



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG)
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA (PROCOM)
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

RELATÓRIO DA SUPERVISÃO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS - ABRIL E MAIO DE 2016

1 INTRODUÇÃO

O relatório dos Restaurantes Universitários (RU) é preenchido após as visitas realizadas pela equipe do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG, com base na observação de itens relativos a qualidade da refeição e do serviço prestado nos RU.

2 OBJETIVO GERAL

Avaliar a qualidade diária das refeições e do serviço prestados pela empresa Real Food nos RU da UFG.

3 MATERIAL E MÉTODOS

Para coleta de dados utilizou-se o formulário próprio, elaborado pelo Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG, disponibilizado *on-line*, no qual as nutricionistas e estagiárias são solicitadas a avaliarem a qualidade da refeição do dia, bem como a qualidade do serviço prestado nos RU.

O relatório é preenchido *on-line* na ferramenta *Forms* do aplicativo *Google Docs* e contém 19 questões de resposta obrigatória (não é possível enviar o formulário se perguntas ficarem sem respostas) e um campo de preenchimento opcional para “Outras ocorrências observadas”. A partir desses dados são geradas as figuras contendo os resultados. Para fins de avaliação dos resultados considerou-se que os itens que compõem o contrato devem ter adequação superior a 90%.

4 RESULTADOS

Neste relatório estão apresentados os resultados obtidos dos formulários preenchidos *on line* nos meses de abril e maio de 2016. As Figuras foram geradas pela

ferramenta *on-line* Google Docs[®].

4.1 Câmpus I - Colemar Natal e Silva

Na unidade do RU localizada na Praça Universitária (Câmpus Colemar Natal e Silva) foram realizadas 52 visitas, 28 no mês de abril e 24 visitas no mês de maio de 2016, sendo 29 visitas no almoço e 23 no jantar.

Em todas as visitas o cardápio da refeição estava afixado. Apenas em uma visita não estava disponível o cardápio semanal.

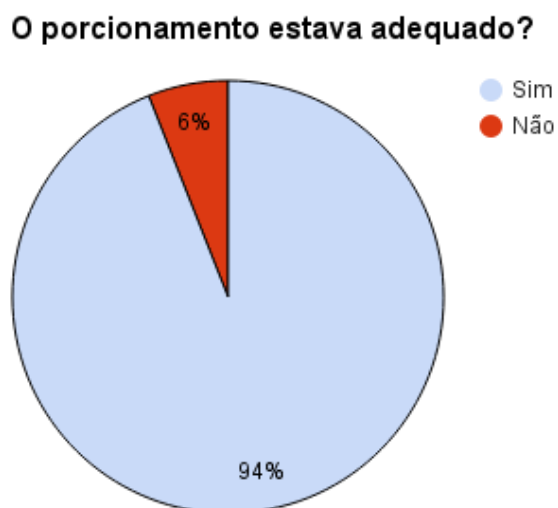


Figura 1. Adequação da porção padrão do RU Câmpus I

Banheiros para clientes e pias para higiene de mãos abastecidos com sabonete e papel toalha não reciclável?

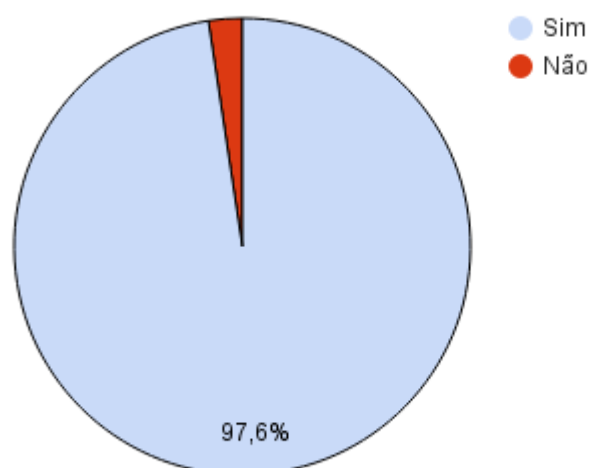


Figura 2. Disponibilidade de papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido nos banheiros do RU Câmpus I

As condições de limpeza e higiene da área de distribuição e do refeitório durante a refeição estavam adequadas?

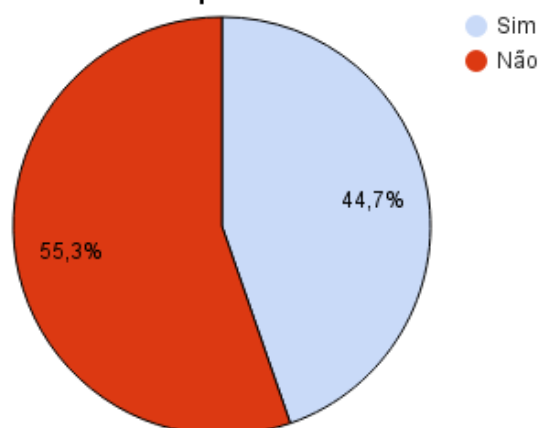


Figura 3. Limpeza e higiene da área de distribuição do RU Câmpus I

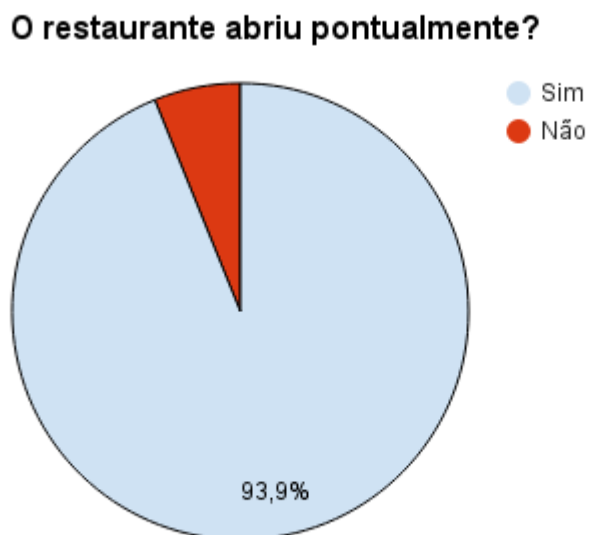


Figura 4. Pontualidade na abertura do RU do Câmpus I

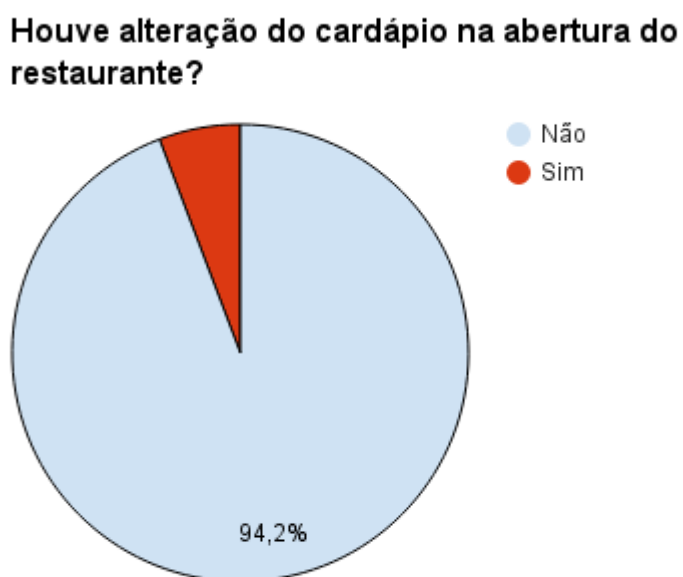


Figura 5. Alterações do cardápio na abertura do RU do Câmpus I

Houve alteração do cardápio durante a distribuição?

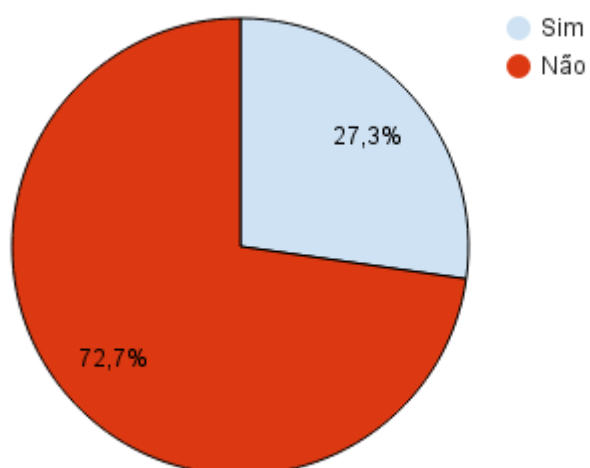


Figura 6. Alterações do cardápio durante a distribuição no RU do Câmpus I

Todas preparações estavam sensorialmente agradáveis?

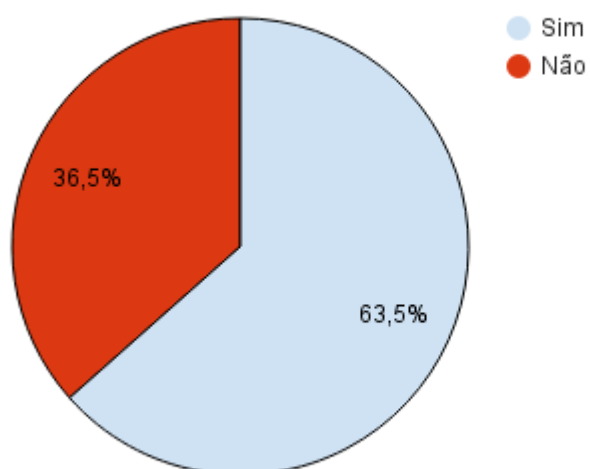


Figura 7. Aceitabilidade das preparações do cardápio no RU do Câmpus I

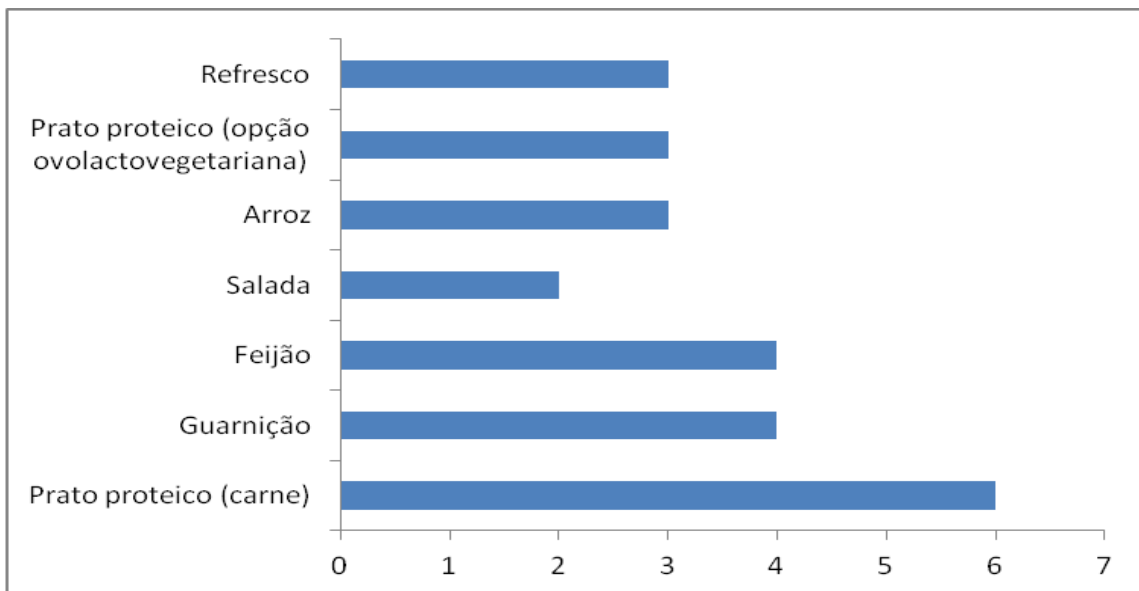


Figura 8. Frequência de preparações do cardápio do RU do Câmpus I consideradas sensorialmente não agradáveis

Foram aproveitadas sobras nesta refeição?

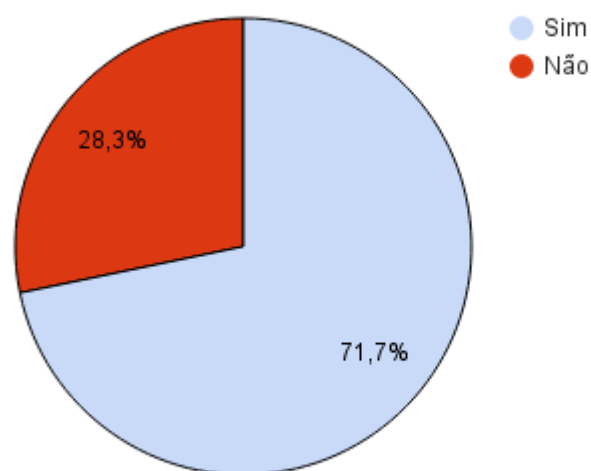


Figura 9. Aproveitamento de sobras de refeições anteriores no RU Câmpus I

A porção padrão foi disponibilizada antes do início da distribuição?

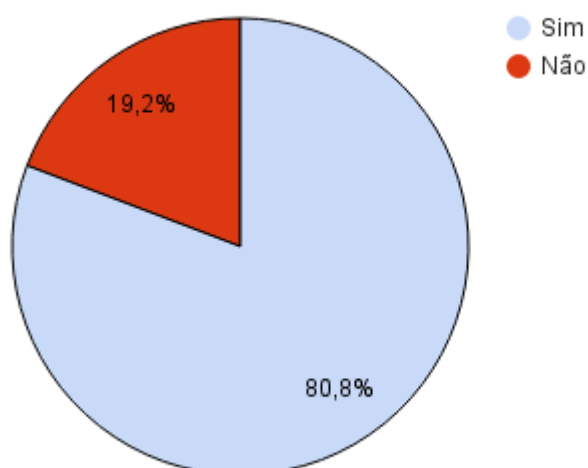


Figura 10. Disponibilidade da porção padrão no RU do Câmpus I

A reposição das preparações na rampa de distribuição estava eficiente?

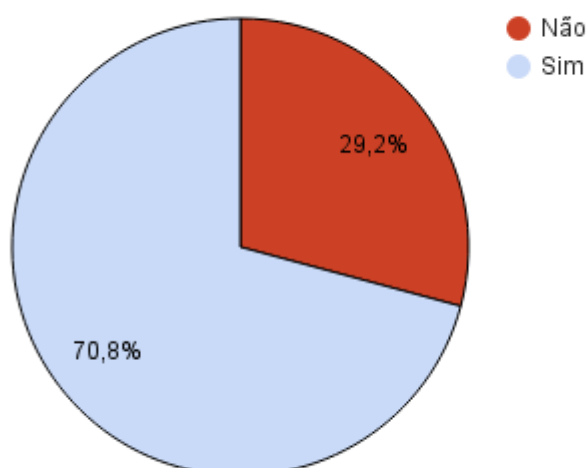


Figura 11. Reposição das cubas das preparações servidas no RU do Câmpus I

4.2 Câmpus II - Samambaia

Na unidade do RU localizada no Câmpus II (Samambaia) foram realizadas 49 visitas, 30 em abril e 19 em maio, sendo 22 visitas no almoço e 27 visitas no jantar.

Em todas as visitas os cardápios semanais e da refeição estavam afixados.

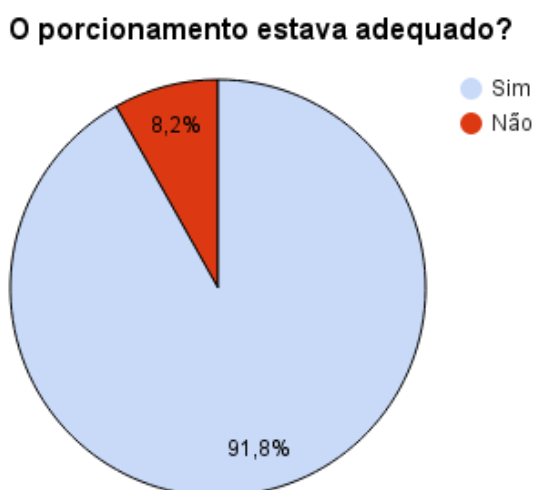


Figura 12. Adequação da porção padrão do RU Câmpus II

Banheiros para clientes e pias para higiene de mãos com sabonete e papel toalha não reciclável?

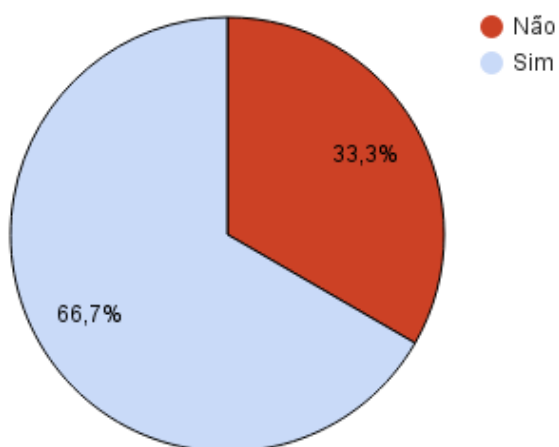


Figura 13. Disponibilidade de papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido nos banheiros do RU Câmpus II

As condições de limpeza e higiene da área de distribuição e do refeitório durante a refeição estavam adequadas?

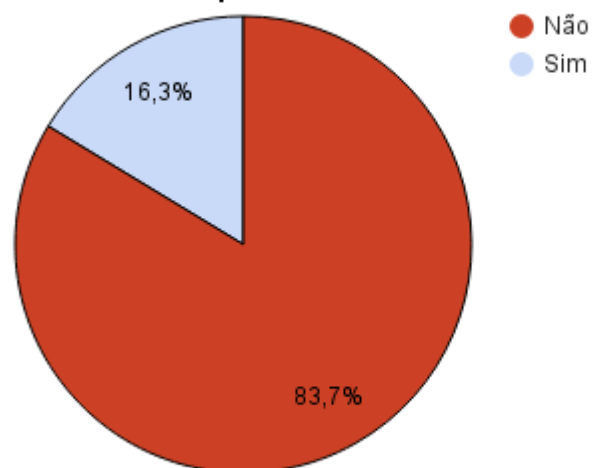


Figura 14. Limpeza e higiene da área de distribuição do RU Câmpus II

O restaurante abriu pontualmente?

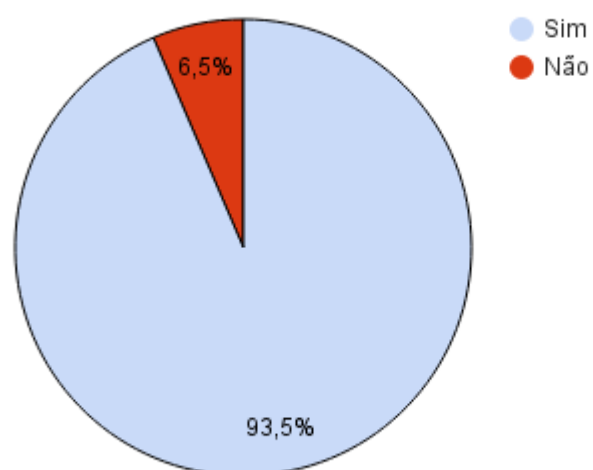


Figura 15. Pontualidade na abertura do RU do Câmpus II

Houve alteração do cardápio na abertura do restaurante?

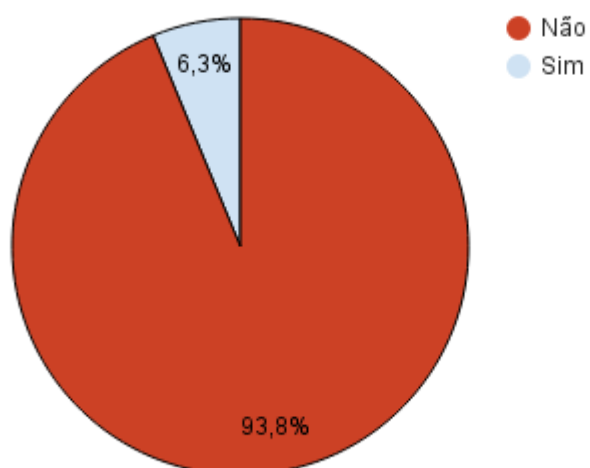


Figura 16. Alterações do cardápio na abertura do RU do Câmpus II

Houve alteração do cardápio durante a distribuição?

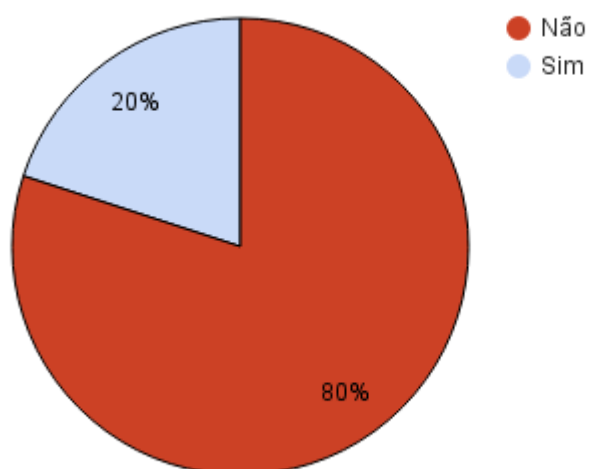


Figura 17. Alterações do cardápio durante a distribuição no RU do Câmpus II

Todas preparações estavam sensorialmente agradáveis?

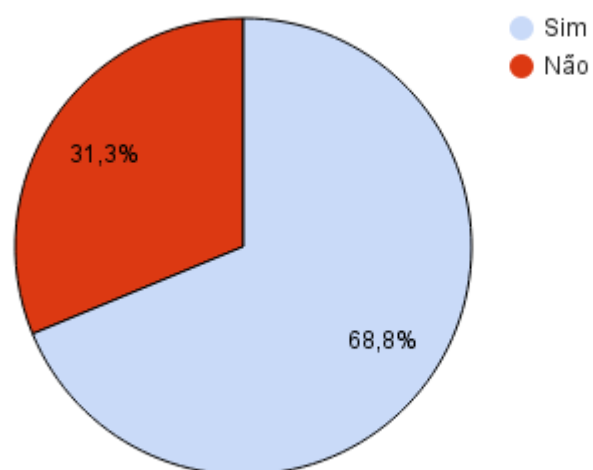


Figura 18. Aceitabilidade das preparações do cardápio no RU do Câmpus II

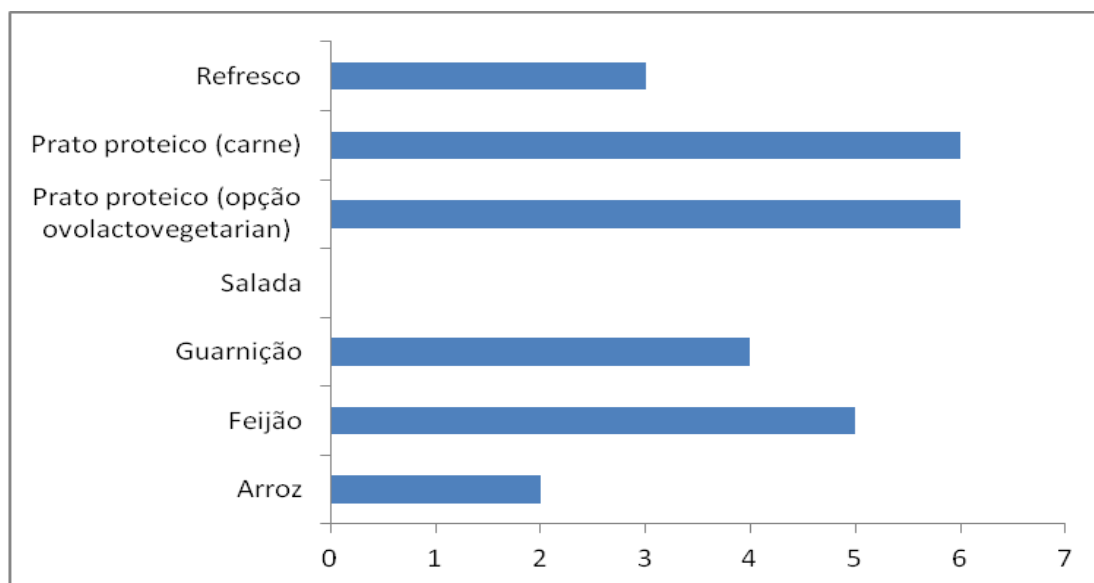


Figura 19. Frequência de preparações do cardápio do RU do Câmpus II consideradas sensorialmente não agradáveis

Foram aproveitadas sobras nesta refeição?

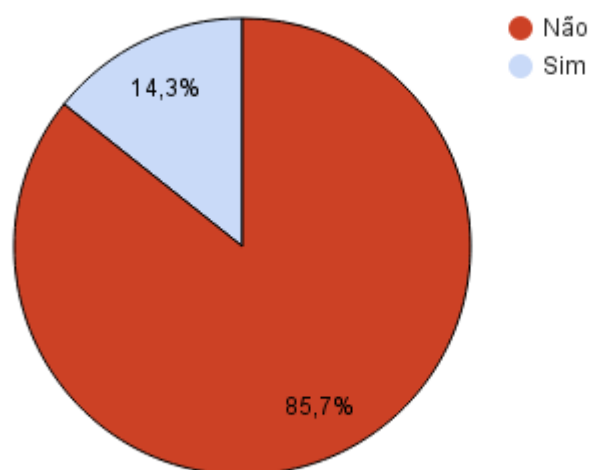


Figura 20. Aproveitamento de sobras de refeições anteriores no RU do Câmpus II

A porção padrão foi disponibilizada antes do início da distribuição?

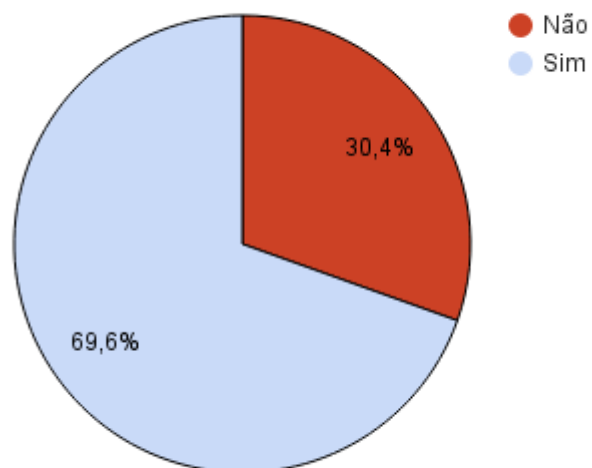


Figura 21. Ausência da porção padrão para visualização e conferência pelo cliente

A reposição das preparações na rampa de distribuição estava eficiente?

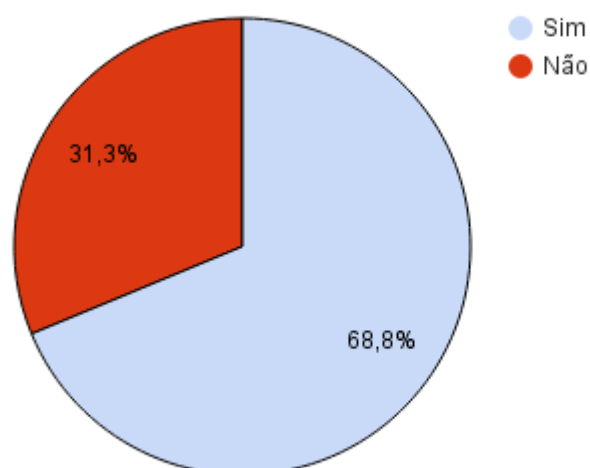


Figura 22. Reposição das cubas das preparações servidas no RU do Câmpus II

5 CONCLUSÃO

Houve melhora nos seguintes itens avaliados em relação os meses de fevereiro e março de 2016:

Câmpus I

- Cardápio semanal e da refeição afixados
- Adequação do porcionamento
- Abastecimento dos banheiros de clientes com papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido no RU I
- Pontualidade na abertura do restaurante
- Ausência da porção padrão para visualização e conferência pelo cliente

Câmpus II

- Cardápio semanal e da refeição afixados
- Adequação do porcionamento
- Aproveitamento de sobras
- Pontualidade na abertura do restaurante

Houve piora nos seguintes itens avaliados em relação os meses de fevereiro e março de 2016:

Campus I

- Condições de limpeza e higiene da área de distribuição
- Alteração do cardápio durante a distribuição (1%)
- Todas as preparações agradáveis
- Aproveitamento de sobras
- Reposição eficiente das preparações

Campus II

- Abastecimento dos banheiros de clientes com papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido no RU I
- Condições de limpeza e higiene da área de distribuição
- Restaurante abriu pontualmente
- Ausência da porção padrão para visualização e conferência pelo cliente
- Reposição eficiente das preparações