

Projecto Alimentação Saudável nas Escolas do Concelho de Portalegre

"Alimenta-te bem e crescerás saudável!"



Questionário

**Grau de Satisfação dos utentes na utilização do refeitório da Escola Básica 2,3
Cristóvão Falcão**

I – CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO:

| | | |
|-----------------------|-------------|--|
| 1- Tipo de utilizador | Docente | |
| | Funcionário | |
| | Estudante | |

| | | |
|---------|-----------|--|
| 2- Sexo | Masculino | |
| | Feminino | |

3- Idade _____

4- Habitualmente, quantas vezes por semana, utilizas o refeitório da tua escola? _____

5- Quando não utilizas o refeitório da tua escola, onde costumavas almoçar?

| | |
|-----------------------------------|--|
| Em casa | |
| Na loja das Sandes / Pizas | |
| No bar da tua escola | |
| Outro local | |

II- GRAU DE SATISFAÇÃO DOS UTENTES EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS OFERECIDOS NO REFEITÓRIO:

| 1-Atendimento ao nível de simpatia e eficiência: | Não Satisfaz | Satisfaz Pouco | Satisfaz | Satisfaz Bastante | Satisfaz Totalmente |
|---|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|----------------------------|
| Simpatia do funcionário; | | | | | |
| Rapidez no atendimento; | | | | | |
| Organização da fila; | | | | | |
| Disponibilidade do funcionário; | | | | | |
| 2-Higiene no atendimento: | Não Satisfaz | Satisfaz Pouco | Satisfaz | Satisfaz Bastante | Satisfaz Totalmente |
| Manuseamento dos alimentos (luvas ou pinça); | | | | | |
| Higiene da farda do funcionário; | | | | | |
| Higiene da loiça/utensílios; | | | | | |
| Limpeza geral do refeitório; | | | | | |
| 3-Qualidade e preço do produto: | Não Satisfaz | Satisfaz Pouco | Satisfaz | Satisfaz Bastante | Satisfaz Totalmente |
| Qualidade das refeições; | | | | | |
| Preço das refeições; | | | | | |
| 4-Em relação aos produtos fornecidos à refeição: | Não Satisfaz | Satisfaz Pouco | Satisfaz | Satisfaz Bastante | Satisfaz Totalmente |
| Sopa | | | | | |
| Segundo Prato | | | | | |

| | | | | | |
|-----------|--|--|--|--|--|
| Sobremesa | | | | | |
| Pão | | | | | |

III- GRAU DE SATISFAÇÃO DOS VÁRIOS PRATOS OFERECIDOS NO REFEITÓRIO:

De acordo com os pratos que são oferecidas no refeitório, assina-la a tua resposta :

| Sopa / Sobremesa / Peixe / Carne: | Não Satisfaz | Satisfaz Pouco | Satisfaz | Satisfaz Bastante | Satisfaz Totalmente |
|---|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|----------------------------|
| Sopa de legumes | | | | | |
| Sopa de legumes com massa | | | | | |
| Canja | | | | | |
| Fruta | | | | | |
| Gelatina | | | | | |
| Pudim | | | | | |
| Iogurte | | | | | |
| Gelado | | | | | |
| Empadão de atum | | | | | |
| Piza de atum | | | | | |
| Bacalhau dourado | | | | | |
| Lombo de cherne gratinado com puré de batata | | | | | |
| Caldeirada de chocos | | | | | |
| Salada russa com rissóis de pescada | | | | | |
| Douradinhos de peixe com arroz de ervilhas | | | | | |
| Bacalhau à Cristóvão Falcão | | | | | |
| Lombo de pescada com molho de coentros e puré de batata | | | | | |
| Salada russa com atum e ovos | | | | | |

| | | | | | |
|--|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|----------------------------|
| cozidos | | | | | |
| Filetes de pescada panados com arroz de cenoura | | | | | |
| Meia desfeita de bacalhau | | | | | |
| Solha frita com arroz de tomate | | | | | |
| Lulas estufadas com arroz branco | | | | | |
| Sopa / Sobremesa / Peixe / Carne: | Não Satisfaz | Satisfaz Pouco | Satisfaz | Satisfaz Bastante | Satisfaz Totalmente |
| Filete de pescada gratinado com puré de batata | | | | | |
| Maçada de cherne | | | | | |
| Medalhões de pescada com arroz de legumes | | | | | |
| Rissóis com arroz | | | | | |
| Empadão de peixe | | | | | |
| Bacalhau à Gomes de Sá | | | | | |
| Bacalhau à Conde | | | | | |
| Abrótea de cebolada no forno com puré de batata | | | | | |
| Salmão no forno com sumo de limão e puré de batata | | | | | |
| Tomatada de peru com arroz branco | | | | | |
| Bifes de peru panados com arroz de feijão | | | | | |
| Lombo de porco com esparguete | | | | | |
| Strogonoff de peru com arroz branco | | | | | |
| Carne à bolonhesa | | | | | |
| Almôndegas de carne com batata frita | | | | | |
| Tarte de frango com cogumelos | | | | | |
| Carne estufada com massa | | | | | |
| Hamburgu no forno com cogumelos | | | | | |

| | | | | | |
|--|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|----------------------------|
| e esparguete | | | | | |
| Perna de frango assado com batata frita | | | | | |
| Empadão de carne | | | | | |
| Carne à jardineira | | | | | |
| Arroz à Valenciana | | | | | |
| Sopa / Sobremesa / Peixe / Carne: | Não Satisfaz | Satisfaz Pouco | Satisfaz | Satisfaz Bastante | Satisfaz Totalmente |
| Febras no alguidar com batata dourada | | | | | |
| Bifes de peru com cogumelos e esparguete | | | | | |
| Arroz de pato | | | | | |
| Canelones à Napolitana | | | | | |

IV- SUGESTÕES E MELHORIA:

1- Além dos pratos apresentados no teu refeitório, gostarias de encontrar outros?

| | |
|------------|--|
| Sim | |
| Não | |

2-Se respondeste sim, quais: _____

Obrigado!