

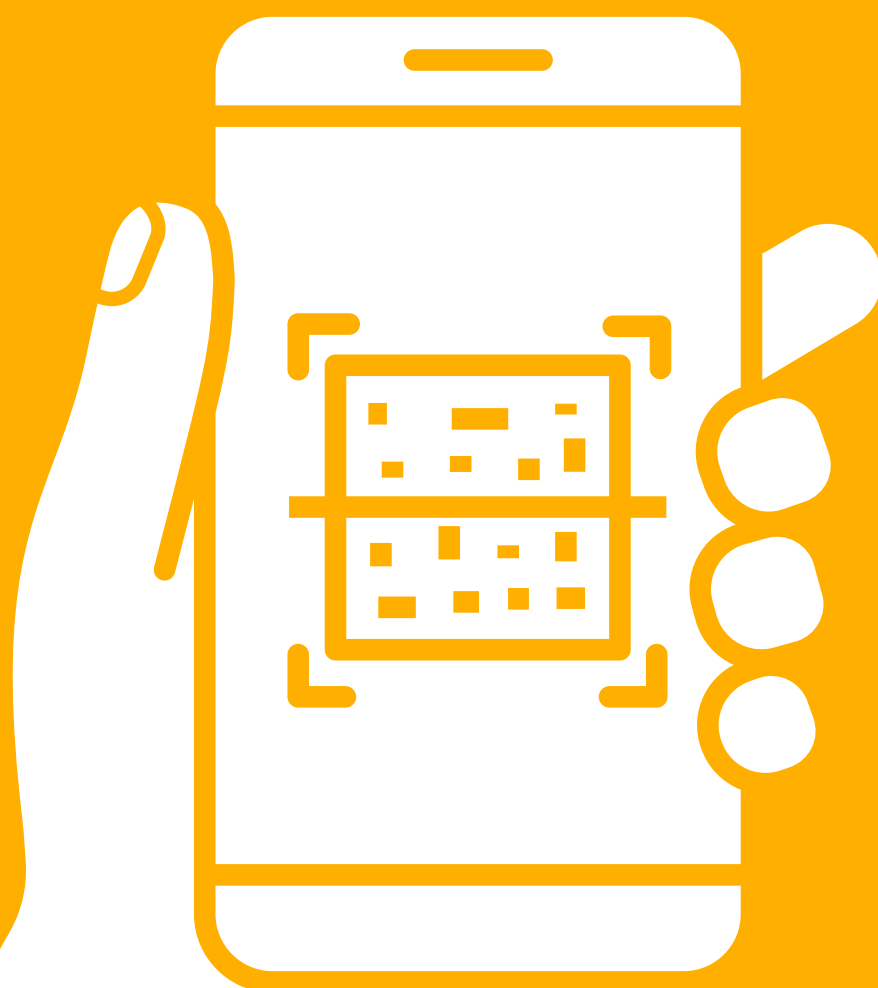


Guia de boas práticas

Restaurante estudantil | Unidade Maracanã

1

Nos lanches e almoços gratuitos, os alunos devem aproximar o QR Code – impresso ou na tela do celular – dos leitores da recepção.



2



Alunos pagantes
devem apresentar
identificação
(carteirinha,
comprovante de
matrícula ou
declaração) na
recepção.

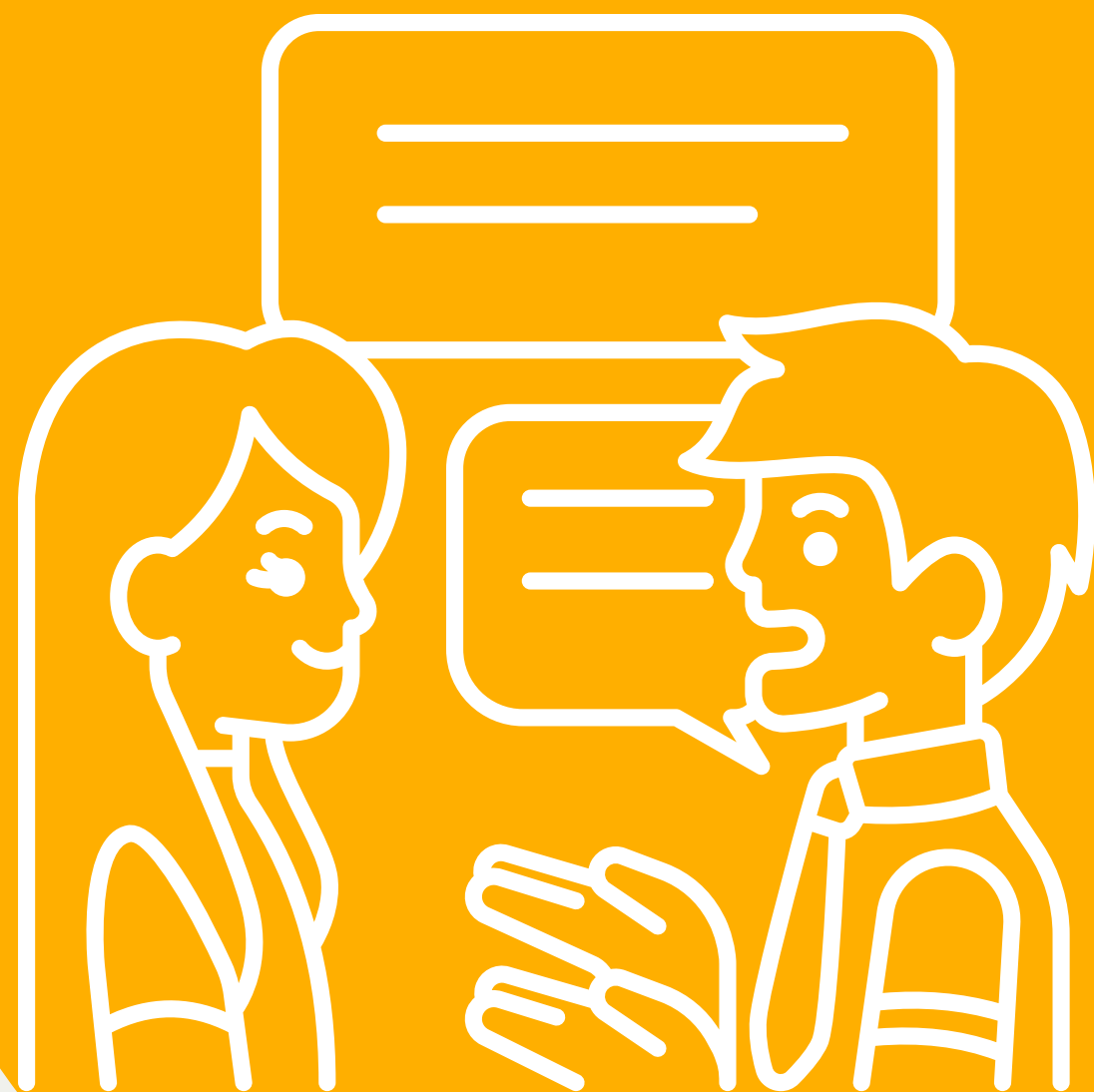


Servidores e terceirizados
também devem apresentar
identificação na recepção.

3



Evite conversas e brincadeiras enquanto estiver se servindo. Além de ser uma medida higiênica, agiliza a fila.





4

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



5



Respeite a fila única
para entrada no
restaurante.





**Respeite os
funcionários.**



7



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.

9



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.





10

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



11



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





12

Alunos do ensino médio que tenham alguma restrição ou intolerância alimentar podem perguntar sobre opções disponíveis.

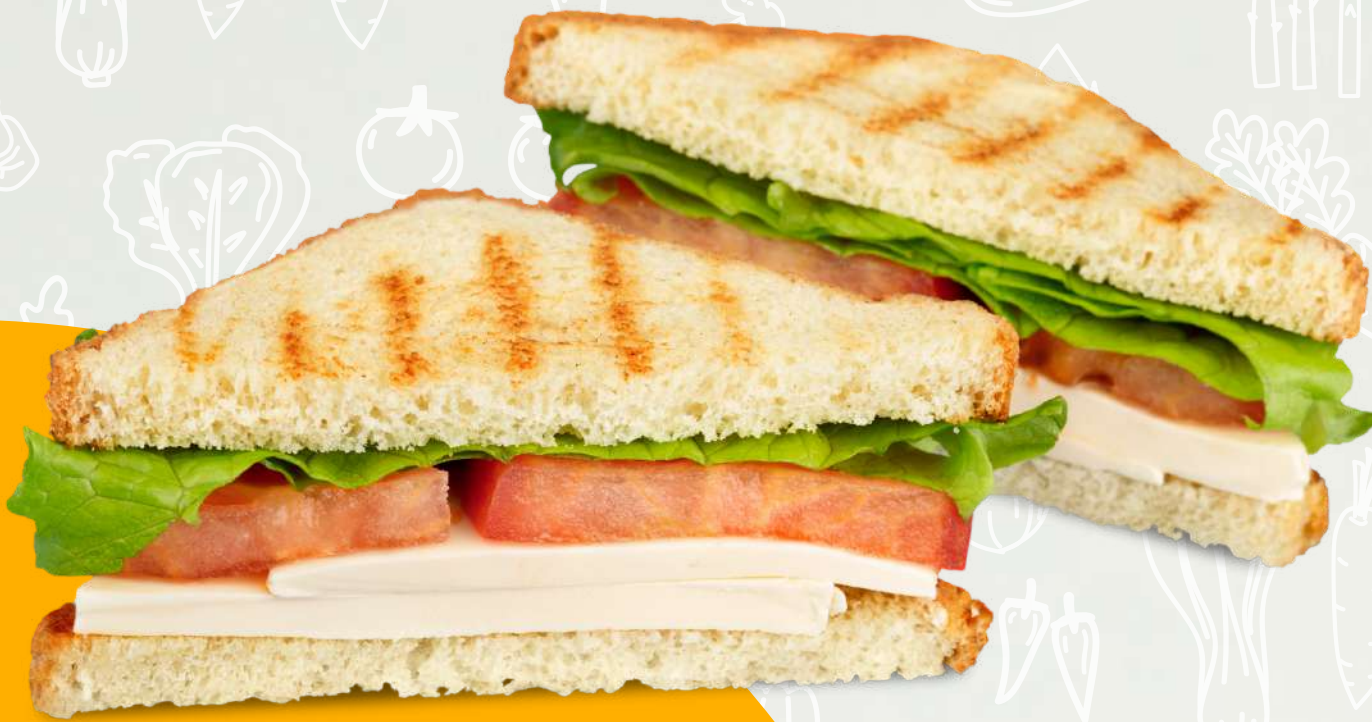


13



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





14

É proibida a
venda de
qualquer
mercadoria
dentro do
restaurante.





O cardápio pode ser consultado no *link*
www.cefet-rj.br/cardapio