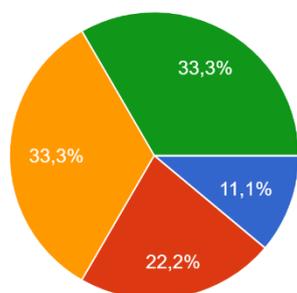




Pesquisa de satisfação dos (as) usuários (as) do ru CRATO.

Qual seu vínculo com a UFCA?

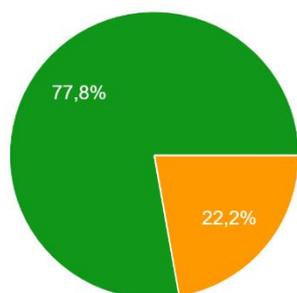
9 respostas



- 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?

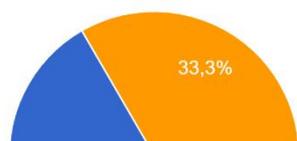
9 respostas



- 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?

9 respostas

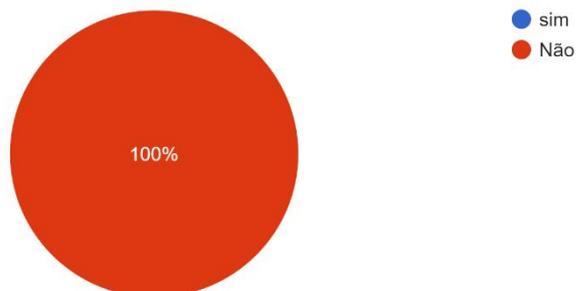


- almoço
- Jantar
- Almoço e jantar



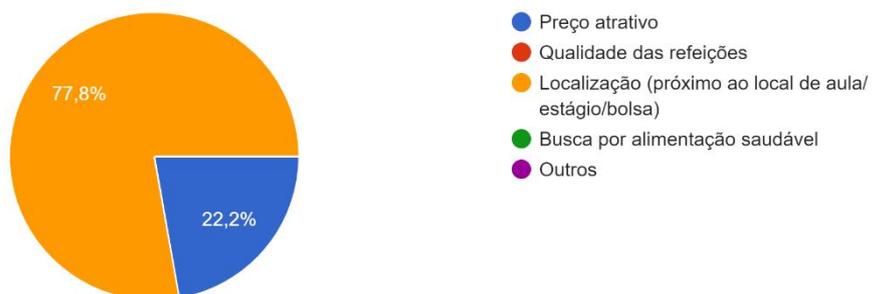
Você é vegetariano?

9 respostas



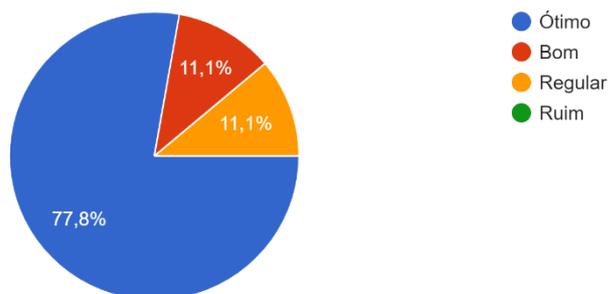
Qual o principal motivo pelo qual realiza suas refeições no RU?

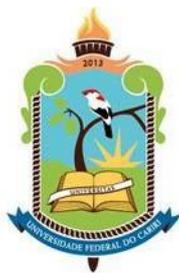
9 respostas



Higiene dos utensílios (pratos, talheres, copos).

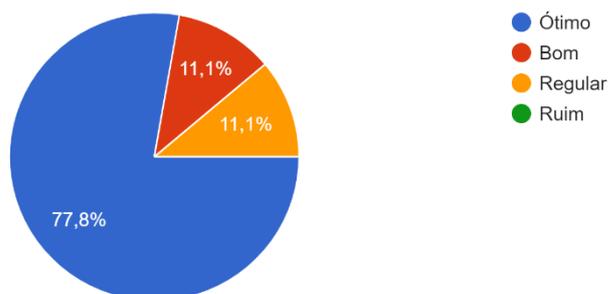
9 respostas





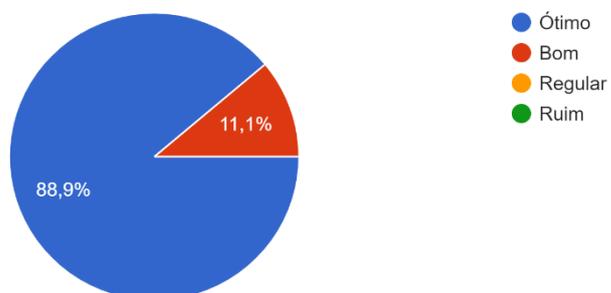
Limpeza do mobiliário (mesas, cadeiras, buffet, bancadas).

9 respostas



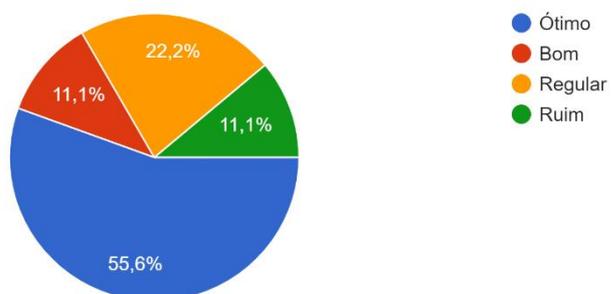
Fluxo de entrada (recepção, retirada dos utensílios).

9 respostas



Área para higiene das mãos.

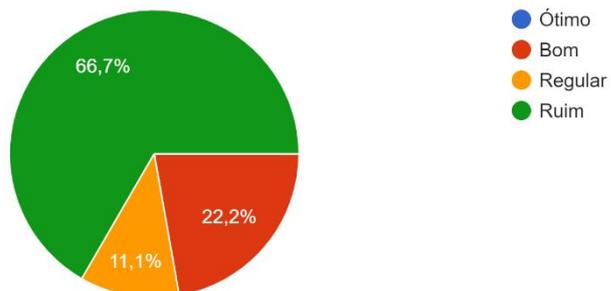
9 respostas





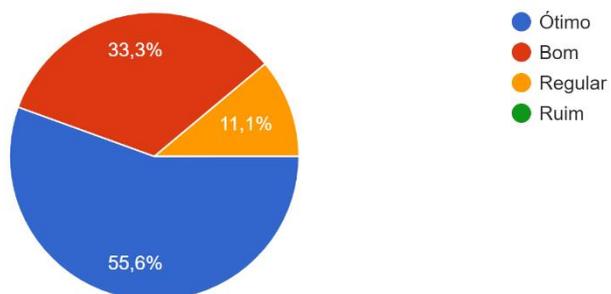
Controle da entrada de vetores e animais.

9 respostas



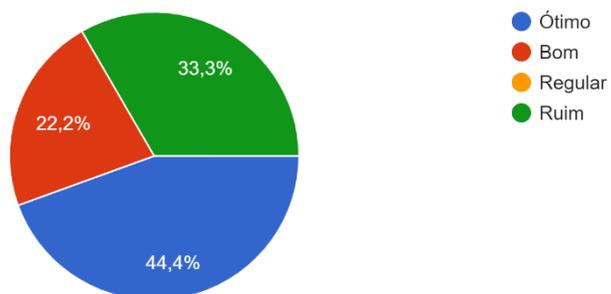
Ambiente interno-ventilação.

9 respostas



Qualidade dos alimentos servidos.

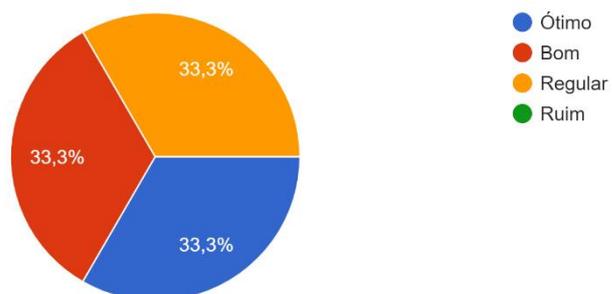
9 respostas





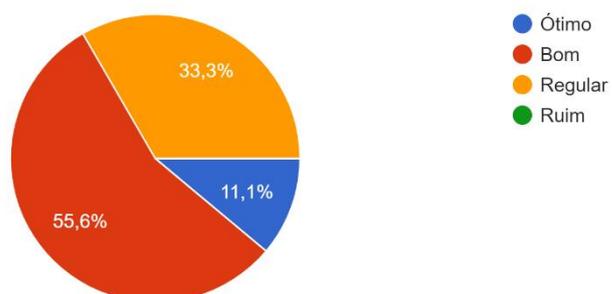
Qualidade dos sucos.

9 respostas



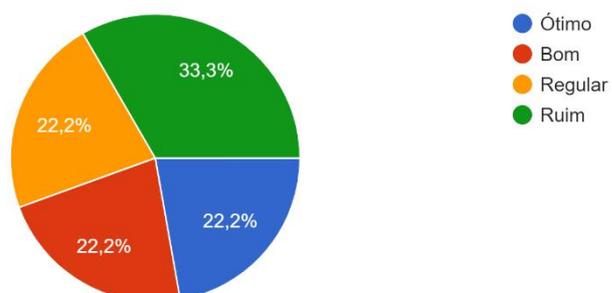
Temperatura do alimento.

9 respostas



Diversificação de itens do cardápio.

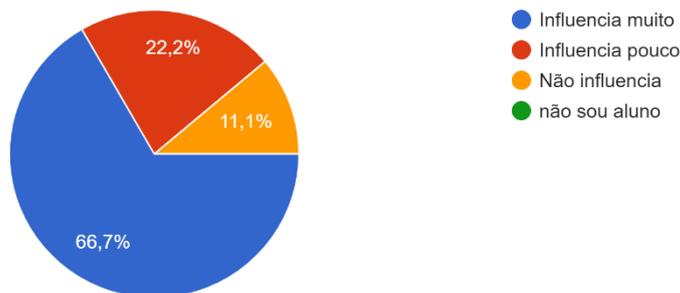
9 respostas





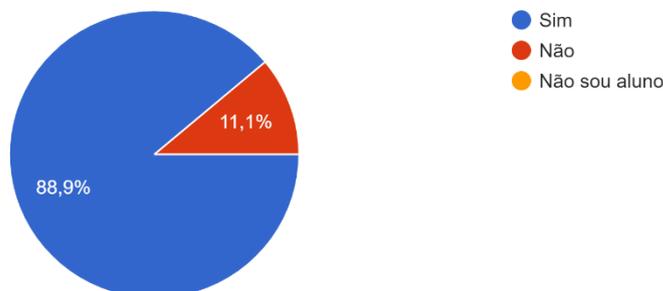
Caso você seja aluno, indique o grau de influência do serviço do Refeitório Universitário na sua permanência na Universidade.

9 respostas



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

9 respostas



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

No caso da UFCA tem um problema muito grande com a entrada de animais no refeitório, onde fica voando até os pelos dos animais nos alimentos e eles tendo contato todo tempo com os alunos, isso chega a ser muito anti higiênico, logo peço a melhoria do ambiente para os alunos conseguir ter uma alimentação agradável e saudável.

Problemas 👉 🦄 🐶 🐱 🐭 🐹 🐮 🐷

Na UFCA-Crato, há cachorros 🐶 no refeitório, muitos deles doentes e com parasitas, além de derrubar muitos pelos no ambiente

Necessita-se de providenciar urgente na retiradas desses animais.!

retirar os cachorros e aceitar pix na recarga do cartão.

Cozinhar mesmo o feijão carioca, porque vem só a papa.

As melhores opções estão no jantar, quando poucas pessoas ficam para está refeição.



Diversificar o cardápio

Simplemente não tem variedade de comida. Toda semana é isca bovina, um frango qualquer. Os pratos que tinham bons não servem mais ou só colocam pro jantar, o qual, no campus Crato, é super reduzido a quantidade de pessoas que comem. A comida tem sempre o mesmo gosto, são as mesmas opções e não tem como dizer que é porque enjoou, afinal o semestre acabou de começar. Tá horrível

Arroz integral com gosto de velho, feijão fermentado que dá muitos gases, comida carregada que causa mal estar.

Sugestão para o cardápio.

7 respostas

- ✓ Sinto muita falta de uns acompanhamentos diferentes para o almoço como purê de batata, ou pirão. E também a questão da sobremesa que no caso é o doce que sempre é o mesmo, poderia diferenciar, com um de leite outro sabor ou outra sobremesa, aqui na UFCA do Crato sempre é a mesma!!
- ✓ Variedade nos doces 🍪, além de outros tipos de sobremesa 🍦
- ✓ Servir mais vezes escondidinho de carne de sol, macarrão parafuso, batatinha frita
- ✓ Lasanha de frango sem ser no jantar, escondidinho de carne de sol sem ser no jantar, para de servir isca bovina toda semana, ter sempre feijão de arranca como opção, ovo cozido (sem ser só na verdura). Opções de comida: batata frita, outros tipos de carne bovina, macaxeira frita...
- ✓ Escondidinho de carne de sol, macarrão parafuso.
- ✓ poderiam mandar mais tomates. saladas com tomates, pepinos e frutas. no dia da feijoada poderia ser vinagrete. tirar o baião seco e se possível, implementar um baião mais molhado. se mandarem queijo, mandarem muito, pq quem come na frente, come tudo. aumentar as porções de feijoada, pq é muito pouco. batata frita seria uma boa também.
- ✓ Mais opções de salada, como só tomate e pepino. Sopa para jantar. Opções de purê, batata palha quando tiver strogonoff. E paçoquinha pra alternar com os doces de fruta



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