

Comunicado aos Servidores

Prezados(as) servidores(as),

Solicitamos, por gentileza, a colaboração de todos quanto ao cumprimento das opções de refeição assinaladas no refeitório.

O preparo das refeições é realizado com base na quantidade de servidores para o **prato principal** e daqueles que optam pela **opção ou pelo light**. Esse planejamento é essencial para evitar desperdícios e garantir que haja alimento suficiente para todos.

Assim, pedimos atenção às seguintes orientações:

- Quem **não assinalou nenhuma opção** deverá retirar o **prato principal**.
- Quem **assinalou pela opção de substituição ou pelo light**, **deverá** retirar a refeição escolhida.

Temos observado que alguns servidores marcam a opção de substituição ou o light, mas, ao chegarem ao refeitório acabam retirando o prato principal. Essa situação provoca o desequilíbrio no planejamento da cozinha, resultando na **falta do prato principal** para outros servidores e na **sobra** das refeições preparadas como opção ou light.

Contamos com a compreensão e a colaboração de todos para que cada servidor retire a refeição correspondente ao previamente escolhido. Dessa forma, contribuímos para uma melhor organização do serviço, evitamos desperdícios e reduzimos os transtornos enfrentados pela equipe da cozinha.

Assim como cobramos constantemente pela melhoria no refeitório e na alimentação, também devemos contribuir para essa melhoria.

Agradecemos a colaboração de todos.

DIVISÃO DE RECURSOS HUMANOS
04/08/2026