

____º TRIMESTRE

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – RESTAURANTE DO TST

Data: ____/____/____ Horário: ____:____

Lotação: _____

Nome ou Código: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo	NÃO SE APLICA
Sabor dos alimentos	①	②	③	④	⑤	⑥
Apresentação dos alimentos	①	②	③	④	⑤	⑥
Variação das preparações	①	②	③	④	⑤	⑥
Reposição das preparações	①	②	③	④	⑤	⑥
Reposição de utensílios	①	②	③	④	⑤	⑥
Recolhimento de bandejas	①	②	③	④	⑤	⑥
Limpeza das mesas	①	②	③	④	⑤	⑥
Tempo de espera nas filas	①	②	③	④	⑤	⑥
Atendimento dos funcionários	①	②	③	④	⑤	⑥
Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, higiene pessoal, uniformes e aparência)	①	②	③	④	⑤	⑥
Organização e limpeza em geral	①	②	③	④	⑤	⑥

Sugestões, críticas e elogios:

____º TRIMESTRE

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – RESTAURANTE DO TST

Data: ____/____/____ Horário: ____:____

Lotação: _____

Nome ou Código: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo	NÃO SE APLICA
Sabor dos alimentos	①	②	③	④	⑤	⑥
Apresentação dos alimentos	①	②	③	④	⑤	⑥
Variação das preparações	①	②	③	④	⑤	⑥
Reposição das preparações	①	②	③	④	⑤	⑥
Reposição de utensílios	①	②	③	④	⑤	⑥
Recolhimento de bandejas	①	②	③	④	⑤	⑥
Limpeza das mesas	①	②	③	④	⑤	⑥
Tempo de espera nas filas	①	②	③	④	⑤	⑥
Atendimento dos funcionários	①	②	③	④	⑤	⑥
Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, higiene pessoal, uniformes e aparência)	①	②	③	④	⑤	⑥
Organização e limpeza em geral	①	②	③	④	⑤	⑥

Sugestões, críticas e elogios:

____º TRIMESTRE

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – RESTAURANTE DO TST

Data: ____/____/____ Horário: ____:____

Lotação: _____

Nome ou Código: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo	NÃO SE APLICA
Sabor dos alimentos	①	②	③	④	⑤	⑥
Apresentação dos alimentos	①	②	③	④	⑤	⑥
Variação das preparações	①	②	③	④	⑤	⑥
Reposição das preparações	①	②	③	④	⑤	⑥
Reposição de utensílios	①	②	③	④	⑤	⑥
Recolhimento de bandejas	①	②	③	④	⑤	⑥
Limpeza das mesas	①	②	③	④	⑤	⑥
Tempo de espera nas filas	①	②	③	④	⑤	⑥
Atendimento dos funcionários	①	②	③	④	⑤	⑥
Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, higiene pessoal, uniformes e aparência)	①	②	③	④	⑤	⑥
Organização e limpeza em geral	①	②	③	④	⑤	⑥

Sugestões, críticas e elogios:

____º TRIMESTRE

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – RESTAURANTE DO TST

Data: ____/____/____ Horário: ____:____

Lotação: _____

Nome ou Código: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo	NÃO SE APLICA
Sabor dos alimentos	①	②	③	④	⑤	⑥
Apresentação dos alimentos	①	②	③	④	⑤	⑥
Variação das preparações	①	②	③	④	⑤	⑥
Reposição das preparações	①	②	③	④	⑤	⑥
Reposição de utensílios	①	②	③	④	⑤	⑥
Recolhimento de bandejas	①	②	③	④	⑤	⑥
Limpeza das mesas	①	②	③	④	⑤	⑥
Tempo de espera nas filas	①	②	③	④	⑤	⑥
Atendimento dos funcionários	①	②	③	④	⑤	⑥
Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, higiene pessoal, uniformes e aparência)	①	②	③	④	⑤	⑥
Organização e limpeza em geral	①	②	③	④	⑤	⑥

Sugestões, críticas e elogios:
