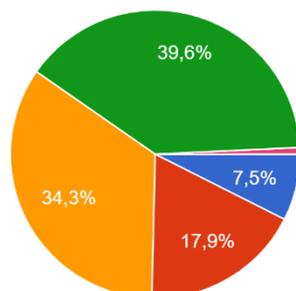


Pesquisa de satisfação R.U 2023- BARBALHA

Qual seu vínculo com a UFCA?

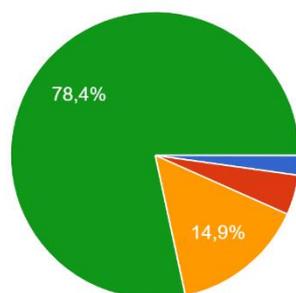
134 respostas



- Aluno com benefício sócio econômico-ISENTO
- Aluno com benefício sócio econômico critério RENDA- R\$2,00
- Aluno com benefício sócio econômico critério ESCOLA PÚBLICA - R\$ 2,00
- Aluno sem benefício sócio econômico...
- Servidor
- Terceirizado
- Visitante

Qual o seu padrão de uso do RU?

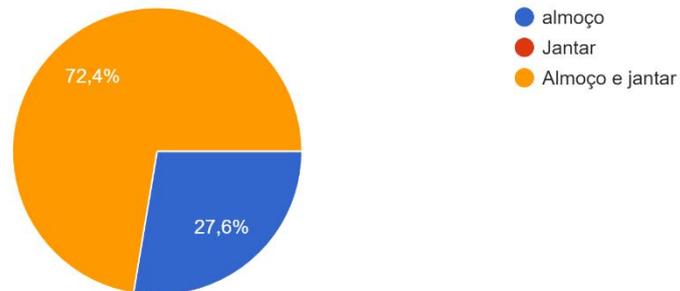
134 respostas



- Raro (1 a 3 vezes por mês)
- Eventual (1 a 2 vezes por semana)
- Frequente (3 a 4 vezes por semana)
- Diário (todos os dias)

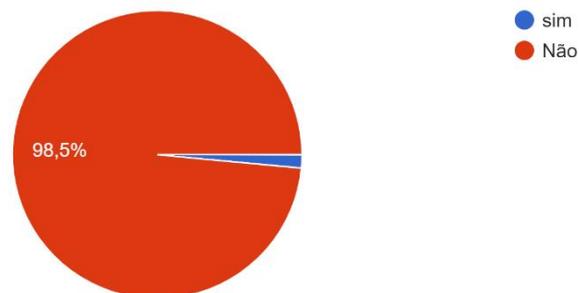
Qual(is) refeição(ões) você faz no Ru normalmente?

134 respostas



Você é vegetariano?

134 respostas



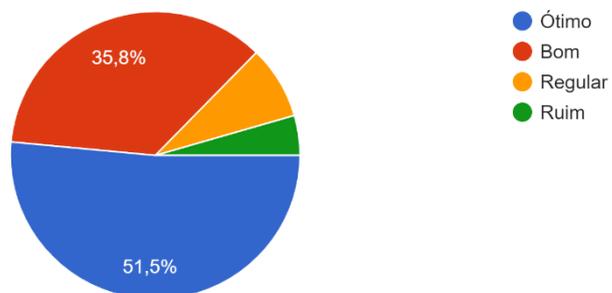
Qual o principal motivo pelo qual realiza suas refeições no RU?

134 respostas



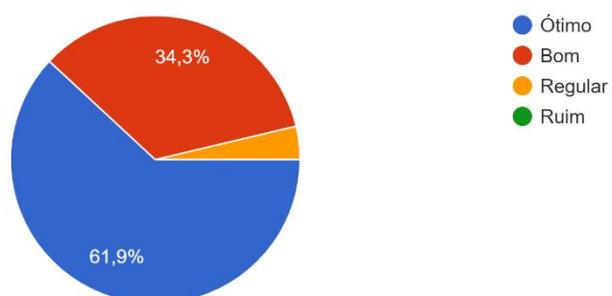
Higiene dos utensílios (pratos, talheres, copos).

134 respostas



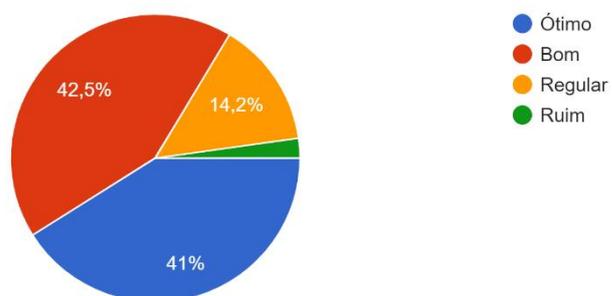
Limpeza do mobiliário (mesas, cadeiras, buffet, bancadas).

134 respostas



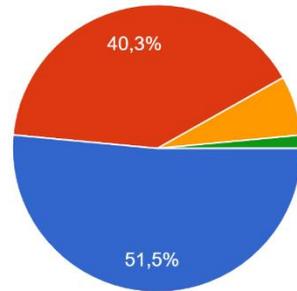
Fluxo de entrada (recepção, retirada dos utensílios).

134 respostas



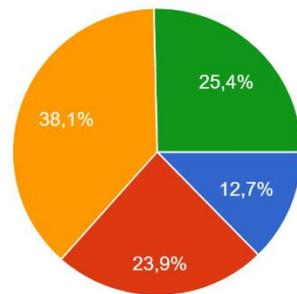
Área para higiene das mãos.

134 respostas



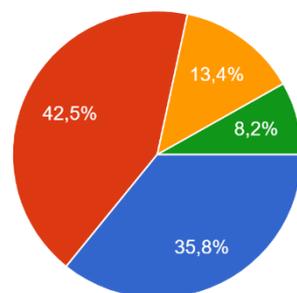
Controle da entrada de vetores e animais.

134 respostas



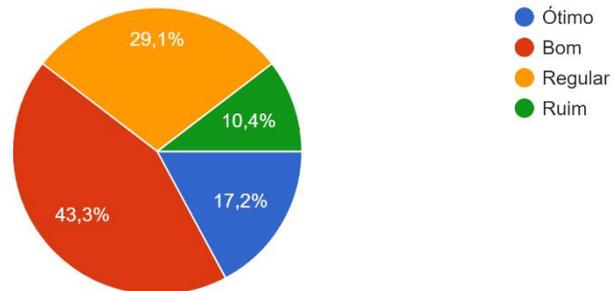
Ambiente interno-ventilação.

134 respostas



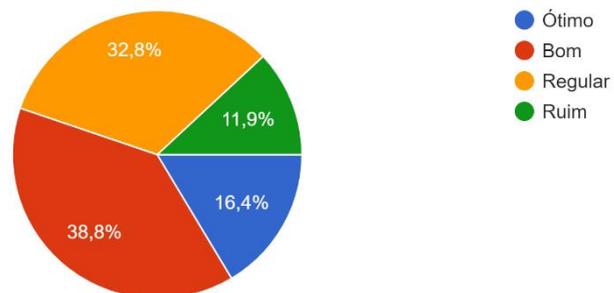
Qualidade dos alimentos servidos.

134 respostas



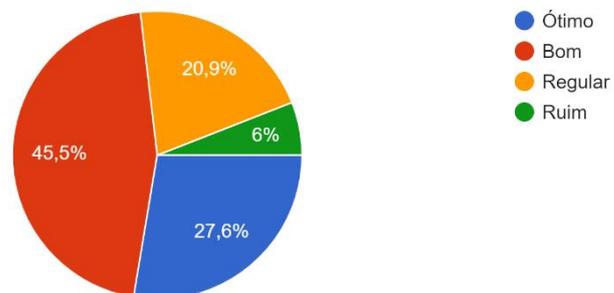
Qualidade dos sucos.

134 respostas



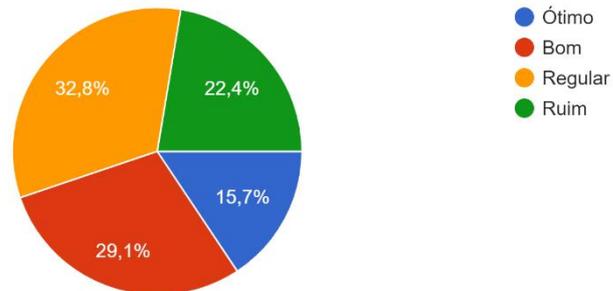
Temperatura do alimento.

134 respostas



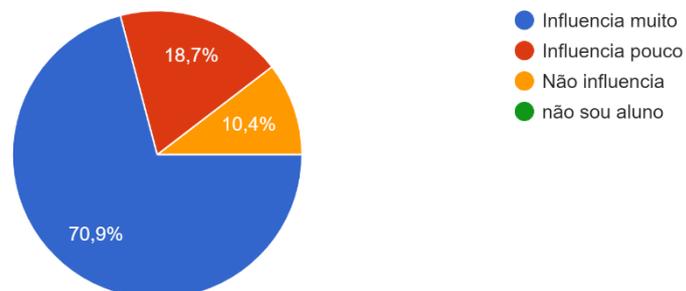
Diversificação de itens do cardápio.

134 respostas



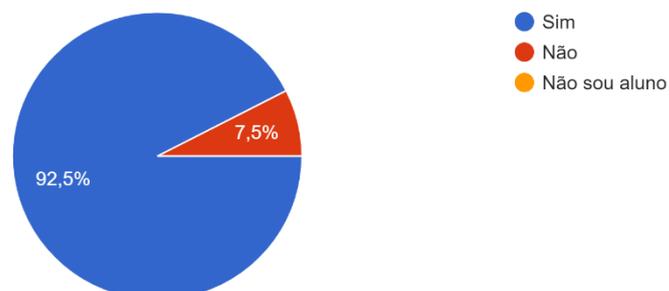
Caso você seja aluno, indique o grau de influência do serviço do Refeitório Universitário na sua permanência na Universidade.

134 respostas



Em sua opinião, o serviço do Refeitório Universitário contribui para melhoria do rendimento acadêmico?

133 respostas



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

91 respostas

➤ **PER CAPITA PROTEÍNA**

1. A quantidade de proteína raramente atinge os níveis pré estabelecidos, a diversidade do cardápio está cada vez mais restrita. Conversando com colegas percebemos um declínio progressivo na qualidade dos alimentos nos últimos anos.
2. Ultimamente, a proteína (carnes) tem se servido em porções muito pequenas em relação a anteriormente. Na mesa a piada na hora do almoço é a pequena quantia de carne para acompanhar a refeição, referindo isso como se fosse “comida pra pinto”
3. As proteínas têm sido servidas em menor quantidade que o habitual, prejudicando a experiência no momento da refeição.
4. As porções de carne não estão vindo de acordo com a quantidade de gramas proposto.
5. A quantidade da proteína está diminuindo.
6. Analisar a porção de proteína servida. A quantidade está cada vez menor e não cumpre com o que é estabelecido teoricamente pelo RU.
7. A quantidade de proteína servida está muito abaixo do indicado. Não chega a ser 80g. Insuficiente pra quem passa o dia na faculdade e depende de comida
8. A quantidade de proteína (carne) é inferior a 150g, a empresa não está honrando com a quantidade que deveria ser fornecida em licitação.
9. A quantidade de proteína servida está reduzida, caiu muito a quantidade servida nas últimas semanas.
10. Nas últimas semanas, a quantidade servida tem se mostrada completamente incompatível com as necessidades diárias do estudante de medicina, que faz uma rotina de pelo menos 60 horas semanais entre aulas, práticas, estágio, horas extracurriculares, monitoria e horas complementares. A quantidade de proteína servida foi notadamente diminuída, o que tem acarretado prejuízos na alimentação. Por vezes, são vistos alunos pedirem educadamente para aumentar a quantidade servida para poderem ter uma refeição minimamente digna, em troca, paradoxalmente, do prejuízo de sua própria dignidade. Em se tratando de uma Universidade Federal de reconhecida importância para região, com impacto significativo na região que atua, entendo como INADMISSÍVEL essa situação. Uma vez que a alimentação é o recurso mais básico e essencial de que dispõe, e é sabida a situação da maioria dos estudantes que dependem exclusivamente desse serviço para ter resguardada a ingesta mínima de proteína para seu funcionamento básico e elementar como ser humano, quiçá, como estudante. Não há forma mais polida e educada para resumir essa situação do que um **COMPLETO ABSURDO!**
11. Quantidade de proteína ofertada não está condizente com o padrão necessário para um adulto.
12. A proteína servida pelo RU não atinge as gramas diárias recomendação para um adulto, o pessoal que serve se recusa a servir uma quantidade adequada por orientação da própria nutricionista. Um absurdo é uma grande falta de respeito aos alunos.
13. A quantidade de proteína servida está menor a cada dia, fora do padrão estabelecido para uma alimentação saudável e diferentemente do que era servido anteriormente.
14. Aumentar a quantidade de proteína servida é imprescindível.
15. A proteína está cada vez em menor quantidade, não atingindo o estipulado.
16. Estão servindo muito pouca quantidade de proteínas no RU
17. É ofertada pouca quantidade de proteína.
18. As opções de proteína estão vindo em uma quantidade de porção pequena demais, não chegando nem a 100g. Deve-se aumentar a porção por aluno.

19. A quantidade de proteína servida atualmente no RU UFCA Barbalha-CE é insuficiente para a nutrição adequada dos estudantes de medicina, principalmente os mais altos em estatura, como eu. O Estado deve nos alimentar com dignidade, no mínimo, como cidadãos e como futuros médicos que devem ser bem formados, e essa formação passa por uma nutrição excelente. Apesar da baixa taxa de "pagamento" (para quem "paga" dois ou três reais) a conta maior quem paga é os cidadãos que serão depois servidos por nós naquilo que há de mais importante em nossa vida, que é a saúde! Inclusive nossos pais e familiares. Não chegamos até aqui de graça! Em todos os sentidos. Se esse absurdo continuar, é nosso direito como estudantes mantidos neste item pelo Governo Federal, acionarmos o ministério público.

20. A quantidade de proteína também foi reduzida demais.

21. A quantidade servida reduziu muito, o que não corresponde, NEM DE LONGE, às necessidades proteicas diárias. Incrível como sempre sobra comida, muitas vezes, desperdiçada, e não é colocada no prato do estudante como deveria.

22. A quantidade de proteína foi diminuída subitamente.

23. A carne servida está sendo em uma quantidade muito pequena.

24. **POUQUÍSSIMA CARNE SENDO SERVIDA, MENOS DE 2 COLHERES COMO NORMALMENTE ERA.**

25. É ofertada pouca quantidade de proteína, bem como a mesma por várias vezes não é saborosa e parece ser um alimento mal feito ou cozinhado em há muito tempo. É importante sempre garantir qualidade no cardápio ofertado o que está em falta por parte da empresa servidora

➤ **ESTRUTURA**

1. No campus Barbalha seria muito positivo a reforma do fluxo de pessoas na entrada. Da forma que está, a fila de pessoas que está para se servir é constantemente cruzado pelas pessoas que estão saindo do refeitório e pelos funcionários do RU que com frequência vão buscar os pratos e talheres usados; isso tudo acontece justamente no local de maior restrição de passagem de pessoas no refeitório (entre o carrinho de alimentos e a cerca de madeira que delimita o refeitório).
2. Melhorar a utilização do espaço pois as vezes há dificuldade para arrumar lugar para alimentação
3. Ar condicionado
4. Aumentar o espaço do RU, pois as vezes falta local para se acomodar

➤ **REGIMENTO INTERNO/REGRAS**

1. Que não deixem os alunos sem comer só porque eles esqueceram o cartão, isso não é justo porque a comida que fica, é jogada fora. Tem gente que mora longe e não tem boas condições econômicas para comprar comida em caso e é muito injusto que fique sem comer só por falta do cartão. Habilitem a opção de poder comer com o número de cartão, de matrícula ou simplesmente o nome da pessoa. Também seria legal e ajudaria muito para todo mundo que habilitassem a opção de recarregar o cartão com PIX.
2. Absurdo não poder levar a comida pra casa, deveríamos ter o direito de dividir a refeição com quem quiser, existem ocasiões em que estamos ajudando alguém que precisa comer e não está com míseros 2 reais para pagar, as opções de carnes poderiam ser dívidas a quantidade pela metade de cada, no caso de optar por duas opções de proteína, a feijoada deveria voltar ser servida pelo próprio aluno, assim evita alguém ficar apenas com os ossos quando escolher a feijoada.
3. Tenho várias que têm me deixado muito chateado e incomodado. Já são várias vezes que pessoas chegam a comer com três a cinco minutos de atraso (14h05 ou 19h45 por exemplo) e a pessoa da cobrança não tem deixado eles comerem sendo que ainda estava toda a comida servida, justificando que já estava fora do prazo e o sistema de cobrança tinha fechado. É muito injusto que façam isso, ontem aconteceu e um rapaz não tinha nem almoçado, falou que não tinha dinheiro para comprar uma comida fora da faculdade e tinha uma bandeja de escondidinho inteira, preferiram jogar a bandeja de comida no lixo do que dar para esse rapaz. Falta mais humanidade nesse local, essa pessoa da cobrança

é muito arrogante, briguenta e de mau caráter. Em relação à comida que sobra: tem tanta gente na rua, perto dos hospitais muito pobre, com fome, pessoas em situação de rua que agradeceriam muito uma marmita de comida grátis e como vcs sabem, no RU sobra muita comida, seria bom que vocês colocassem a mão na consciência e fossem mais humanos e destinassem essa comida que sobra para pessoas que realmente precisam. Outra coisa: colocar para fazer pagamento no com pix no RU e quando alguém esquecer os cartão, fazer a cobrança somente com o nome da pessoas ou com o número do cartão, já que por essa questão muitas pessoas que são de longe não comem. É muita burocracia nesse lugar.

4. As pessoas deveriam poder repetir quando sobra comida (que no caso iria pro lixo).
5. Ter a possibilidade de fazer uma marmita e levar para casa com o mesmo valor da refeição, pois muitas vezes a aula acaba mais cedo e a gente só quer almoçar ou jantar um pouco mais tarde.
6. Já deveriam aceitar pix.

➤ **CARDAPIO**

✓ **DIVERSIFICAÇÃO**

1. Diversificar melhor o cardápio , menos feijão
2. É importante diversificar o cardápio
3. Diversificar o cardápio. Melhor preparo da alimentação.
4. Deveriam diversificar mais o cardápio
5. Precisa diversificar melhor o cardápio.
6. Variar o cardápio entre as semanas.
7. **SUGIRO VARIAR O CARDÁPIO DO ALMOÇO, O QUE NÃO ACONTECE, DIFERENTEMENTE DO CARDÁPIO DO JANTAR, QUE TEM MELHOR QUALIDADE E MAIOR VARIAÇÃO.**
8. O cardápio é muito repetitivo, varia muito pouco.
9. Há muitas frituras no cardápio, as assadas são melhores.
10. Melhorar as sopas
11. Falta diversidade do cardápio
12. recomendo uma maior diversificação do cardápio, haja vista que os pratos são geralmente repetidos, sobretudo no almoço. Raras vezes em que há boas opções, ambas estão no mesmo dia, o que nos impede de comer boas opções mais de uma vez por isso semana.
13. Mais variedade alimentar e se possível RU até sábado, obrigado.

✓ **VEGETARIANO**

1. Maior diversidade no cardápio vegetariano.
2. Continuamos sem opção vegana, com a desculpa de que o serviço não oferece comida para quem escolhe não comer algo, mas é bastante incoerente visto que há opção vegetariana.
3. Permitir a opção de vegetarianos para todos
4. A opção vegetariana deveria ser aberta como uma opção a mais para todos
5. Há poucas opções proteicas vegetarianas.
6. O hambúrguer de soja é muito seco, a lasanha de banana fica com gosto de banana passada pouco tempos após pronta e a torta de soja tem um gosto um pouco forte de ovo.

✓ **SUCO**

1. O suco poderia melhorar. Principalmente quando é o de cajá.
2. Melhorar o suco, é muito ralo.
3. Melhorar a qualidade dos sucos.
4. O suco sem açúcar precisa de um recipiente igual ao com açúcar. O recipiente atual deixa o suco em temperatura ambiente e decantado.

✓ SALADA

1. Atenção para a lavagem das saladas. Encontrei uma larva no vinagrete.
2. Colocar os itens da salada separados, possibilitando que o usuário se sirva dos itens que goste (EX. Não misturar manga, alface e tomate, mas dispô-los separados, até no mesmo recipiente).
3. Melhorar a variedade e qualidade das saladas, a maioria é ruim.
4. As saladas de acelga não são saborosas.
5. Falta opções mais saborosas de saladas e com frequência tem muito carboidrato.
6. Saladas com melhor preparo
7. A comida de hoje dia 20/10/2023 estava horrível, acelga sempre está amarga, retirem logo isso do cardápio, é triste manter boas condições mentais para estudar com uma refeição que não dá prazer.

✓ PEIXE

1. Retirar a muqueca de peixe do cardápio(ninguém gosta) e priorizar o filé de peixe frito.
2. Melhorar a qualidade da moqueca peixe, especialmente do molho.
3. O PEIXE FRITO É UMA EXCELENTE OPÇÃO, MAS INFELIZMENTE ESTÁ EM POUCAS SEXTAS-FEIRAS NO ALMOÇO.
4. Por favor, retirem a moqueca do cardápio. O prato é mal feito e substitui a melhor refeição da semana que é o peixe. Já foi pra encontrado espinho e plástico algumas vezes neste prato.
5. A moqueca de peixe deveria ser retirada do cardápio pois o peixe fica totalmente destruído, e nem de não vir a quantidade de gramas recomendado.
6. Peixe frito às vezes vem com gosto horrível, sabor repulsivo
7. Moqueca de peixe às vezes vem com partes ruins.
8. Queria sugerir que ao invés de moqueca de peixe, fosse feito vatapá de camarão pequenininho, pois o gosto é semelhante e o sabor do prato é bem melhor.
9. A moqueca de peixe não é saborosa.
10. Por favor retirem a moqueca de peixe do cardápio.
11. Retirar o peixe cozido da sexta-feira, não é bom.
12. A moqueca é pessima!
13. PELO AMOR DE DEUS, TIREM A MOQUECA DO CARDÁPIO!!!

✓ QUALIDADE

1. Melhorias nos alimentos.
2. Melhorar e balancear o tempero das comidas. Tentar deixar o Bife mais mole.
3. Sugiro melhorar a qualidade da carne (com menos nervos e pele).
4. Não colocar somente opção de carne vermelha, como terça-feira, dia 07.03.23, pois existem pessoas que só comem carne branca. Preparo dos dos filés de frango muito deficiente, sem temperos e ressecados
5. Melhorar o aspecto nutricional das refeições. Algumas refeições que talvez não são saudáveis: 1.Peixe frito 2. Moqueca 3.Feijoada
6. Alguns alimentos vêm com quantidades excessivas de sal
7. Há excesso de óleo em alguns alimentos também
8. Tirar os sachês de sal do RU.
9. O frango, quando em pedaços mais grossos, vem mal passado (cru).
10. A qualidade da carne está cada dia pior, com muito nervo e langanhe, pouca carne moça e geralmente mal temperada.
11. Arroz branco precisa de mais tempero, tem um gosto bem regular e as vezes ruim, poderia ser bem melhor. Cuscuz deveria ser fixo já que é bem melhor do que o arroz.
12. No geral, as carnes não tem uma qualidade/preparação boa. O bolinho de macaxeira, peixe frito, feijoada, sopa de feijão, de carne e de legumes são ótimas opções, mas o restante dos alimentos precisam ser revistos. O suino e o Escondidinho não tem um gosto muito legal, sem contar que poderiam ser facilmente substituídos por outras opções citadas anteriormente.
13. Carne bovina é muito dura.

14. Opção suína é pouco saborosa, com carne de qualidade ruim
15. Às vezes a carne fica muito salgada
16. Frango milanesa às vezes vem muito salgado e sem sabor
17. Sempre ter frango. Nem todo mundo come suíno.
18. as proteínas estão vindo com uma quantidade desagradável de gordura, seja carne, porco ou peixe.
19. A qualidade da carne é péssima, só tem gordura. Muitas vezes na feijoada só tem osso. E no dia do vinagrete ele não deveria ser considerado como salada. Além disso, melhorar a qualidade da carne e porco que são fornecidos, pois muitas vezes, ambos vem com muito nervo e fica impossível de comer.
20. As carnes poderiam ser de melhor qualidade. Não raramente a carne bovina é dura e quando em oferecida em tiras apresenta proporção considerável de tendões e ligamentos.

➤ **FUNCIONARIOS**

1. Atendimento excelente.
2. Funcionários ótimos!!
3. Os funcionários são muito educados e prestativos.
4. Mal preparo de arroz e de feijão,. Além disso, as opções de peixe são todas mal preparadas e as de frango secas e mal cozidas.
5. Já peguei frango crocante estragado três vezes e file de suíno também.
6. Trazer de volta a nutricionista Sabrina Siebra para voltar ao RU de barbalha
7. Trazer sabrina de volta
8. Cadê Sabrina?
9. TIRARAM A SABRINA NUTRICIONISTA DE BARBALHA, QUEREMOS ELA DE VOLTA.
10. Voltar a sabrina para RU Barbalha
11. Campus Barbalha quer a Sabrina de volta, ambiente climatizado
12. Trazer a Sabrina de volta para o RU de barbalha.
13. A retirada de funcionários de forma repentina, sem satisfação. Além de poucas variações de cardápio.

➤ **FALTA DE PROTEÍNA**

1. As opções de carne acabam antes do fim do expediente.
2. No Campus Barbalha, costuma faltar uma das opções de carne por vários minutos, ficando apenas uma até a reposição.
- 3.

➤ **VARIADOS**

1. Ambiente insalubre, cheio de moscas, mosquitos, quente, os ventiladores só ajudam espalhar ar quente. Comemos pq não temos outras opções.
2. Promover mais vagas de isenção do RU, principalmente para alunos egressos de escolas públicas
3. Feijoada não serve como proteína. As carnes fritas mtas vezes vem mto secas. Às vezes a composição do conjunto dos itens disponíveis fica mto seco ou mto molhado, ex: salada de repolho + arroz + farofa + batata cozida sem molho + frango frito. Tem que haver um equilíbrio. No caso, poderia vim a batata no molho, vim um molho pra carne...
4. A quantidade de cebola no vinagrete é absurdamente exagerada.
5. Feijoada não deve ser uma opção de proteína.
6. O principal seria ter uma tabela nutricional de cada guarnição e proteína do cardápio, sinto muita falta dessa informação já que eu não encontrei em nenhum lugar um site ou rede social do marmitek, e sinto que o preparo das refeições leva muita gordura o que atrapalha a dieta das pessoas sem saber a informação nutricional do cardápio
7. Há anos percebo mal estar representado por sensação de estufamento após a refeição. Percepção compartilhada por outras pessoas que conheço. Inclusive conheço pessoas que

deixaram de usar o serviço devido a esse tipo de sintoma provocado pela refeição. Pode estar relacionado a algum condimento ou outro composto contido na refeição. Favor realizar verificação de possíveis causadores. Obrigado.

8. A sopa de feijão costuma vir muito salgada. Farofa não deveria ser acompanhamento. O cuscuz e o purê de batatas são muito bons. Além disso, quando há carne bovina, os cortes são PÉSSIMOS, com muita gordura e/ou nervo e pouquíssima carne de fato.
9. Bom seria ter mais controle com as moscas e insetos do RU.
10. Tranquilo
11. Até agora eu amei o ru e a comida, bem como os funcionários que são muito educados.
12. Oferece um cardápio de excelência, variado e com preço atrativo e os profissionais oferecem um ambiente propício para um bom momento.
13. A panqueca de carne é saborosa.

Sugestão para o cardápio.

86 respostas

- ✓ Pirão
- ✓ Trazer sobremesa mais vezes
- ✓ O baião servido no cardápio poderia ser um pouco mais cremoso, ele tem um aspecto muito "seco". A feijoada servida nas quartas também é muito gordurosa. Poderia ser servido mais vezes no cardápio feijão carioca, feijão tropeiro, panqueca e carnes não tão gordurosas
- ✓ Nenhuma
- ✓ Harmonizar mais as refeições. As vezes todas as opções são secas
- ✓ Sushi 🍣
- ✓ sopa no almoço
- ✓ Oferecer Proteínas diariamente na opção vegetariana.
- ✓ Bife a parmegiana
- ✓ Temperar melhor as comidas, colocar um pouco mais de sal.
- ✓ Inovar as opções de proteína (mistura).
- ✓ Sobremesa: núcita, paçoquinha, pirulito...
- ✓ Um dia específico ofertar refrigerante (cajuína).
- ✓ Mais Proteína, tem vezes que torna-se pouca
- ✓ Opcao de sobremesa
- ✓ Mais um dia de peixe, melhorar a sobremesa (esses doces não dá mais), melhorar qualidade da carne, tirar o peixe assado
- ✓ Não repetir tantas vezes o frango assado (está muito repetitivo, está muitas vezes) e oferecer mais vezes na semana feijão carioca e preto
- ✓ Ter mais dias com feijão carioca pq tá tendo só feijão de corda e esse não é tão saboroso e voltar o fricassê de frango
- ✓ Baião cremoso e feijão carioca mais vezes durante a semana
- ✓ Baião cremoso
- ✓ Retirada da acelga
- ✓ Mais suco de maracujá.
- ✓ Não colocar feijoada como opção de proteína. Não colocar as duas opções de proteína sendo fritura. Priorizar as opções assadas, mas não assar demais.
- ✓ Adicionar uma opção vegana
- ✓ Mudar as saladas
- ✓ Escondidinho de carne de sol mais vezes
- ✓ Parmegiana de abobrinha
- ✓ Lasanha de brócolis
- ✓ Lasanha de banana
- ✓ Frango crocante
- ✓ Paçoca de sobremesa
- ✓ Batata sauté (com orégano)

- ✓ Melhorar preparo dos bifés no geral
- ✓ Excluir do cardápio a bola de macaxeira com queijo.
- ✓ Colocar mais opções protéicas vegetarianas. Melhorar os molhos do cardápio vegetariano para ser mais saudável.
- ✓ Inserir parmegiana de berinjela
- ✓ Coloca mais vezes o empanado de couve flor
- ✓ Colocar no cardápio omelete de ovo, queijo e verduras.
- ✓ Peixe mais dias na semana.
- ✓ Feijão carioca mais frequentemente
- ✓ Seria positivo aumentar a rotatividade do cardápio oferecido.
- ✓ Eu gostaria de ver no nosso cardápio esporadicamente opções regionais bem com a cara do cariri e do Nordeste mesmo como Mungunzá, buxadas etc.
- ✓ Ser mais variados
- ✓ Quiche de soja
- ✓ Adicionar filé de peixe no almoço e não apenas no jantar
- ✓ Baião cremoso
- ✓ Macarronada
- ✓ Massas italianas
- ✓ Rapadura de sobremesa.
- ✓ Retirar o frango crocante (poucos gostam). Aumentar a frequência do frango a parmegiana
- ✓ PEIXE FRITO TODAS AS SEXTAS-FEIRAS NO ALMOÇO.
- ✓ MAIOR VARIAÇÃO NO CARDÁPIO DO ALMOÇO.
- ✓ O FILÉ DE FRANGO É UMA ÓTIMA OPÇÃO, MAS QUE INFELIZMENTE SUMIU DO CARDÁPIO.
- ✓ RETIRAR CORTES DE CARNE COM GORDURA E NERVOS QUE PREJUDICAM MUITO A QUALIDADE DA REFEIÇÃO.
- ✓ Bife frito, fígado bovino, mudar os sabores e a qualidade dos sucos .
- ✓ Mungunzá, suco de tamarindo
- ✓ Suco de maracujá, de tamarindo.
- ✓ Retirar moqueca de peixe, não colocar 2 opções de carne vermelha no mesmo dia.
- ✓ Peixe frito mais de uma vez por semana.No mínimo, na sexta-feira de FORMA FIXA.
- ✓ Assim como lasanha de forma fixa (assim como a feijoada é na quarta-feira) em algum dia fora a sexta-feira.
- ✓ Batata frita e refrigerante
- ✓ Lasanha de carne moída
- ✓ Peixe frito, frango assado, acompanhamentos contendo batatas, todos são muito bons. Merecem ser utilizados com mais frequência
- ✓ Retirar a moqueca. Apresentar mais opções com escondidinho e bolinhos de macaxeira e batata.
- ✓ Voltar a ter filedefrango ao invés do frango em cubos. Substituição da opção suíno em cubos.
- ✓ A batata assada que vem as vezes com o frango assado é muito boa deveria ser guarnição.
- ✓ Deveria ter ovo frito ou queijo assado como opção extra.
- ✓ Bife de fígado acebolado seria bom no cardápio.
- ✓ A moqueca de peixe não agrada nem metade dos alnos, a maioria prefere peixe frito.
- ✓ Diversidade de saladas. Ex: n fazer uma salada com repolho e beterraba, fica mto ruim de comer. Ter molhos para colocar na sala. Ex: mostarda e mel, iogurte natural+ limão e azeite... Ter variedade na sobremesa em relação ao doce. Vem só doce de goiaba ou doce de leite em barra. Poderia diversificar. O peixe poderia ter a opção dele ser frito mas sem ser empanado. E quando fosse empanado vinhesse com molho. Na quarta feira tirar a opção de feijoada como proteína e colocar realmente uma proteína, a feijoada poderia vir como opção de feijão msm.
- ✓ Melhorar na qualidade da carne, muitas víceras e gordura. O funcionário novo colocar pouca carne também
- ✓ Carne muida, creme de frango, vatapa, lasanha de frango
- ✓ Colocar mais filé de peito de frango, carne mole, carne moída, carneiro.
- ✓ Fim da moqueca
- ✓ Nas saladas, adicionar mais cenoura e beterraba. A quantidade é muito pouca.

- ✓ Nada
- ✓ aumentar a frequência de escondidinho de carne de sol
- ✓ Retirar a moqueca
- ✓ Mais opções de suco
- ✓ Mais opções de salada
- ✓ Batata frita, ofertar mais vezes purê de batata e bolinha de queijo, colocar mais manga e tomate na salada.
- ✓ Comidas com menos fritura
- ✓ Servir feijão carioca e preto mais vezes (retirar o feijão de corda), creme de galinha, vatapá, purê de batata com mais frequência
- ✓ Diversificar os itens, retirar moqueca de peixe.
- ✓ Linguiça assada. Mais carnes de gado.
- ✓ Panqueca de frango/carne.
- ✓ Aumentar a quantidade de carne
- ✓ Investigar quantidade servida
- ✓ Suco de maracujá ou outros.
- ✓ Menos gordura para preparação dos alimentos
- ✓ Algo saudável, evitar leite em tudo, só deficiente em lactase, tenho refeição própria mas saladas e algumas vezes arroz chegam com leite ou manteiga. Enfim leite em tudo.
- ✓ Assim como a feijoada é fixa nas quartas-feiras no almoço, DEIXAR PEIXE FRITO DE FORMA FIXA TODAS AS SEXTAS-FEIRAS NO ALMOÇO. Também deixar lasanha de frango fixa em algum dia da semana diferente da sexta-feira. Excluir definitivamente a moqueca de peixe do cardápio.
- ✓ Melhorar os cortes da carne serviços. Ultimamente tá havendo muita presença de gordura e de nervo.
- ✓ Melhorias
- ✓ Bife de carne de sol.
- ✓ Bife de frango. (Com mais frequência).
- ✓ Acabar com "escondidinho de carne de sol", "moqueca de peixe" , "frango xadrez" que é tudo disfarce para servir menos proteína do que o necessário.
- ✓ Vatapá
- ✓ Lasanha à bolonhesa
- ✓ Macaxeira frita
- ✓ Creme de frango
- ✓ Diminuir a quantidade de açúcar dos sucos
- ✓ Arroz a grega com mais frequência
- ✓ Empada
- ✓ Ter mais vezes o purê de macaxeira
- ✓ Purê de batata mais vezes
- ✓ Sobremesa
- ✓ Baio cremoso
- ✓ Baião cremoso.
- ✓ Quanto mais batata, melhor. Da forma que for
- ✓ Variar mais o cardápio, colocar lasanha e peixe frito mais dias. Incluir outros molhos, porque são sempre os mesmos e já saturou as opções até o momento.
- ✓ Implementação de outras variedades de salada e legumes, ao invés de boa parte da semana ser acelga e cenoura.
- ✓ Trocar farofa por cuscuz mais vezes na semana.
- ✓ Assim como a feijoada é fixa na quarta-feira no almoço, o peixe frito deve ser fixo na sexta-feira no almoço e a lasanha ser fixa na segunda-feira no almoço também.
- ✓ Infelizmente, nas raríssimas vezes em que há lasanha, é no mesmo dia do peixe frito. Logo as 2 melhores opções de todo cardápio semanal no mesmo dia! Se o objetivo da empresa é pela qualidade e pela satisfação dos alunos, não deveria ser assim.
- ✓ Se o objetivo realmente for esse, ESSAS MUDANÇAS SÃO NECESSÁRIAS!
- ✓ Bife de frango à milanesa era um ótimo prato que deixou de ser feito. Agora temos apenas a isca,

que é bastante gordurosa e que possui uma quantidade bem menor da proteína propriamente dita.