



## 1. Cardápio da Semana

06/10 a 10/10 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda – 06/10	Carne Suína ao Molho Barbecue / Macarrão ao Alho e Óleo	Ovos / Salada de Lentilha
Terça – 07/10	Estrogonofe de Carne / Batata Doce Assada	Estrogonofe de PTS / PTS ao Sugo / Batata Doce Assada
Quarta – 08/10	Linguiça Assada / Macarrão à bolonhesa	Grão de Bico / Ovos Mexidos / Macarrão com Legumes
Quinta – 09/10	Costela (porco/boi) / Mandioca Cozida	Ensapado de Lentilha / Mandioca Cozida
Sexta – 10/10	Carne de Panela / Chuchu + Abobrinha refogados	Lasanha de PTS / Chuchu + Abobrinha refogados

\* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

## 2. Movimento da Semana

22/09 a 26/09 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda – 22/09	77	1.569	782	2.428
Terça – 23/09	202	1.837	813	2.852
Quarta – 24/09	179	1.656	742	2.577
Quinta – 25/09	174	1.694	727	2.595
Sexta – 26/09	161	1.862	605	2.628
<b>Total Geral</b>	<b>793</b>	<b>8.618</b>	<b>3.669</b>	<b>13.080</b>
Média	159	1.724	734	2.616
Desvio padrão	48	124	80	153
Mediana	174	1.694	742	2.595
Assimetria	-1,70	0,02	-1,27	0,75
Curtose	3,37	-2,02	2,00	2,04

Fonte: RU (2025).

### 3. RU/UEM padroniza serviços com novo procedimento operacional para garantir qualidade e segurança

Com o objetivo de garantir mais qualidade, segurança e eficiência nos serviços prestados, o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) implementou, nesta quarta-feira (02/10), um Procedimento Operacional Padrão (POP).

A ação visa uniformizar as rotinas da cozinha, assegurando que todas as etapas do processo – desde o preparo até a distribuição da comida – sigam as mesmas regras de excelência.

A padronização envolveu toda a equipe do RU e abrangeu setores críticos para o funcionamento do restaurante:

- ✔ Preparo dos alimentos
- ✔ Distribuição das refeições
- ✔ Limpeza de utensílios e ambientes
- ✔ Controle de temperatura e armazenamento de produtos
- ✔ Organização dos fluxos de trabalho

Durante a atividade, foram reforçadas as boas práticas que os colaboradores devem adotar no dia a dia, incluindo a correta higienização das mãos, o uso obrigatório de equipamentos de proteção individual (EPIs), o controle rigoroso do tempo e da temperatura no cozimento e a limpeza de superfícies. A iniciativa teve um caráter principalmente educativo, buscando alinhar a equipe e consolidar uma cultura de qualidade dentro do restaurante.



#### Benefícios da Padronização

A adoção do POP traz uma série de vantagens para o RU/UEM e para a comunidade acadêmica, como:

- ✔ Maior segurança alimentar para os usuários
- ✔ Redução de falhas e desperdícios
- ✔ Otimização do tempo e dos recursos
- ✔ Processos mais previsíveis e controlados
- ✔ Fortalecimento da responsabilidade técnica da equipe



A medida está em total conformidade com a legislação da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) que regulamenta as boas práticas em serviços de alimentação, reafirmando o compromisso do restaurante universitário com a saúde coletiva.

#### Compromisso Contínuo

A aplicação do novo procedimento não é um evento isolado. O RU/UEM informa que fará um monitoramento contínuo das atividades, com revisões periódicas e treinamentos complementares para a equipe, garantindo que os padrões de qualidade sejam mantidos e sempre aprimorados.

**O que achou das novidades?**  
Compartilhe sua opinião conosco: [sec-ru@uem.br](mailto:sec-ru@uem.br)!

## 4. Dicas Úteis

Seguir essas regras contribui para a organização do espaço e a harmonia da comunidade universitária.



### Acesso ao RU

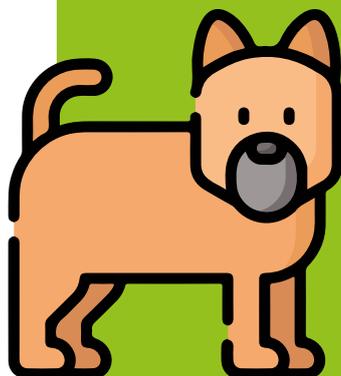
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



### Descarte correto de resíduos

Para garantir a separação adequada do lixo, siga as orientações:

- Utilize as **lixeiras específicas** para resíduos orgânicos e não orgânicos, localizadas na saída.
- **Talheres** devem ser colocados na estrutura fixada na parede.
- **Bandejas** devem ser deixadas no balcão indicado para coleta.



### Respeito aos cães comunitários

Os animais que circulam pelo câmpus já recebem alimentação adequada em pontos estratégicos. Por isso:

- **Não alimente os cães dentro do RU** - alimentos consumidos no restaurante podem prejudicar a saúde deles.
- Sua colaboração é essencial para o bem-estar dos animais.

## 5. Você Sabia?

### Diversidade Alimentar no RU Atende a 15% dos Usuários



Uma análise das preferências e restrições alimentares dos frequentadores do Restaurante Universitário (RU) revela que 15% do público possui algum tipo de necessidade alimentar específica. Esse grupo é composto por:

**5,80% - Vegetarianos**

**5,78% - Intolerantes à lactose**

**1,77% - Veganos**

**1,34% - Celíacos (intolerantes ao glúten)**

Este dado destaca a importância de o RU manter um cardápio diversificado e inclusivo, que atenda a diferentes escolhas e necessidades fisiológicas.

Para atender a essa demanda, o restaurante oferece opções especiais, e a pesquisa identificou os três pratos vegetarianos mais apreciados pelos usuários:

**Grão de bico com tomate e cebola e batata doce assada (21,37%)**

**Estrogonofe de PTS (Proteína Texturizada de Soja) com batata palha (19,76%)**

**Ovo frito com farofa colorida (17,74%)**

Essas preferências ajudam a orientar o planejamento do cardápio, garantindo que as opções vegetarianas sejam não apenas disponíveis, mas também saborosas e atrativas para o público.

Fonte: Pesquisa de Satisfação com Usuários do RU (setembro/2025).

**O que achou das novidades?**  
**Compartilhe sua opinião conosco: [sec-ru@uem.br](mailto:sec-ru@uem.br)!**

## 6. Horário de funcionamento e Valor das Refeições por Categoria



**Café da manhã: 6h40 - 7h40**

**Almoço: 10h45 - 13h00**

**Jantar: 17h45 - 19h45**



### Valores de aquisição dos tickets

Café da Manhã	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes e servidores	R\$ 2,00
Almoço/Jantar	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes	R\$ 5,00
Servidores com renda até 3 salários mínimos	R\$ 5,00
Servidores com renda acima de 3 salários mínimos	R\$ 10,00
Comunidade Externa	R\$ 19,00

Para adquirir os tickets ou acessar o Restaurante Universitário (RU) da UEM, é obrigatória a apresentação de um documento de identificação válido.

- **Estudantes** devem apresentar o **Registro Acadêmico (RA)**, que é de uso pessoal e intransferível.
- **Servidores** (docentes e técnico-administrativos) precisam apresentar a **Carteira Funcional** como comprovante.

A identificação é necessária para garantir o acesso ao RU.

Formas de pagamento: dinheiro, PIX, cartão de débito ou crédito.



### ELABORAÇÃO



Diretora de Assuntos Comunitários - DCT  
PROFA. DRA. ADRIANA APARECIDA PINTO

Coordenador de Reestruturação do RU  
CANUTO VIEIRA NETTO

Chefe do Restaurante Universitário - RU  
MILTON GARCIA

Nutricionistas do RU  
ANGELA PIERINA DOS REIS BUZZO  
JORDÂNIA LIMA DE SOUZA SETÚBAL  
VALMIR ANTONIO CORREA

COLABORAÇÃO  
Coordenador Técnico do Escritório de Projetos e Processos - EPP  
SIDINEI SILVÉRIO DA SILVA

Coordenadora Geral do Escritório de Projetos e Processos - EPP  
PROFA. DRA. GISLAINE CAMILA LAPASINI LEAL