

Santa Teresa, 14 de Dezembro de 2016

OFÍCIO Nº039/2016

Ao
Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Santa Teresa
Comissão de Fiscalização do Contrato Nº 01/2015
Ilmo. Presidente da Comissão
Sr. Sival Roque Torezani

Assunto: Resultado da avaliação da satisfação dos usuários do restaurante institucional

Encaminhamos à Vossa Senhoria o resultado da pesquisa relacionada à satisfação dos usuários do restaurante institucional, realizada no período de 08 à 10 de Agosto de 2016.

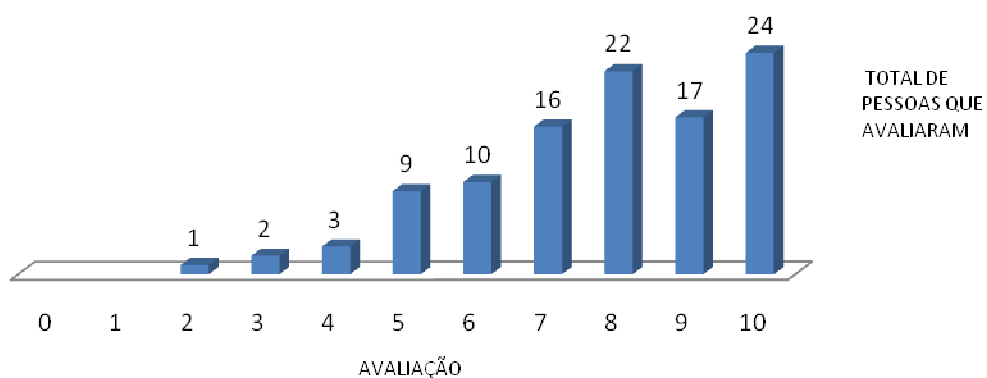
Quesitos avaliados:

- Apresentação das preparações
- Variedade do cardápio
- Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)
- Sabor do prato principal (carne)
- Sabor da guarnição (massas e legumes)
- Sabor das saladas
- Sabor do suco
- Sabor da sobremesa
- Temperatura da carne, arroz, feijão e guarnição
- Temperatura das saladas, sobremesa e suco
- Atendimento pelos funcionários
- Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)
- Temperatura do ambiente
- Tempo de espera no buffet

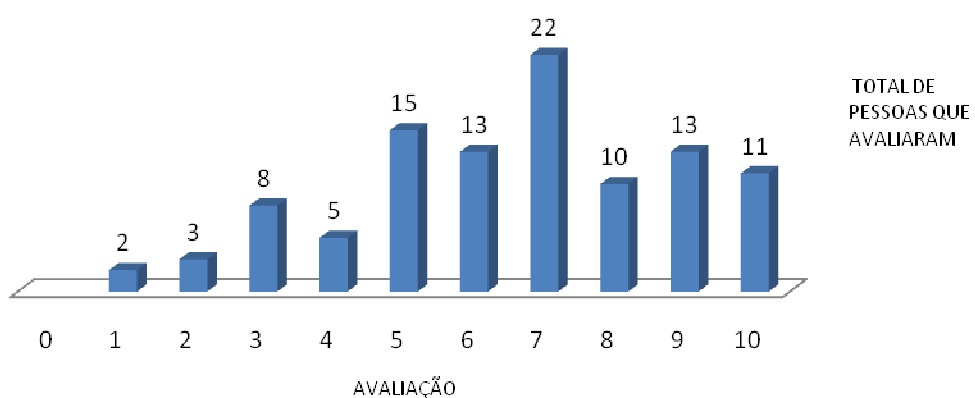
Total de participantes: 104

Destaca-se o resultado através dos gráficos:

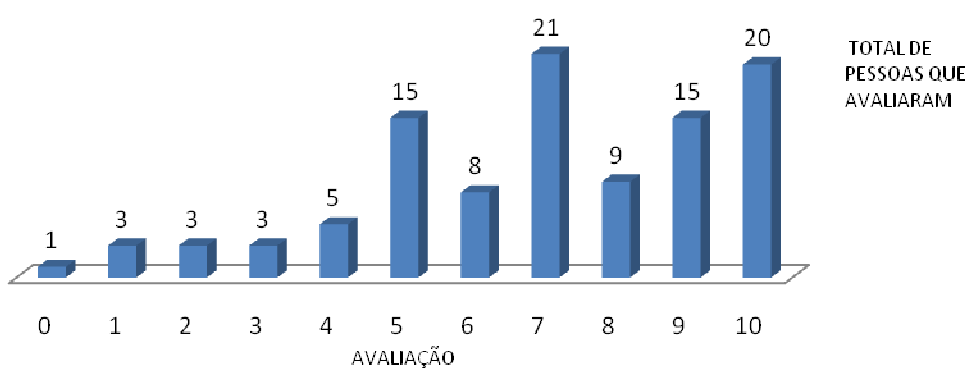
Apresentação das preparações



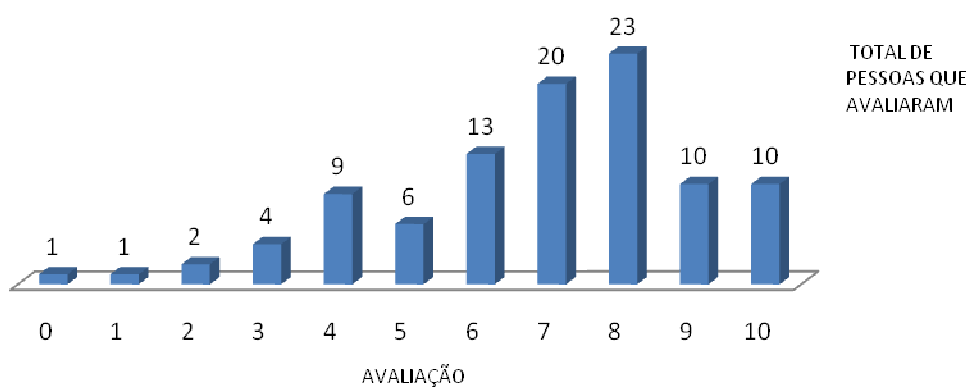
Variedade do cardápio



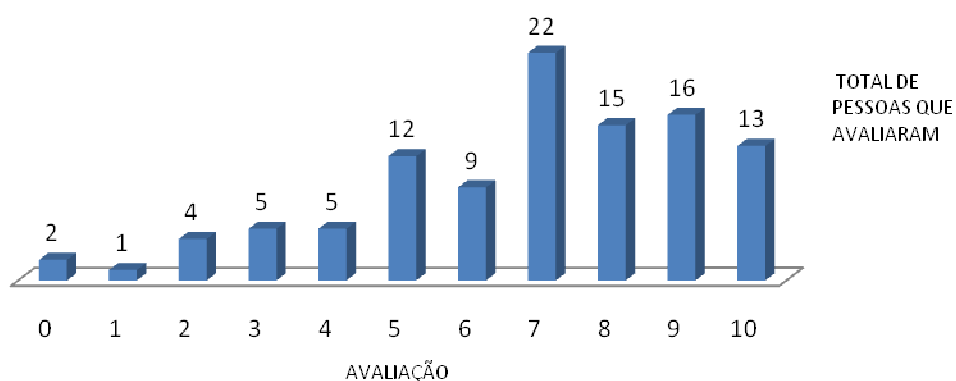
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)



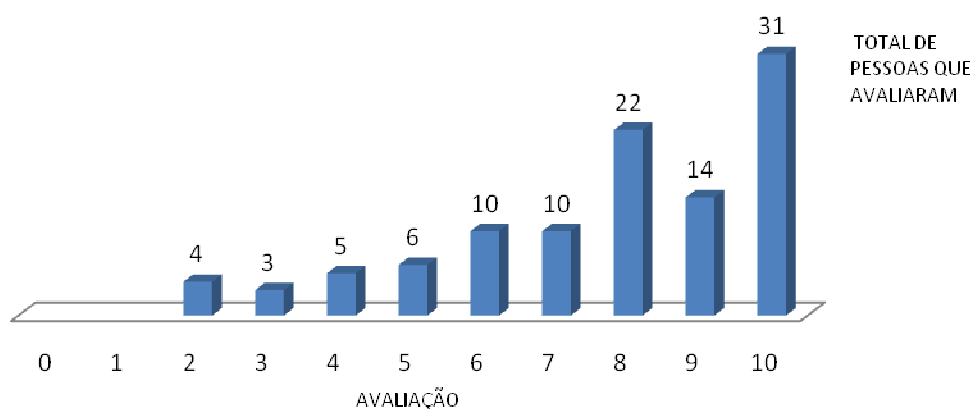
Sabor do prato principal (carne)



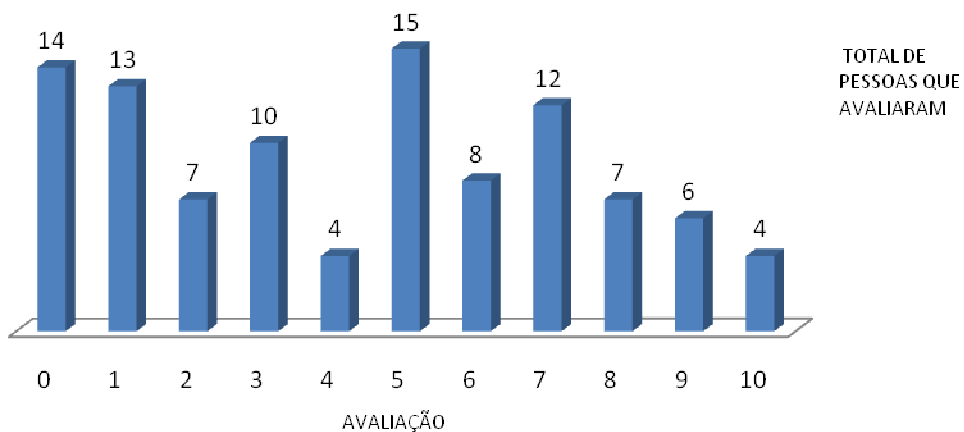
Sabor da guarnição (massas e legumes)

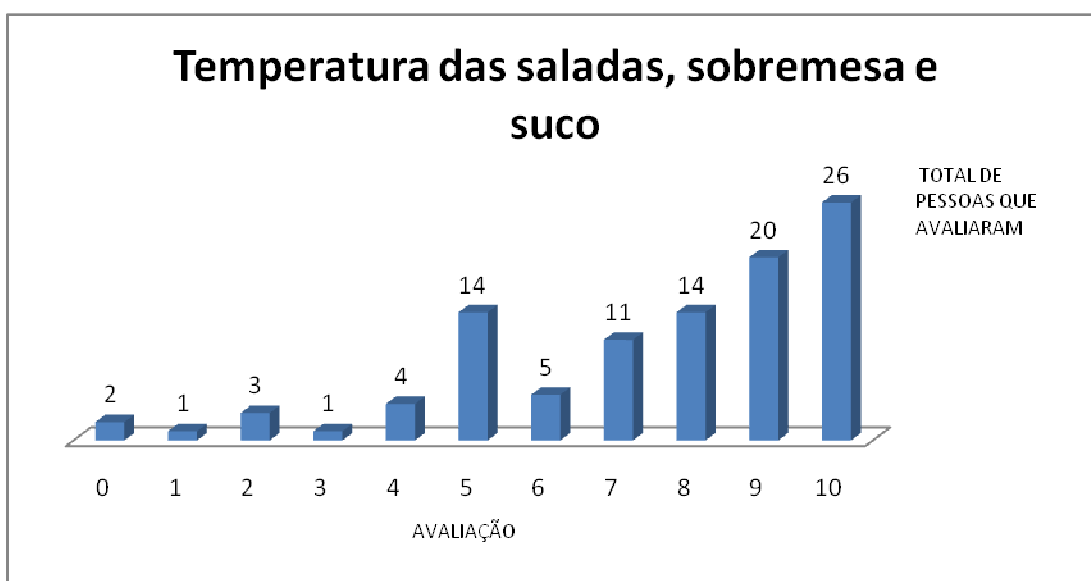
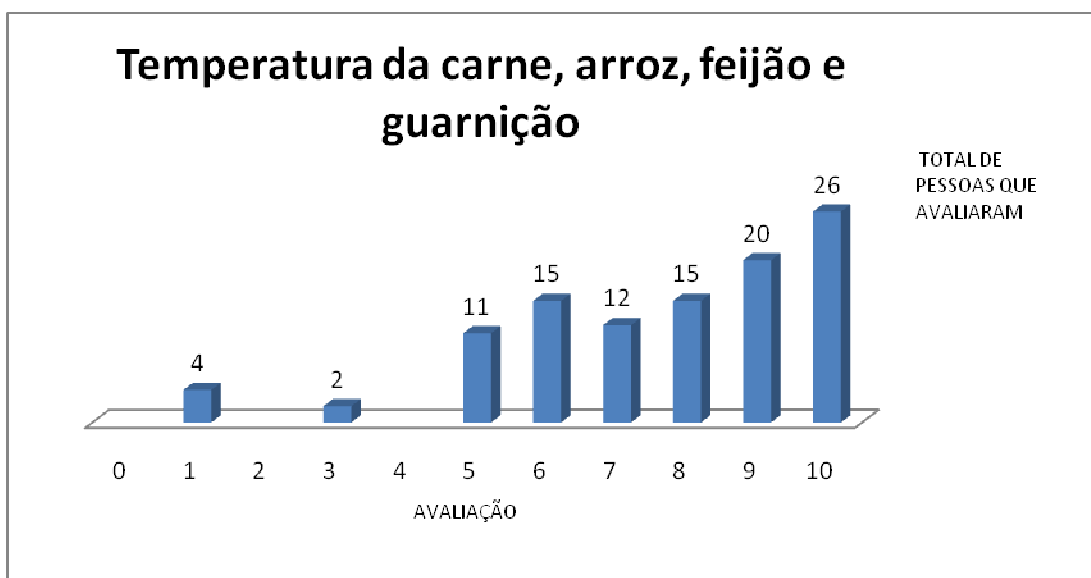
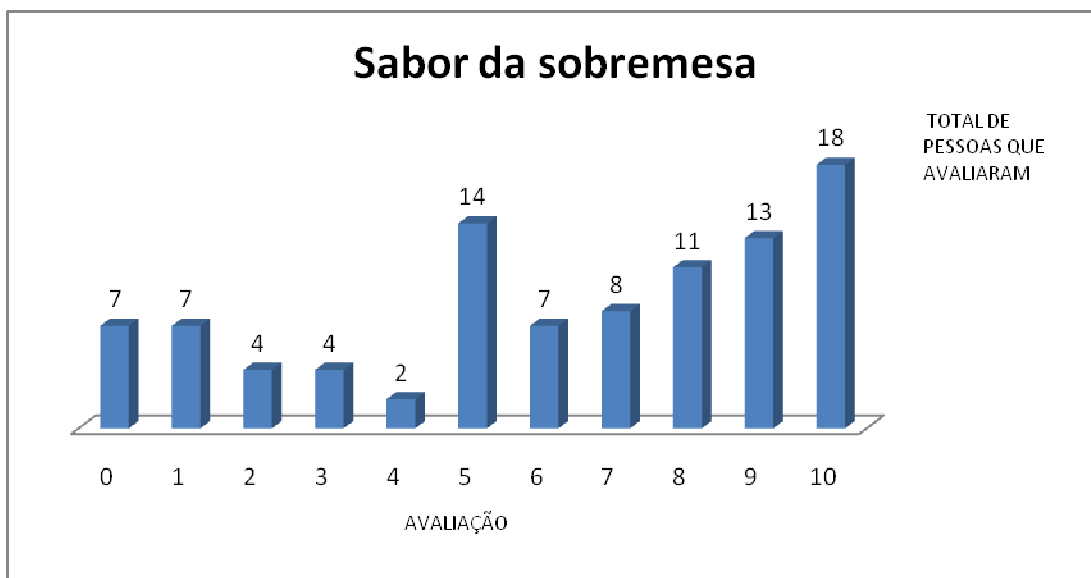


Sabor das saladas

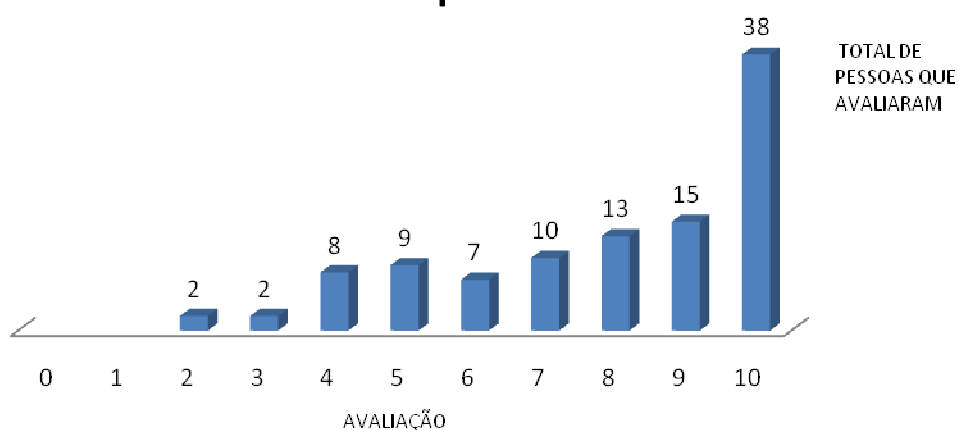


Sabor do suco

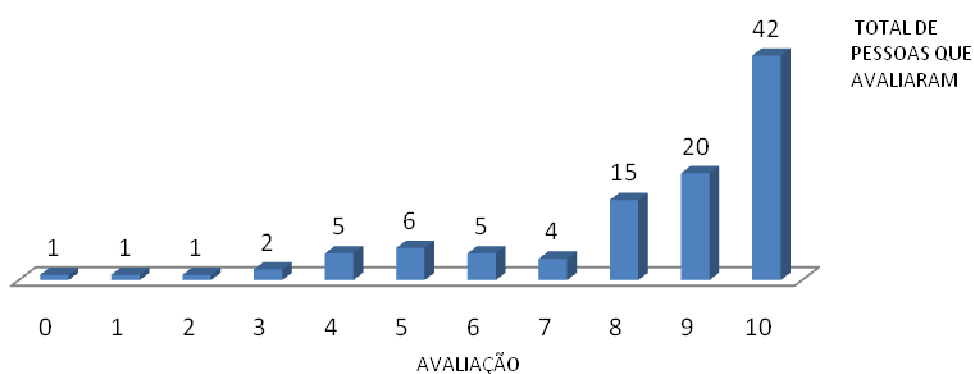




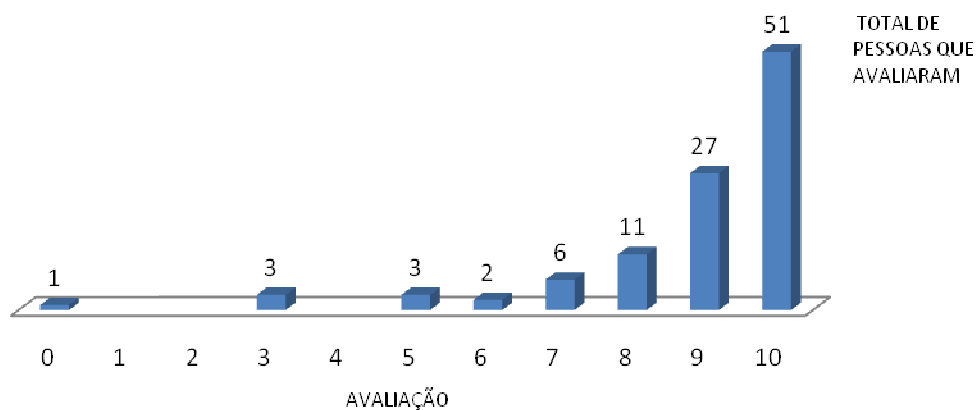
Atendimento pelos funcionários

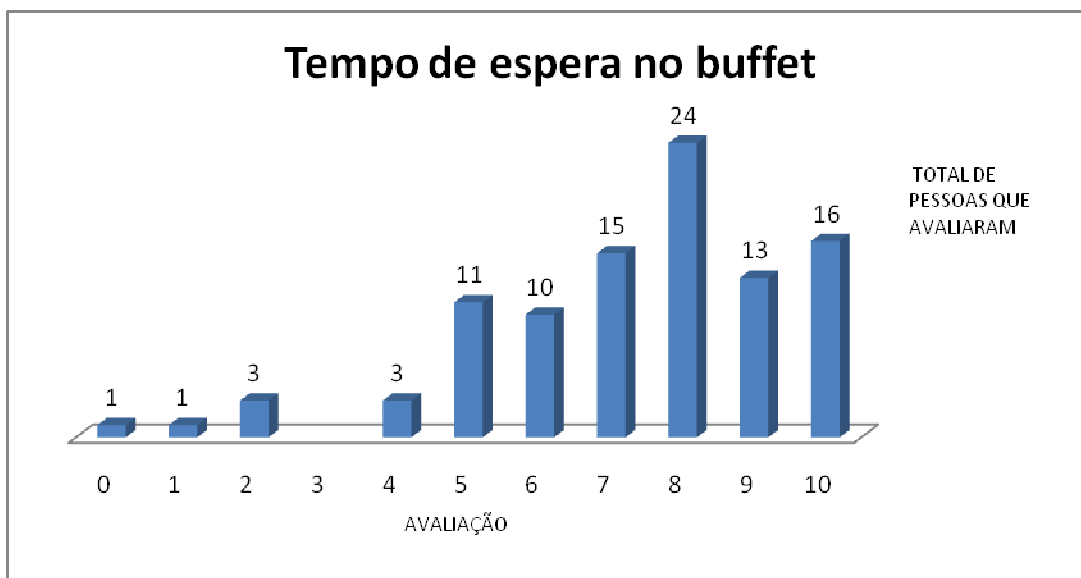


Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)



Temperatura do ambiente





ALMOÇO												
ITEM AVALIADO	AVALIAÇÃO											Total de cada item
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Apresentação das preparações			1	2	3	7	9	13	21	17	22	95
Variedade do cardápio		2	3	8	4	13	12	19	10	13	8	92
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)	1	3	3	3	3	14	7	21	9	14	16	94
Sabor do prato principal (carne)		1	1	4	8	6	12	18	22	9	8	89
Sabor da guarnição (massas e legumes)	1	1	3	5	4	11	9	22	14	13	11	94
Sabor das saladas			4	2	5	5	8	10	22	11	28	95
Sabor do suco	13	12	7	8	4	14	5	12	7	5	3	90
Sabor da sobremesa	5	7	4	3	2	10	7	8	11	13	16	86
Temperatura da carne, arroz, feijão e guarnição		4		1		9	13	10	14	20	24	95
Temperatura das saladas, sobremesa e suco	2	1	2	1	4	13	4	10	14	18	22	91
Atendimento pelos funcionários			2	2	8	9	7	9	12	12	33	94
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)	1	1	1	2	3	6	4	4	13	18	39	92
Temperatura do ambiente	1			3		3	2	5	9	24	47	94
Tempo de espera no buffet	1	1	3		2	9	10	15	20	13	14	88
TOTAL DE PONTOS	25	33	34	44	50	129	109	176	198	200	291	
CLASSIFICAÇÃO FINAL												

JANTAR												
ITEM AVALIADO	AVALIAÇÃO											Total de cada item
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Apresentação das preparações						2	1	3	1		2	9
Variedade do cardápio					1	2	1	3			3	10
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)					2	1	1			1	4	9
Sabor do prato principal (carne)	1		1		1		1	2	1	1	2	10
Sabor da guarnição (massas e legumes)	1		1		1	1			1	3	2	10
Sabor das saladas				1		1	2			3	3	10
Sabor do suco	1	1		2		1	3			1	1	10
Sabor da sobremesa	2			1		4					2	9
Temperatura da carne, arroz, feijão e guarnição				1		2	2	2	1		2	10
Temperatura das saladas, sobremesa e suco			1			1	1	1		2	4	10
Atendimento pelos funcionários								1	1	3	5	10
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)					2		1		2	2	3	10
Temperatura do ambiente								1	2	3	4	10
Tempo de espera no buffet					1	2			4		2	9
TOTAL DE PONTOS	5	1	3	5	8	17	13	13	13	19	39	
CLASSIFICAÇÃO FINAL												

TOTAL												
ITEM AVALIADO	AVALIAÇÃO											Total de cada item
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Apresentação das preparações			1	2	3	9	10	16	22	17	24	104
Variedade do cardápio		2	3	8	5	15	13	22	10	13	11	102
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)	1	3	3	3	5	15	8	21	9	15	20	103
Sabor do prato principal (carne)	1	1	2	4	9	6	13	20	23	10	10	99
Sabor da guarnição (massas e legumes)	2	1	4	5	5	12	9	22	15	16	13	104
Sabor das saladas			4	3	5	6	10	10	22	14	31	105
Sabor do suco	14	13	7	10	4	15	8	12	7	6	4	100
Sabor da sobremesa	7	7	4	4	2	14	7	8	11	13	18	95
Temperatura da carne, arroz, feijão e guarnição		4		2		11	15	12	15	20	26	105
Temperatura das saladas, sobremesa e suco	2	1	3	1	4	14	5	11	14	20	26	101
Atendimento pelos funcionários			2	2	8	9	7	10	13	15	38	104
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)	1	1	1	2	5	6	5	4	15	20	42	102
Temperatura do ambiente	1			3		3	2	6	11	27	51	104
Tempo de espera no buffet	1	1	3		3	11	10	15	24	13	16	97

Atenciosamente,

Barbara Gomes da Silva
Nutricionista
CRN4 - 12100096
Sabor Original Alimentação e Serviço

Patricia Fabris
Nutricionista
CRN4 10100064
Sabor Original Alimentação e Serviço