PESQUISA DE SATISFAÇÃO RU DO MÊS DE JULHO/2025

A Pró-reitoria de Assuntos Estudantis, por meio da Divisão de Alimentação e Nutrição, lançou Pesquisa de Satisfação em relação ao serviço prestado no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba.

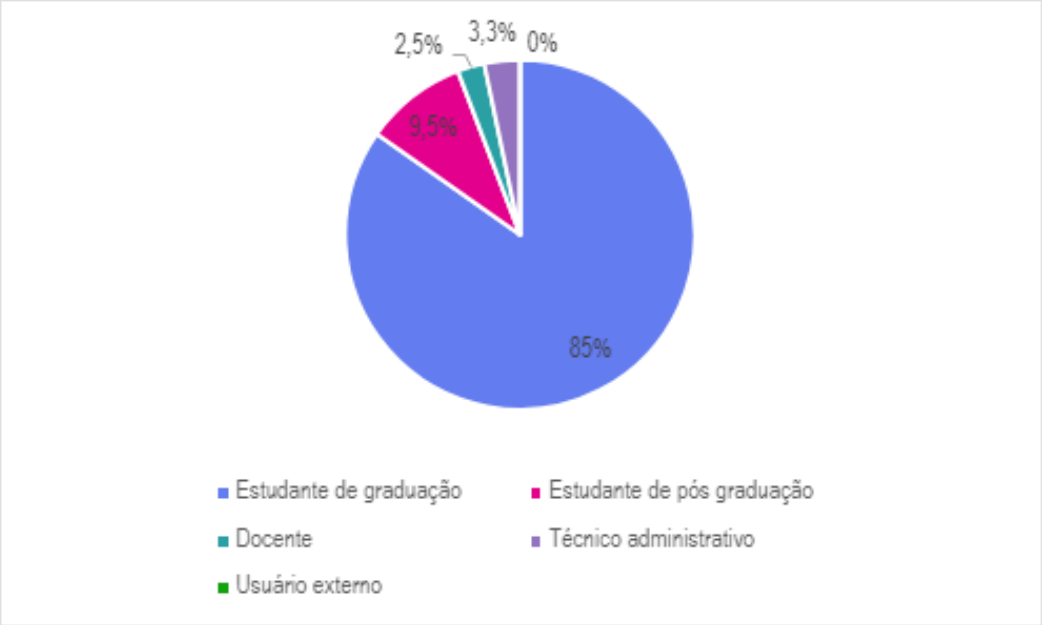
Por meio de formulário online os usuários puderam avaliar itens como qualidade, quantidade e variedade do cardápio, higiene do ambiente e o atendimento dos colaboradores, classificando-os em: Ótimo, Bom e Ruim.

Na pesquisa de julho obtivemos 120 respostas, sendo os estudantes de graduação responsáveis por mais de 80% destas (gráfico 01).

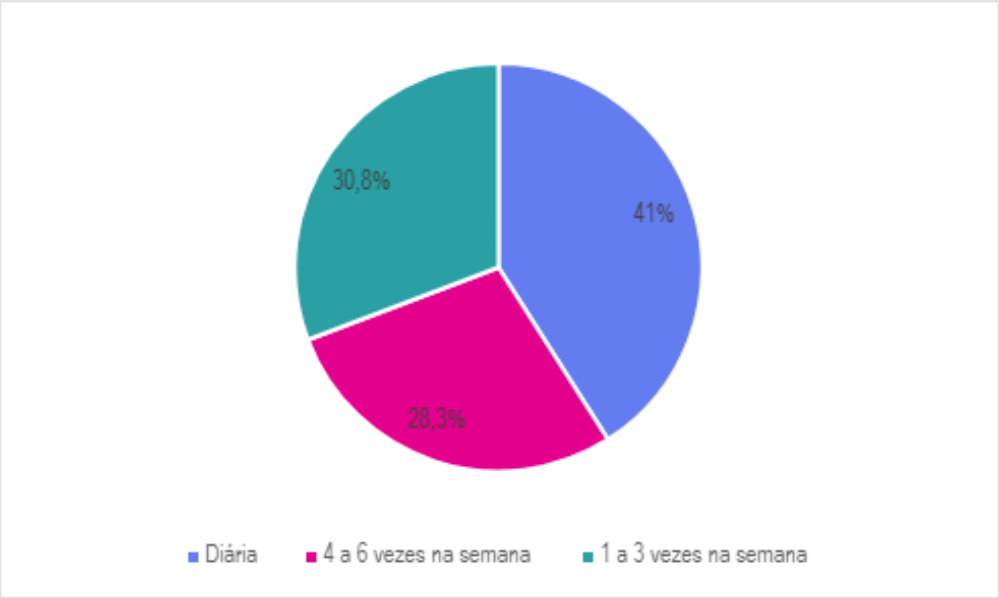
Conforme é possível observar no gráfico 2, a maioria dos usuários utiliza o serviço frequentemente (de 4 a 6 vezes na semana). Destaca-se também entre os respondentes a predominância de usuários onívoros (95%).

Dos 10 quesitos analisados na pesquisa 05 tiveram classificação somada de **ótimo e bom** igual ou superior a 95%. Para os itens limpeza dos utensílios (88,3%) e disponibilidade de produtos de higiene (80,8%) esse somatório foi inferior a 90%.

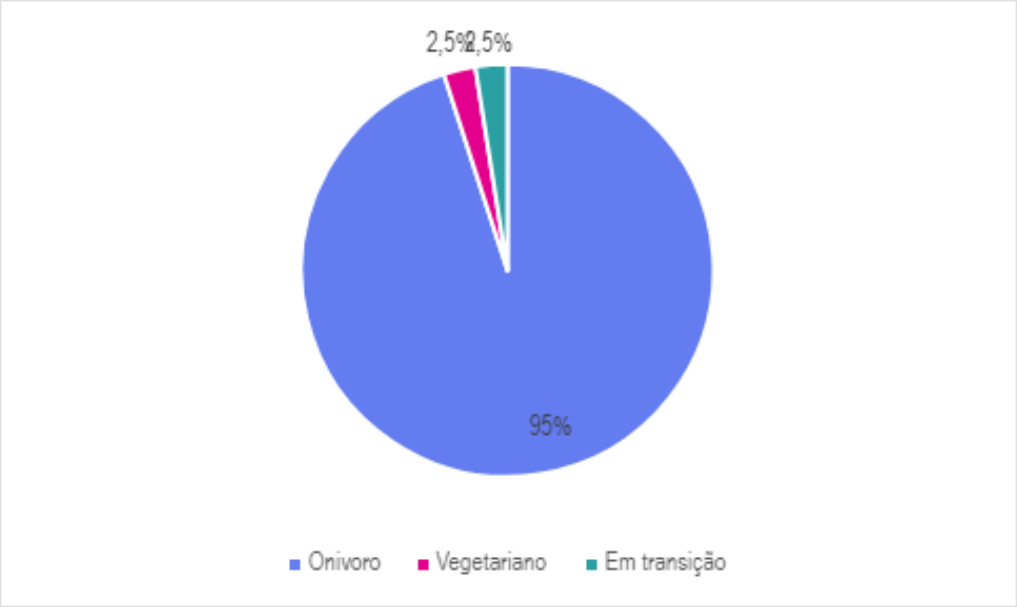
1.CLASSIFICAÇÃO DO USUÁRIO:



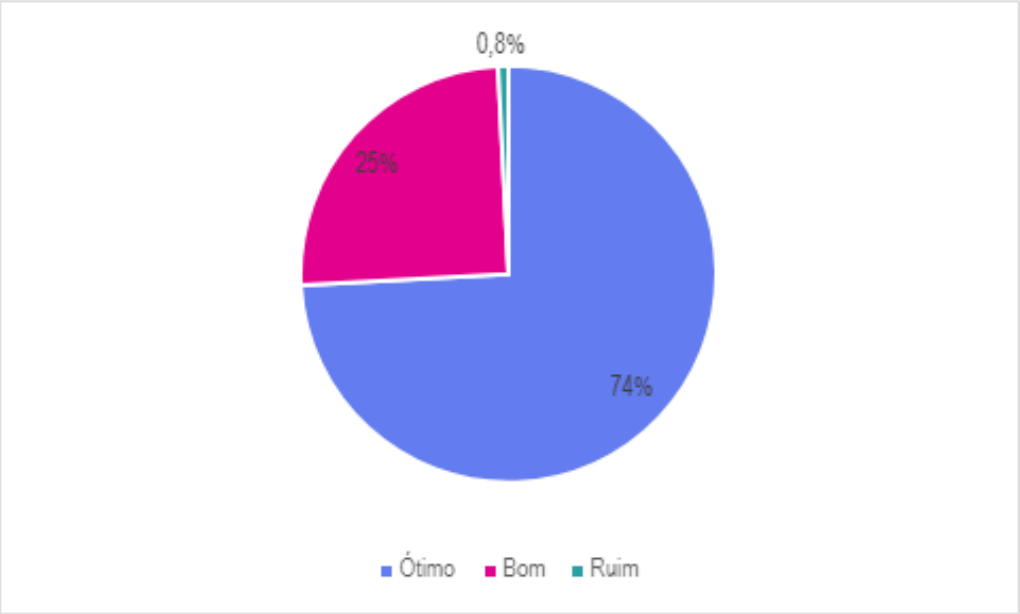
2.FREQUÊNCIA DO USUÁRIO:



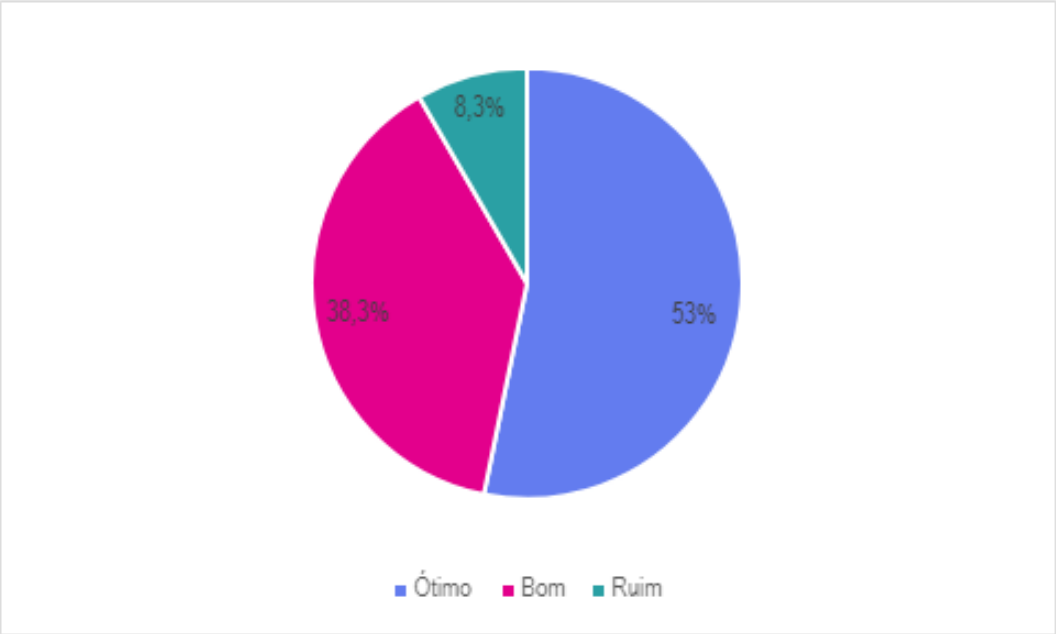
3.COMO VOCÊ SE CLASSIFICA?



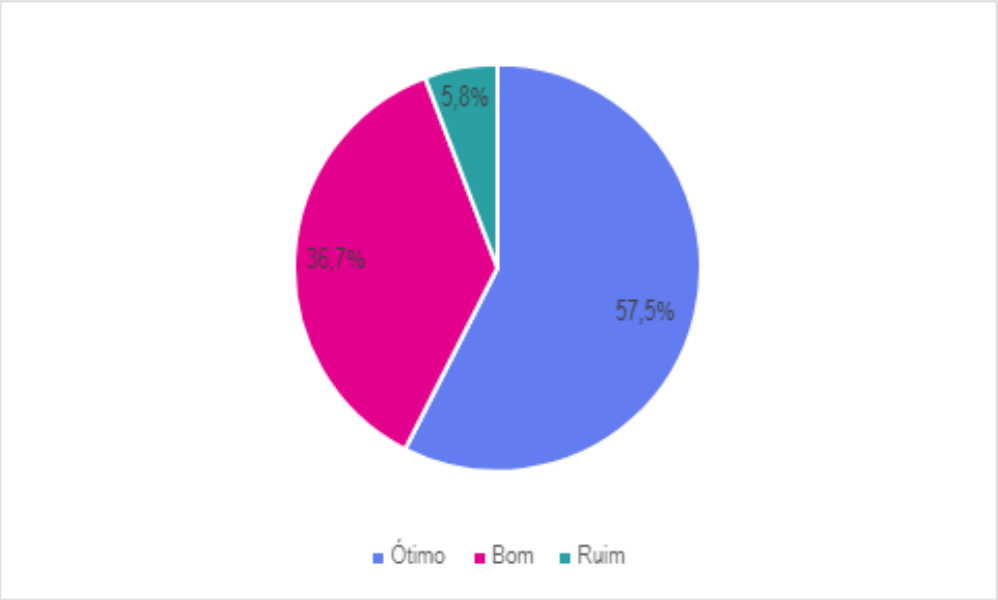
4.COMO VOCÊ AVALIA A QUALIDADE DAS REFEIÇÕES SERVIDAS?



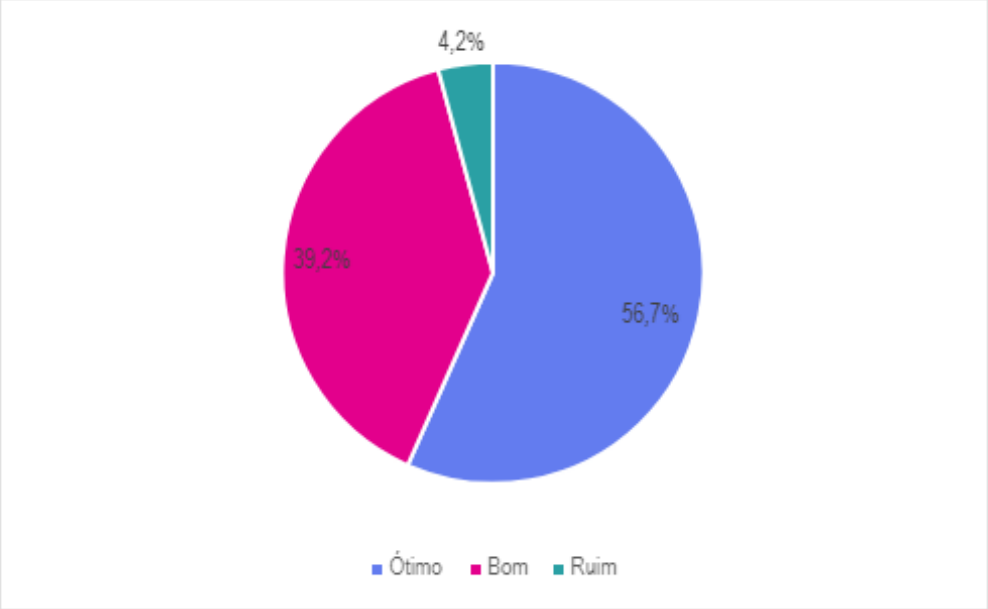
5.COMO VOCÊ AVALIA A QUANTIDADE DAS REFEIÇÕES SERVIDAS?



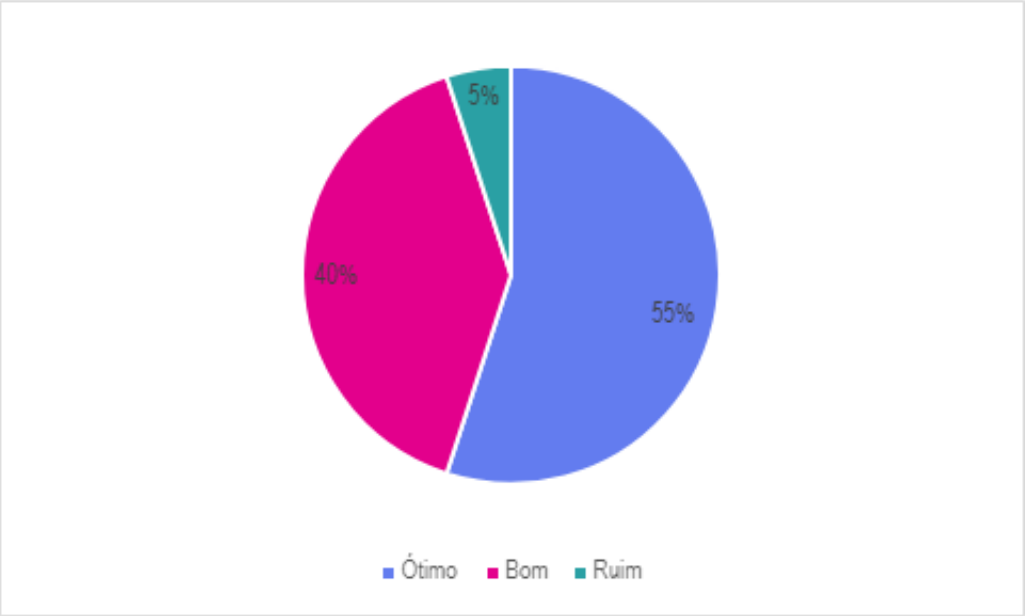
6.COMO VOCÊ AVALIA A VARIEDADE DO CARDÁPIO?



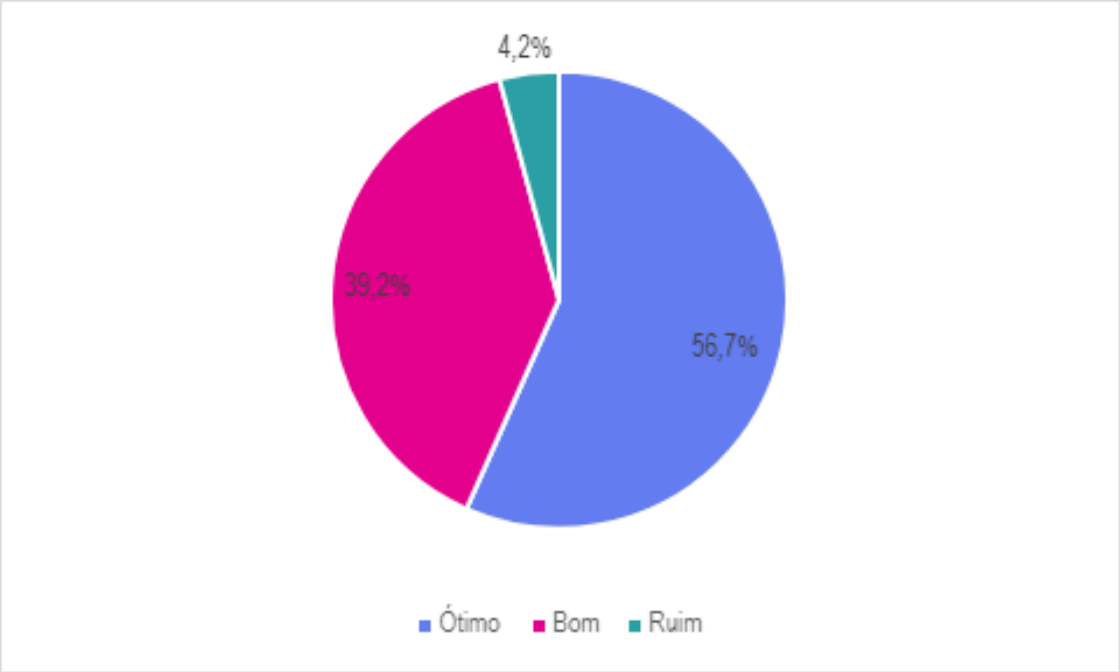
7.COMO VOCÊ AVALIA AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DAS REFEIÇÕES? (EX.: COR, SABOR, TEXTURA, APARÊNCIA...)



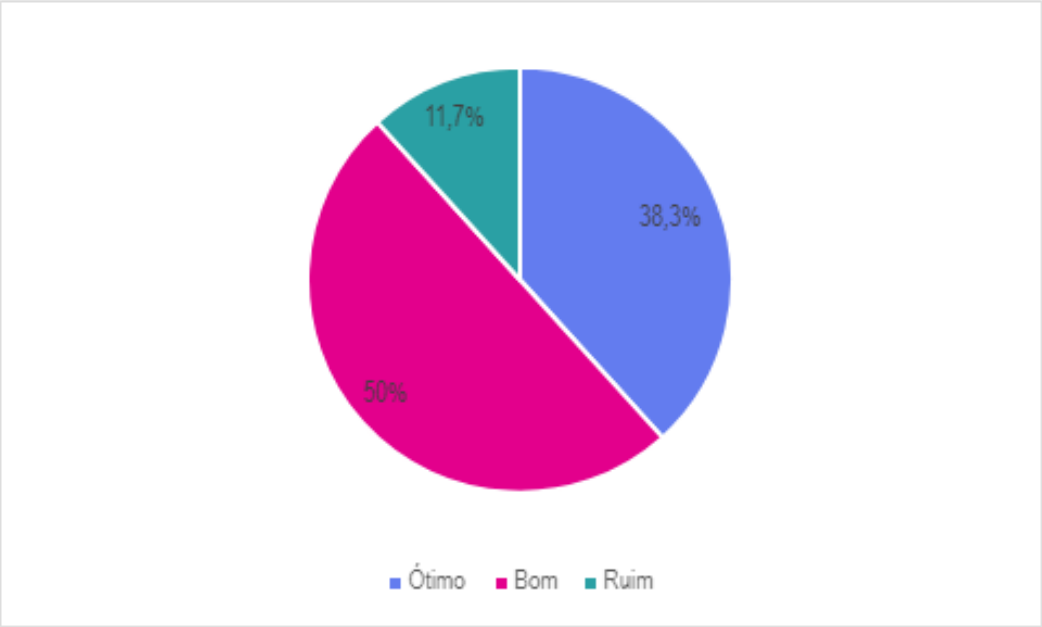
8.COMO VOCÊ AVALIA A AGILIDADE PARA REPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS NO BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO?



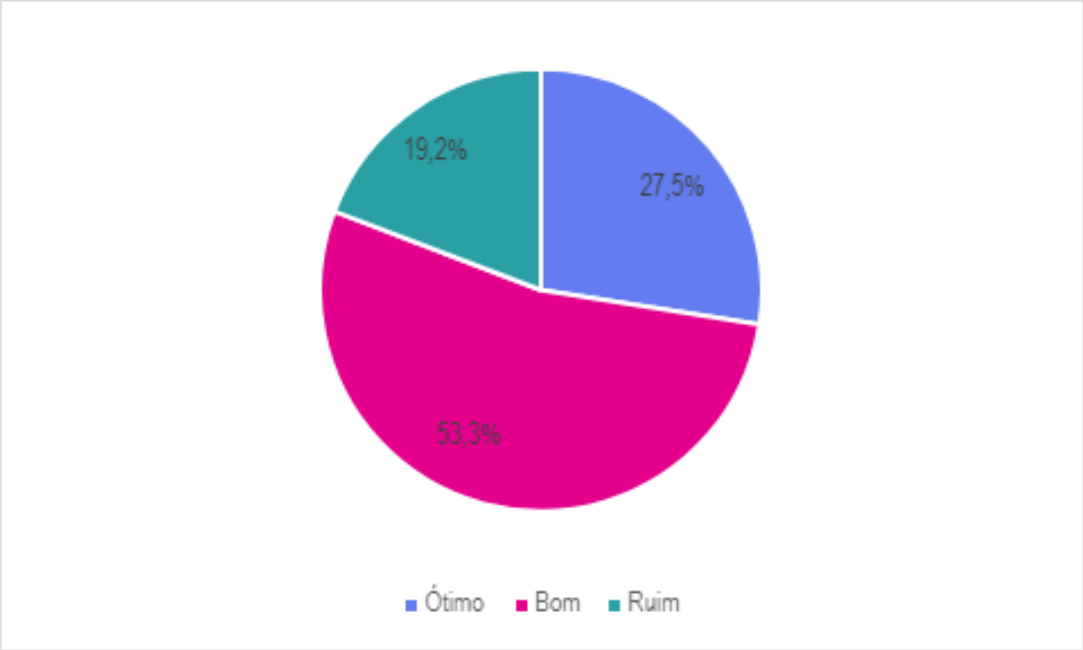
9.COMO VOCÊ CLASSIFICA A LIMPEZA DO REFEITÓRIO (MESA E CHÃO)?



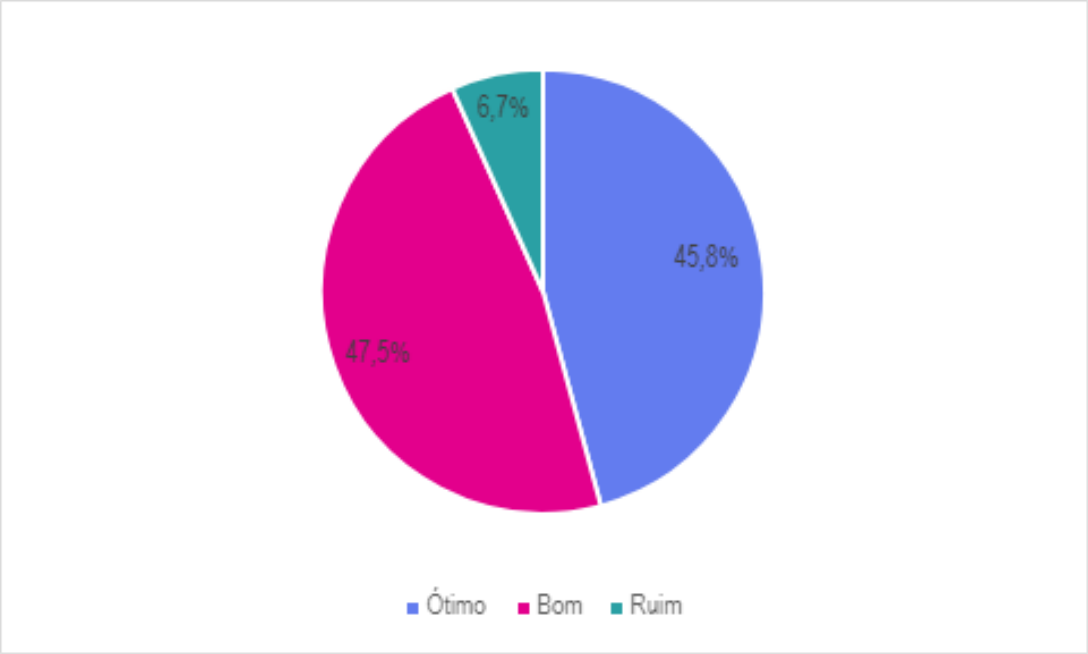
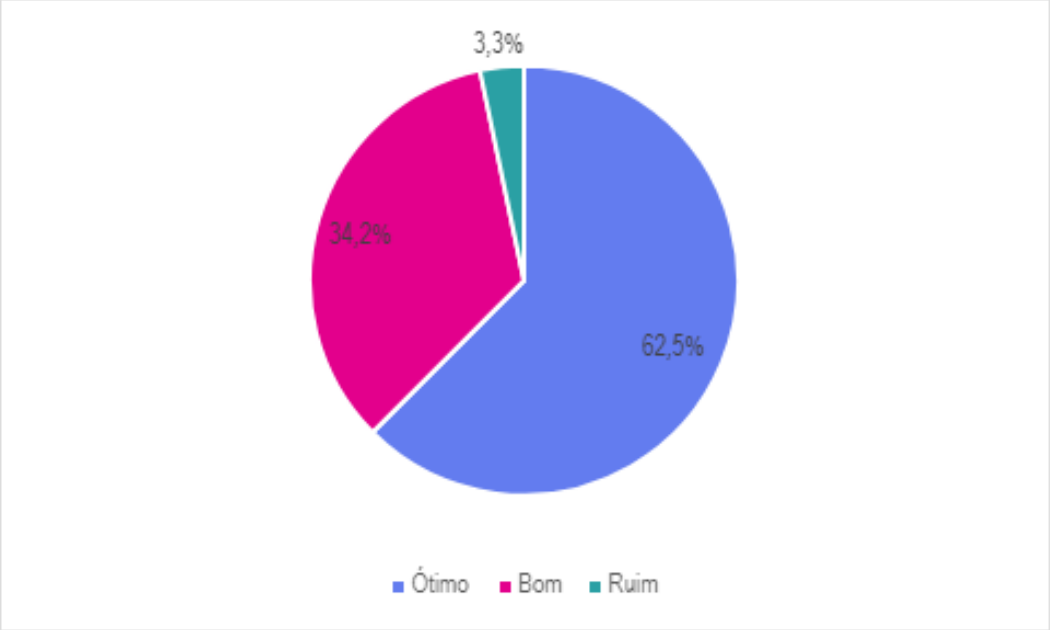
10.COMO VOCÊ AVALIA A LIMPEZA DOS UTENSÍLIOS (TALHERES E BANDEJAS)?



11.COMO VOCÊ AVALIA A DISPONIBILIDADE DE PRODUTOS HIGIENE (EX.: SABÃO, PAPEL TOALHA) E A LIMPEZA DOS BANHEIROS DO RU?



12.COMO VOCÊ AVALIA A CLIMATIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DO RU?



13.COMO VOCÊ AVALIA O ATENDIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS?