



Cartilha de boas-vindas ao Restaurante Estudantil



Apresentação

Esta cartilha foi elaborada pela Coordenadoria de Nutrição (CONUTRI), Unidade Maracanã a fim de trazer informações acerca do funcionamento do Restaurante Estudantil (RE), além de esclarecer os direitos e deveres dos usuários e suas dúvidas sobre as refeições servidas.

A implementação do Restaurante Estudantil teve como objetivo melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde dos estudantes e trabalhadores da instituição, que passam a maior parte do dia na unidade.

As refeições são preparadas e distribuídas por uma empresa terceirizada contratada por meio de processo licitatório. Atualmente, a empresa contratada é o RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA (CNPJ: 09.077.954/0001-77), que opera sob a supervisão e a fiscalização dos nutricionistas do Cefet/RJ.

O restaurante foi inaugurado em 2020, com muito trabalho e dedicação. Dessa forma, a CONUTRI deseja que toda a comunidade acadêmica possa usufruir da melhor maneira possível dessa conquista.

O RE vai além de um local para alimentação. É um espaço que proporciona o encontro entre amigos, o compartilhamento de ideias, dificuldades, alegrias e, ainda, repõe as energias! Pense nisso!

Conhecendo o RE

1

Fachada do Restaurante Estudantil

2



Área de distribuição de alimentos, localizada no 1º andar

3



Balcão de alimentos frios – 1º andar



4

Balcão de alimentos quentes – 1º andar



Refeitório, localizado no 2º andar

Fluxograma do almoço

Apresentar QR Code.
Em caso de subsídio
parcial, realizar
pagamento
na recepção

Montar o prato de
comida no balcão
com a quantidade
suficiente para evitar
desperdícios

Pegar talheres e
servir-se de suco,
caso queira

Desprezar os
resíduos nas lixeiras
adequadas

1

3

5

7

2

4

6

8

Pegar bandeja
e prato

Ir para o refeitório,
que fica no segundo
andar

Realizar a refeição
no tempo
necessário,
lembrando que
outras pessoas
aguardam lugares
para almoçar
também

Entregar a bandeja,
prato e talheres na
área de devolução

Fluxograma do lanche





Horários de funcionamento (segunda a sexta, exceto feriados)

Lanche da manhã: das 8h30 às 9h10

Almoço: das 11h às 14h

Lanche da tarde: das 16h05 às 16h45

Lanche da noite: das 18h20 às 19h10

Quais os valores das refeições?



MANHÃ

Gratuito para:

- alunos do técnico integrado das turmas da manhã;
- alunos do técnico integrado das turmas da tarde nos dias em que tenham contraturno pela manhã;
- alunos do técnico integrado e da graduação elegíveis para os programas de assistência estudantil.

LANCHE

Os lanches são distribuídos gratuitamente aos alunos conforme as regras abaixo, sendo a venda proibida.

TARDE

Gratuito para:

- alunos do técnico integrado das turmas da tarde;
- alunos do técnico integrado das turmas da manhã nos dias em que tenham contraturno à tarde;
- alunos do técnico integrado e da graduação elegíveis para os programas de assistência estudantil.

NOITE

Gratuito para:

- alunos do subsequente;
- alunos da graduação elegíveis para os programas de assistência estudantil.

ALMOÇO

Pode ser gratuito ou pago, conforme as regras abaixo:

GRATUIDADE

- alunos do curso técnico integrado ao ensino médio nos dias em que tenham aulas no contraturno;
- alunos do técnico integrado, subsequente e graduação elegíveis para os programas de assistência estudantil;



DEMAIS CASOS

Estudantes

(médio/técnico, subsequente, graduação e pós-graduação): R\$ 5,70

Servidores e terceirizados:

R\$ 12,80



Como acessar o restaurante?

NOS LANCHES

Alunos devem apresentar o seu QR Code (mais informações no próximo tópico) na tela do celular, *tablet* ou impresso em papel na recepção.



NO ALMOÇO

- Todos os estudantes que almoçarem no RE deverão apresentar o QR Code na tela do celular, *tablet* ou impresso em papel na recepção.
- Em caso de subsídio parcial, o pagamento deverá ser realizado na recepção, após a apresentação do QR Code.
- Servidores e terceirizados deverão apresentar crachá funcional.



Como gerar o QR Code?

Para receberem o lanche e/ou o almoço, todos os estudantes precisam gerar um QR Code, que é pessoal e intransferível.

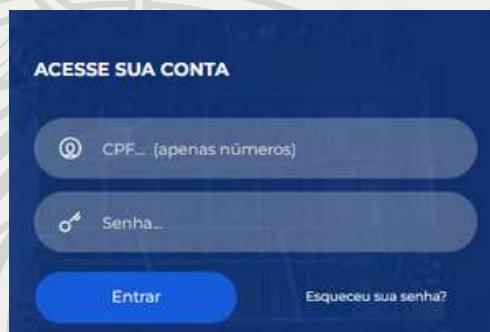
Veja, abaixo, o passo a passo para garantir o seu código de acesso:



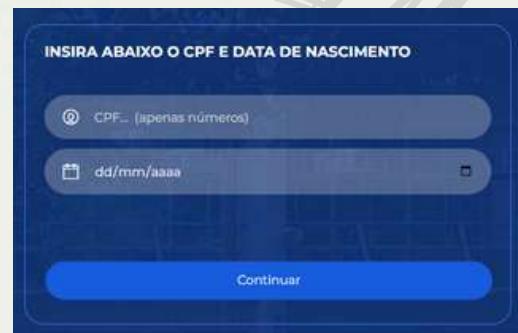
Acesse o *site*
registro.cefet-rj.br.



Caso já possua
cadastro, entre
com o seu CPF
e sua senha.



Se não possuir cadastro,
crie-o através do botão
“Cadastre-se”, insira as
informações solicitadas
e acesse o *site*.



Clique em QR Code.



Como é o cardápio?

LANCHE

- Sanduíche ou bolo
- Suco ou mate ou bebida com leite de vaca
- Fruta ou salada de frutas



ALMOÇO

- Saladas (cruas e/ou cozidas)
- Prato principal (origem animal ou opção vegetariana)
- Arroz integral, branco e feijão
- Guarnição (hortaliças, massas ou farofa)
- Sobremesa (fruta ou doce)
- Bebida (suco de polpa de fruta)



Dicas dos nutricionistas



Recomenda-se a ingestão de, pelo menos, 3 porções de frutas ao dia. Aproveite que as frutas são disponibilizadas em todos os lanches e também como sobremesa no almoço de 4 a 5 vezes por semana!



Comece a sua refeição pela salada. Coloque no seu prato a maior variedade possível de folhas e legumes. Experimente novos sabores!



3

Lembre-se do arroz com feijão, uma combinação perfeita de nutrientes que gera uma refeição de boa qualidade nutricional.



4

Tente deixar o seu prato bem colorido, com alimentos diferentes, para que haja uma maior diversidade de vitaminas e minerais!



5

Evite desperdício e sirva-se somente do que irá consumir. Sempre que quiser, pergunte à copeira sobre a disponibilidade de porções menores.





Faça a sua parte para que o RE seja um espaço tranquilo para refeições.



Coma sempre devagar e saboreie todo o alimento. Além de favorecer a digestão, também evita que se coma mais do que o necessário.



Prefira comer na companhia de amigos. Ao compartilhar esse momento, estará criando e fortalecendo relações sociais.

9

Diga NÃO aos que falam fila!



10

Dinheiro trocado agiliza MUITO!

11

Respeite SEMPRE as regras do restaurante,
como dispensar restos da refeição, bandejas,
pratos, talheres e copos nos locais indicados.





12

Evite desperdício de guardanapos e papel toalha.



13

Evite conversar sobre as bancadas de alimentos enquanto estiver montando o seu prato. A conversa em excesso atrasa a sua escolha, além de contaminar as preparações expostas.



Mantenha sempre os cabelos presos para que não haja contato com os alimentos.



14

15

Para reduzir o tempo de escolha no balcão de distribuição, acesse o cardápio antes de entrar no restaurante.



Gentileza gera gentileza! Dê “bom-dia”, diga “por favor” e não se esqueça de agradecer às pessoas que estão se esforçando para oferecer a você a refeição.



16

17

Caso tenha flexibilidade no horário do almoço, evite o período das 12h às 13h



Jogue o lixo dentro das lixeiras. Existem lixeiras dentro do restaurante e no pátio da escola.

18

19

É proibida a entrada e a permanência de acompanhantes, devido à limitada quantidade de lugares disponíveis no refeitório, para não atrapalhar o fluxo e a organização do restaurante.





É proibido o consumo de alimentos e bebidas trazidos de fora do restaurante.



É proibido repetir qualquer item do cardápio, inclusive o suco.



O livro de reclamações encontra-se disponível na recepção, basta solicitar às recepcionistas.



É proibida a venda de qualquer mercadoria dentro do restaurante.





Restrição alimentar

Caso o aluno tenha restrições alimentares, como intolerâncias, alergias ou doenças que exijam dieta específica, o cardápio será readequado.

Para isso, o estudante deverá informar a situação no momento da matrícula ou abrir chamado: <https://chamados.cefet-rj.br>, opção: "Restaurante Estudantil – Maracanã" "Dietas especiais"



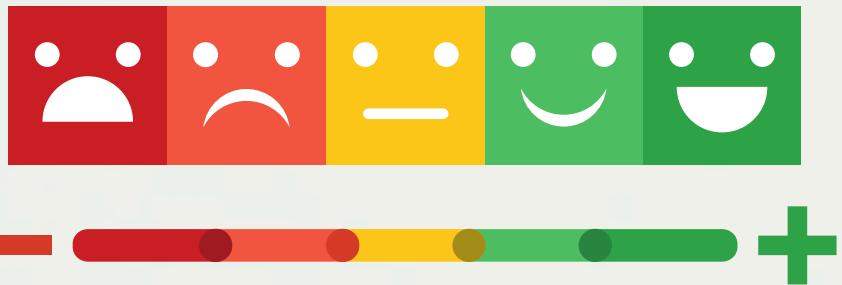


Pesquisa de satisfação

A CONUTRI elaborou um questionário de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade da refeição oferecida diariamente pela empresa terceirizada no RE, bem como a qualidade do serviço prestado.

Os usuários podem preenchê-lo por meio do QR Code impresso disponível na recepção do Restaurante Estudantil ou pelo *link* que será disponibilizado no seu *e-mail*.

A pesquisa de satisfação será disponibilizada pelo menos uma vez a cada semestre, em datas divulgadas previamente.





Equipe da Coordenadoria de Nutrição

Raphael Corrêa Martins (gestor do contrato)

Camila Batista Rodrigues (fiscal do contrato)

Fernanda Pereira de Souza (fiscal do contrato)

Tatiana Fernandes Pontes (fiscal do contrato)

