

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – RESTAURANTE ACADÊMICO

*Qual a natureza do seu curso?

Técnico Superior Integrado

Caro(a) estudante, esta pesquisa tem o objetivo de coletar a opinião dos discentes acerca do restaurante, a fim de qualificar o cardápio, respeitando os aspectos nutricionais e hábitos alimentares, bem como funcionários/servidores e equipamentos disponíveis.

1) Com que frequência você consome alimentação do restaurante/refeitório?

Sempre Raramente Às vezes

2) Qual refeição você consome no restaurante/refeitório? (admita-se mais de uma opção)

Lanche Manhã Almoço Lanche Tarde Lanche Noite

3) Que avaliação você faz do sabor dos LANCHES?

Ótimo – O sabor é muito agradável.
 Bom – O sabor é bastante agradável.
 Regular – O sabor é pouco agradável.
 Péssimo – O sabor não é agradável.

4) Em relação ao ALMOÇO, como você avalia?

Ótimo – O sabor é muito agradável.
 Bom – O sabor é bastante agradável.
 Regular – O sabor é pouco agradável.
 Péssimo – O sabor não é agradável.
 Não se Aplica, pois não consumo o almoço.

5) Qual a satisfação de suas necessidades alimentares quando você faz suas refeições no restaurante/refeitório do IFCE?

Ótima - Atende muito.
 Boa – Atende razoavelmente.
 Regular – Atende pouco.
 Péssima – Não atende.

6. Com qual frequência você não come toda a refeição que é colocada no seu prato?

Sempre Frequentemente Raramente Nunca

7. Nos casos em que você NÃO comeu toda a refeição que é colocada no seu prato, qual o principal motivo?

- Porque a quantidade que foi colocada no prato foi mais do que eu conseguia comer
 Porque a comida veio com verdura/fruta e eu não gosto
 Porque eu nunca comi determinado ingrediente ou refeição ofertado naquele dia
 Porque ao provar, percebi que o sabor da comida não estava como eu esperava
 Porque a aparência da comida não me agradou
 Porque encontrei algo não higiênico na comida
 Porque eu não me importo com o desperdício de alimentos
 Outros motivos: _____

8. Marque com um X a opção escolhida para cada item:

	Ótimo	Bom	Regular	Insuficiente
1. Sabor das Refeições				
2. Variedade das Refeições				
3. Qualidade das Refeições				
4. Higiene do Ambiente				
5. Cordialidade no Atendimento				
6. Apresentação dos Funcionários				

9. Registre aqui algum ELOGIO do serviço, caso você tenha:

10. Registre aqui alguma RECLAMAÇÃO do Serviço, caso você tenha:

11. Registre aqui alguma SUGESTÃO do serviço, caso você tenha:
