**ANEXO VIII – PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE ESTUDANTIL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| IMG_256 | **Pesquisa de satisfação do serviço de fornecimento de alimentos no Restaurante Estudantil do INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS .............** | Mês:  Ano: |

**TIPO DE CONSUMIDOR**

( ) Discente

( ) Servidor

( ) Terceirizado

( ) Visitante

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Muito insatisfeito | Pouco insatisfeito | Neutro | Pouco satisfeito | Muito satisfeito | |
|  | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 |

**ITENS AVALIADOS SATISFAÇÃO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Modo de preparo (mal cozido, cozido demais, preparação queimada, preparação dura demais...) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2. Apresentação dos produtos (sujidades, aparência...) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 3. Temperos (alho, sal, cebola e outros) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 4. Relacionamento dos funcionários da cantina com os clientes | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 5. Higiene (limpeza e organização do local) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6. Disponibilidade dos produtos do cardápio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 7. Ambiente da cantina (temperatura, iluminação, barulho) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 8. Temperatura da refeição | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 9. Variedade do cardápio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 10. Em geral, como você classifica o serviço. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Observações: | | | | | |