento na compra da ficha, principalmente nos semestres ímpares, que devido ao fluxo dos novos alunos o tempo de espera na fila chega a 30min

Os morais que servem os alunos são topem!

Adoro as saladas

Adoro as saladas

Quero cardapio toda semana

A carne estava doce. (bovina). Não coloquem abóbora e cenoura juntos. Não combina.

Começar a vender os bilhetes um pouco mais cedo.

"Subiram nas mesas pra colocar estes penduricalhos e não limparam depois.

O mousse está divino!! "



Melhorar a diversidade de alimentos ofertados

Parabéns pelo trabalho. Dadas as limitações de todos os tipos, o serviço é bem acima da média de outros locais.

Variar o cardápio vegetariano

Diversificar o cardápio vegetariano

Cardápio do dia 09/03/18 estava maravilhoso tudo em perfeita harmonia, deveria repetir toda sexta !!!

Cardápio do dia 09/03/18 estava maravilhoso tudo em perfeita harmonia, deveria repetir toda sexta !!!

Os cardápios melhoraram, bem como a qualidade da alimentação.

Repetir o cardápio do dia 9 que estava maravilhoso.

Um anti mosquito por favor

Adorei o almoço q foi o churrasco! Diversifique mais o cardápio!

Mais variedades no cardápio

O cardápio muita vezes exclui os vegetarianos, uma vez que são incluídos alguns alimentos de origem animal como carnes, linguiças e presunto em alguns pratos, como arroz, feijão, farofas e outros. Além de trazer, muitas vezes, preparações, incluindo a opção vegetariana, que contém leite e derivados, alimento que não é ingerido por uma grande quantidade de vegetarianos, e todos os veganos, além dos alérgicos.

Carne insuficiente quando em "picado"

O prato principal nunca atinge o peso estipulado no RU de Barbalha, sempre colocam abaixo.

COLOQUEM COLHERES DISPONÍVEIS NA MESA. É MUITO CHATO COMER DE GARFO SENDO QUE EU NÃO QUERO COMER DE GARFO. COLHERES POR FAVOR.

Vcs fazem um ótimo trabalho.

Ter mais variedades no cardápio e de frutas.

Colheres lá na mesa. Só isso me desagradou por não ter.





Comida bem preparada. Ótima variação do cardápio. Parabéns!

Tirar a feijoada

Deixar mais visível a opção vegetariana. Diversificar mais o cardápio do jantar.

Trocar a farofa por macarrão espaguete ao molho ou alho e óleo

Saladas diversificadas. Menos cenoura

Melhorar a estrutura para diminuir o acesso de gatos.

Os rapazes que servem a comida perdem muito tempo no celular e demoram no serviço

Moscas nos alimentos

É rotineira a presença de insetos na salada, há uma demora na colocada da carne, os funcionários costumam colocar música durante.

É rotineira a presença de insetos na salada, há uma demora na colocada da carne, os funcionários costumam colocar música durante.

O preço, de certa forma, não condiz com a situação financeira de muitos estudantes. Pois, na Urca, por exemplo, uma refeição custa 0,80 R\$, sendo esta uma faculdade regional. Nesse caso, constata-se uma falha na consolidação da ampla acessibilidade para os estudantes.

Ótimo serviço, mas preços incondizentes com a realidade da clientela e do produto oferecido.

Tudo muito bom.

Ainda que o cardápio seja fornecido e apresentado no monitor, seria interessante identificar os alimentos ofertados na bancada. Isso facilitaria na hora de identificar o tipo de guarnição que está sendo servido no dia.

O atendimento dos funcionários do RU é bastante solícito e a preocupação com a qualidade da comida e satisfação dos alunos é muito boa.

A entrada de cachorros não está sendo controlada

Pensar estratégias para evitar o desperdício.

Parabéns a equipe pelo atendimento e simpatia.



### **Sugestão para o cardápio.**

Sempre ter a opção frango quando houver a opção porco, pois nem todos comem carne de boi, muito menos porco, imagine os dois. Sugestão de ter sempre uma salada simples de alface e tomate, muita gente prefere essa, mesmo que seja mais simples.

Frango cozido

Pirão de costela e pirão de peixe

Pirão e arroz sem passas

Sem suco de caju

Peixe-Tilápia e arroz sem passas

Lasanha de bolacha cream cracker

Arroz sem passas

Pirão

Arroz sem passas, por favor.

Mais panqueca, mais frango empanado, muita batata 🍠🍠, molhos separados, vatapá, sobremesas da noite iguais a do dia, peixe frito, nunca peixe cozido, mais variedade de legumes, fava, maior variedade de molhos pra salada (limão, mostarda e mel,. Balsâmico, etc.....)

Pedaços de carne menores. Evita desperdício e evita ficar cru.

Lasanha de frango

Voltar o baião e a macaxeira frita.

Mais manga e mais mamão, menos melancia e melão.

Gosto do cardápio. Não tenho problemas com ele.

Ter feijão tropeiro em um dia fixo da semana.



Carne de sol, pizza.

Batata frita

Menos massas e frituras. Ha dias que tem macarrão e frango, bife ou peixe a milanesa. e muita massa.

Colocar mais comidas típicas caseiras. Pirão. Muito bom. Varias pessoas gostam. Frango Assado. Galinha ao molho. Muito bom

Menos doce de goiaba e mais doce de amendoim

Manter no cardápio a moqueca de peixe

Creme de galinha

Retirar definitivamente a porcaria desse suco de caju.

Adicionar Linguiça no cardápio e utilizar file de peixe que realmente tenham carne.

Adicionar Linguiça no cardápio e utilizar file de peixe que realmente tenham carne.

Lasanha de carne

Pela volta da macaxeira frita.

Na sexta feira, optar por peixes tipo tilápia, sinto a falta de carnes bovinas, frango é bom, mas quase todo dia torna a refeição enjoada.

Toucinho

Sorvete, lasanha....

Peixe com mais frequência.

Sopa vegetariana/feijão

Sopa vegetariana; feijão e arroz sem carnes.

Frango ou Bife a Parmegiana TODA SEMANA.

Lasanha de frango, escondidinho de carne de sol e pé de moleque.



O almoço da terça-feira precisa ser aprimorado; almoço da sexta-feira ficou ótimo, file de peixe com molho excelente.

Bife de fígado, salada doce, linguiça.

Variar mais as opções vegetarianas, e tentar atender mais todos os tipos de pessoas

Tá legal assim.

Diminuir a quantidade de soja e repolho

Diversificar o cardápio mensalmente, por exemplo, esse cardápio diário mudar mensalmente

Variar nas saladas e carnes

Que em vez de opções vegetarianas, as opções sejam VEGANAS. Dessa forma, contempla tanto veganos como vegetarianos.

Poderia ser servida pelo menos uma vez na semana uma salada de frutas como sobremesa

Tirar a feijoada

Lasanha de batata com frango

Trocar a farofa por macarrão espaguete ao molho ou alho e óleo

Baião, vinagrete

Colocar o cozinheiro da janta pra fazer o almoço também, pois a qualidade da comida melhora bastante.

Servir molhos das carnes separadas destas.

Servir molhos das carnes separadas destas.

Menos carboidratos, mais proteínas.

Mais lasanha.

Ovo cozido, sopa com macarrão de argola e frango desfiado, mugunzá, vatapá ou creme de galinha, lasanha de queijo, macarrão de forno com queijo.



Oferecer cuscuz no cardápio no horário de almoço. E melhorar no tempero do macarrão.

Carne cozida.