

Boas Práticas do Usuário do Restaurante Universitário

Visando garantir o bom funcionamento do Restaurante Universitário bem como a qualidade da alimentação servida, seguem abaixo algumas orientações que devem ser observadas por todos os usuários deste local:

- * Lave as mãos e prenda os cabelos antes de se servir. Isso evita a contaminação dos alimentos;
- * Não fure a fila. Respeite a ordem de chegada. Gestantes, idosos e mulheres com crianças de colo têm preferência de acesso ao RU;
- * Evite conversar enquanto se serve. A boca humana contém milhões de microrganismos. Ajude-nos a manter a higiene das refeições;
- * Segure a bandeja com as duas mãos e evite bater os talheres nos pratos. Isso previne a quebra de utensílios e evita acidentes;
- * Não danifique talheres (garfos, facas, colheres);
- * Evite o desperdício! Coloque no prato somente o que irá consumir;
- * Se no momento do descarte das sobras de alimentos os talheres caírem na lixeira, favor recolher e colocar no local indicado para destinação de talheres;
- * Ao finalizar a refeição, entregue bandejas e demais utensílios na área de devolução, separando-os conforme indicação disposta no local;
- * Faça o descarte dos resíduos conforme as placas indicativas;
- * Faça o uso dos materiais descartáveis (papel higiênico, papel toalha, copo descartável, guardanapo e palito de dente) de forma consciente, evitando o desperdício.
- * Respeite as quantidades máximas por pessoa. Salada, arroz, leguminosas e acompanhamento podem ser consumidos à vontade. O prato principal (carnes), a sobremesa e suco são porcionados, sendo uma unidade/porção por pessoa.