

Supplementary Materials

The Evaluation Methods of Menus in University Restaurants: A Scoping Review

Júlia Naves Peixoto, Marcela Gomes Reis, Juliana Costa Liboredo, Rita de Cássia Ribeiro, Bruna Vieira de Costa Lima, Simone Cardoso Lisboa Pereira and Nathalia Sernizon Guimarães *

Department of Nutrition, Nursing School, Universidade Federal de Minas Gerais, Alfredo Balena Avenue, 190, Room 314, Santa Efigênia, Belo Horizonte 30130-100, Brazil; nasernizon@gmail.com

How To Cite: Peixoto, J.N.; Reis, M.G.; Liboredo, J.C.; et al. The Evaluation Methods of Menus in University Restaurants: A Scoping Review. *Food Science and Processing* 2026, 2(1), 3. <https://doi.org/10.53941/fsp.2026.100003>

Table S1. Indexers used to select publications.

PubMed 1653	((“Restaurants”[MeSH Terms] OR “Restaurant”[All Fields] OR “Food Services”[MeSH Terms] OR “services food”[All Fields] OR “Food Service”[All Fields] OR “service food”[All Fields] OR (“Food Services”[MeSH Terms] OR (“food”[All Fields] AND “services”[All Fields]) OR “Food Services”[All Fields] OR (“meal”[All Fields] AND “wheels”[All Fields])) OR “Meals on Wheels”[All Fields]) AND (“Menu Planning”[MeSH Terms] OR “planning menu”[All Fields] OR “Food Quality”[MeSH Terms] OR “Food Qualities”[All Fields] OR “qualities food”[All Fields] OR “quality food”[All Fields])) AND (2014:2024[pdat])
Embase 1388	#9 #8 AND ‘article’/it #8 #7 AND ([embase]/lim NOT ([embase]/lim AND [medline]/lim) OR [preprint]/lim) #7 #6 AND (2014:py OR 2015:py OR 2016:py OR 2017:py OR 2018:py OR 2019:py OR 2020:py OR 2021:py OR 2022:py OR 2023:py OR 2024:py) #6 #4 AND #5 #5 ‘menu planning’/exp OR ‘menu planning’ #4 #1 OR #2 OR #3 #3 ‘meal’/exp OR ‘meal’ #2 (‘food service worker’/exp OR food) AND service AND worker #1 ‘restaurant’/exp OR restaurant (mj:(“Planejamento de Cardápio” OR “Menu Planning” OR “Planificación de Menú” OR “Planification des menus” OR “Qualidade dos Alimentos” OR “Food Quality” OR “Calidad de los Alimentos” OR “Qualité alimentaire” OR “Qualitative assessment of menu preparations” OR “Quantitative assessment of menu preparations”)) AND (“Restaurantes” OR “Restaurants” OR “Serviços de Alimentação” OR “Food Services” OR “Servicios de Alimentación” OR “Services alimentaires”) AND (db:(“LILACS” OR “WHOLIS” OR “WPRIM” OR “IBECS” OR “SES-SP” OR “VETINDEX” OR “LIS” OR “PAHO” OR “PAHOIRIS”)) AND (year_cluster:[2014 TO 2024]) (“LILACS”)
BVS 77	(mj:(“Planejamento de Cardápio” OR “Menu Planning” OR “Planificación de Menú” OR “Planification des menus” OR “Qualidade dos Alimentos” OR “Food Quality” OR “Calidad de los Alimentos” OR “Qualité alimentaire” OR “Qualitative assessment of menu preparations” OR “Quantitative assessment of menu preparations”)) AND (“Restaurantes” OR “Restaurants” OR “Serviços de Alimentação” OR “Food Services” OR “Servicios de Alimentación” OR “Services alimentaires”) AND (db:(“LILACS” OR “WHOLIS” OR “WPRIM” OR “IBECS” OR “SES-SP” OR “VETINDEX” OR “LIS” OR “PAHO” OR “PAHOIRIS”)) AND (year_cluster:[2014 TO 2024]) (“WHOLIS “)

Table S1. Cont.

BVS 77	(mj:(“Planejamento de Cardápio” OR “Menu Planning” OR “Planificación de Menú” OR “Planification des menus” OR “Qualidade dos Alimentos” OR “Food Quality” OR “Calidad de los Alimentos” OR “Qualité alimentaire” OR “Qualitative assessment of menu preparations” OR “Quantitative assessment of menu preparations”)) AND (“Restaurantes” OR “Restaurants” OR “Serviços de Alimentação” OR “Food Services” OR “Servicios de Alimentación” OR “Services alimentaires”) AND (db:(“LILACS” OR “WHOLIS” OR “WPRIM” OR “IBECs” OR “SES-SP” OR “VETINDEX” OR “LIS” OR “PAHO” OR “PAHOIRIS”)) AND (year_cluster:[2014 TO 2024]) (“WPRIM “
	(mj:(“Planejamento de Cardápio” OR “Menu Planning” OR “Planificación de Menú” OR “Planification des menus” OR “Qualidade dos Alimentos” OR “Food Quality” OR “Calidad de los Alimentos” OR “Qualité alimentaire” OR “Qualitative assessment of menu preparations” OR “Quantitative assessment of menu preparations”)) AND (“Restaurantes” OR “Restaurants” OR “Serviços de Alimentação” OR “Food Services” OR “Servicios de Alimentación” OR “Services alimentaires”) AND (db:(“LILACS” OR “WHOLIS” OR “WPRIM” OR “IBECs” OR “SES-SP” OR “VETINDEX” OR “LIS” OR “PAHO” OR “PAHOIRIS”)) AND (year_cluster:[2014 TO 2024]) (“IBECs “
	(mj:(“Planejamento de Cardápio” OR “Menu Planning” OR “Planificación de Menú” OR “Planification des menus” OR “Qualidade dos Alimentos” OR “Food Quality” OR “Calidad de los Alimentos” OR “Qualité alimentaire” OR “Qualitative assessment of menu preparations” OR “Quantitative assessment of menu preparations”)) AND (“Restaurantes” OR “Restaurants” OR “Serviços de Alimentação” OR “Food Services” OR “Servicios de Alimentación” OR “Services alimentaires”) AND (db:(“LILACS” OR “WHOLIS” OR “WPRIM” OR “IBECs” OR “SES-SP” OR “VETINDEX” OR “LIS” OR “PAHO” OR “PAHOIRIS”)) AND (year_cluster:[2014 TO 2024]) (“SES-SP “
	(mj:(“Planejamento de Cardápio” OR “Menu Planning” OR “Planificación de Menú” OR “Planification des menus” OR “Qualidade dos Alimentos” OR “Food Quality” OR “Calidad de los Alimentos” OR “Qualité alimentaire” OR “Qualitative assessment of menu preparations” OR “Quantitative assessment of menu preparations”)) AND (“Restaurantes” OR “Restaurants” OR “Serviços de Alimentação” OR “Food Services” OR “Servicios de Alimentación” OR “Services alimentaires”) AND (db:(“LILACS” OR “WHOLIS” OR “WPRIM” OR “IBECs” OR “SES-SP” OR “VETINDEX” OR “LIS” OR “PAHO” OR “PAHOIRIS”)) AND (year_cluster:[2014 TO 2024]) (“VETINDEX “
	(mj:(“Planejamento de Cardápio” OR “Menu Planning” OR “Planificación de Menú” OR “Planification des menus” OR “Qualidade dos Alimentos” OR “Food Quality” OR “Calidad de los Alimentos” OR “Qualité alimentaire” OR “Qualitative assessment of menu preparations” OR “Quantitative assessment of menu preparations”)) AND (“Restaurantes” OR “Restaurants” OR “Serviços de Alimentação” OR “Food Services” OR “Servicios de Alimentación” OR “Services alimentaires”) AND (db:(“LILACS” OR “WHOLIS” OR “WPRIM” OR “IBECs” OR “SES-SP” OR “VETINDEX” OR “LIS” OR “PAHO” OR “PAHOIRIS”)) AND (year_cluster:[2014 TO 2024]) (“LIS “
	(mj:(“Planejamento de Cardápio” OR “Menu Planning” OR “Planificación de Menú” OR “Planification des menus” OR “Qualidade dos Alimentos” OR “Food Quality” OR “Calidad de los Alimentos” OR “Qualité alimentaire” OR “Qualitative assessment of menu preparations” OR “Quantitative assessment of menu preparations”)) AND (“Restaurantes” OR “Restaurants” OR “Serviços de Alimentação” OR “Food Services” OR “Servicios de Alimentación” OR “Services alimentaires”) AND (db:(“LILACS” OR “WHOLIS” OR “WPRIM” OR “IBECs” OR “SES-SP” OR “VETINDEX” OR “LIS” OR “PAHO” OR “PAHOIRIS”)) AND (year_cluster:[2014 TO 2024]) (“PAHO “
	(mj:(“Planejamento de Cardápio” OR “Menu Planning” OR “Planificación de Menú” OR “Planification des menus” OR “Qualidade dos Alimentos” OR “Food Quality” OR “Calidad de los Alimentos” OR “Qualité alimentaire” OR “Qualitative assessment of menu preparations” OR “Quantitative assessment of menu preparations”)) AND (“Restaurantes” OR “Restaurants” OR “Serviços de Alimentação” OR “Food Services” OR “Servicios de Alimentación” OR “Services alimentaires”) AND (db:(“LILACS” OR “WHOLIS” OR “WPRIM” OR “IBECs” OR “SES-SP” OR “VETINDEX” OR “LIS” OR “PAHO” OR “PAHOIRIS”)) AND (year_cluster:[2014 TO 2024]) (“PAHOIRIS “

Table S2. Full-text excluded articles and reasons.

Author (Year)	Title	Exclusion Motif
Allard, 2015 [1]	Factors associated with nutritional decline in hospitalized medical and surgical patients admitted for 7 d or more: a prospective cohort study	1
Amorim et al., 2020 [2]	Avaliação qualitativa dos cardápios de um restaurante universitário de São Luís—MA	3
Aranha et al., 2018 [3]	Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Botucatu, SP	2
Barrozo and Mendonça, 2015 [4]	Análise qualitativa de preparações de cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição em Brasília	2
Carneiro, 2020 [5]	Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição terceirizada	2
Czarniecka-Skubina et al., 2019 [6]	Restaurant’s Multidimensional Evaluation Concerning Food Quality, Service, and Sustainable Practices: A Cross-National Case Study of Poland and Lithuania	2
Duizer and Keller, 2020 [7]	Planning Micronutrient-Dense Menus in Ontario Long-Term Care Homes: Strategies and Challenges	2

Table S2. Cont.

Author (Year)	Title	Exclusion Motif
Eckert et al., 2024 [8]	Transitioning to a Plant-Based Menu in Childcare: Identifying the Nutritional, Financial, and Logistical Considerations	2
Frampton et al., 2014 [9]	What's for lunch? An analysis of lunch menus in 83 urban and rural Oklahoma child-care centers providing all-day care to preschool children	2
Freitas, 2016 [10]	Avaliação das condições nutricionais e sanitárias de serviços de acolhimento para crianças e adolescentes do município de nova Iguaçu- RJ	1
Glasper, 2019 [11]	The quest to improve the quality of hospital food for patients	2
Greig et al., 2018 [12]	Práticas Atuais e Questões Prioritárias Relativas à Avaliação Nutricional e à Satisfação dos Pacientes com os Cardápios Hospitalares	2
Jaworowska, 2018 [13]	Nutritional Quality of Lunches Served in South East England Hospital Staff Canteens	1
Jindrich et al., 2022 [14]	The Nutritional Adequacy and Diet Quality of Vegetarian Menu Substitutions in Urban Kansas Childcare Centers	2
José et al., 2018 [15]	Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Guarapuava, P	2
Kowalska, 2020 [16]	The Change in the Content of Nutrients in Diets Eliminating Products of Animal Origin in Comparison to a Regular Diet from the Area of Middle-Eastern Europe	1
Kozica-Olenski et al., 2020 [17]	Patient-reported experiences of mealtime care and food access in acute and rehabilitation hospital settings: a cross-sectional survey	1
Leão et al., 2019 [18]	Análise dos cardápios elaborados em um município do nordeste paraense	2
Lee, 2020 [19]	Differences in Clinical Outcomes between Patients with and without Hypoglycemia during Hospitalization: A Retrospective Study Using Real-World Evidence	1
Liu et al., 2020 [20]	Usability of food size AIDS in mobile dietary reporting apps for young adults: Randomized controlled trial	1
Luiz, 2021 [21]	Análise da ocorrência de alimentos ultraprocessados e fontes de FODMAPS em preparações culinárias produzidas em unidades de alimentação e nutrição institucionais	2
Maia et al., 2020 [22]	Análise do cardápio de quatro unidades de alimentação e nutrição á luz do método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio—AQPC	2
Maia et al., 2022 [23]	Avaliação do índice de resto-ingestão e sobras de uma unidade de alimentação e nutrição	2
Menezes, 2018 [24]	Estudo da adequação de refeições servidas a pacientes em hospital de referência na cidade de salvador, BA.	1
Ming, 2024 [25]	Examining the long-term effectiveness of a culinary nutrition education intervention on children's dietary practices and variety	1
Mirosa et al., 2016 [26]	The Possibilities of Reducing Food Choice to Improve the Performance of College Foodservices	1
Morte et al., 2021 [27]	Avaliação qualitativa dos cardápios de um restaurante universitário	3
Mota et al.; 2017 [28]	Metodologia de avaliação de cardápio sustentável para serviços de alimentação	2
Pingat, 2021 [29]	The hospital food circuit	2
Prado et al., 2013 [30]	Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá-MT	2
Rajshri, 2017 [31]	Dietary contribution of foods and beverages sold within a university campus and its effect on diet quality of young adults	1
Ranke, 2014 [32]	Evaluation of the Balanced Menus Challenge: a healthy food and sustainability programme in hospitals in Maryland	1
Sabbagh et al., 2021 [33]	Análise qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário	3
Silva, 2019 [34]	Recomendação de Cardápios Saudáveis e Otimizados Conforme Disponibilidade de Alimentos	1
Soares et al., 2020 [35]	Análise da qualidade nutricional de cardápios escolares segundo diferentes métodos	2
Sousa, 2021 [36]	Evaluation of the Effectiveness of Brazilian Community Restaurants for the Dimension of Low-Income People Access to Food	1
Strasburg, 2016 [37]	Desenvolvimento de instrumentos para a avaliação de desempenho ambiental na produção de refeições	1
Tadia et al., 2021 [38]	Nutrient and cost optimization in menu planning at an apex tertiary care hospital using operational research techniques	1
Turner-McGrievy et al., 2014 [39]	Transitioning to new child-care nutrition policies: nutrient content of preschool menus differs by presence of vegetarian main entrée	2
Unusan, 2020 [40]	University students- meal experience at the dining hall	1
Wall, 2023 [41]	Energy and nutrient content of school lunches provided for children attending school-based nurseries: A cross-sectional study	2

Legend—Exclusion criteria: 1—No evaluation of the menu (n = 17); 2—Other food service (n = 32); 3—Duplicated (n = 3).

References

1. Allard, J.P.; Keller, H.; Teterina, A.; et al. Factors associated with nutritional decline in hospitalised medical and surgical patients admitted for 7 d or more: A prospective cohort study. *Br. J. Nutr.* **2015**, *114*, 1612–1622. <https://doi.org/10.1017/S0007114515003244>.
2. Amorim, J.S.; Matias, N.C.M.; Caldas, I.T.; et al. Avaliação Qualitativa dos Cardápios de um Restaurante Universitário de São Luís—MA. Bachelor's Thesis, UFMA, São Luís, Brazil, 2020.
3. Aranha, F.Q.; Gustavo, A.F.S. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Botucatu, SP. *Hig. Aliment.* **2018**, *32*, 28–32.
4. Barrozo, A.L.P.; Mendonça, K.A.N. Análise qualitativa de preparações de cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Univ. Ciênc. Saúde* **2015**, *13*, 3298.
5. Carneiro, M.E.D. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição terceirizada. Bachelor's Thesis, Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, Brazil, 2020.
6. Trafialek, J.; Czarniecka-Skubina, E.; Kulaitienė, J.; et al. Restaurant's multidimensional evaluation concerning food quality, service, and sustainable practices: A cross-national case study of Poland and Lithuania. *Sustainability* **2020**, *12*, 234. <https://doi.org/10.3390/su12010234>.
7. Duizer, L.M.; Keller, H.H. Planning Micronutrient-Dense Menus in Ontario Long-Term Care Homes: Strategies and Challenges. *Can. J. Diet. Pract. Res.* **2020**, *81*, 198–203. <https://doi.org/10.3148/cjdpr-2020-014>.
8. Eckert, K.F.; Trew, V.; Serediuk, E.; et al. Transitioning to a Plant-Based Menu in Childcare: Identifying the Nutritional, Financial, and Logistical Considerations. *Can. J. Diet. Pract. Res.* **2024**, *85*, 20–24. <https://doi.org/10.3148/cjdpr-2023-015>.
9. Frampton, A.M.; Sisson, S.B.; Horm, D.; et al. What's for lunch? An analysis of lunch menus in 83 urban and rural Oklahoma child-care centers providing all-day care to preschool children. *J. Acad. Nutr. Diet.* **2014**, *114*, 1367–1374. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2013.09.025>.
10. Freitas, E.I. Avaliação das condições nutricionais e sanitárias de serviços de acolhimento para crianças e adolescentes do município de Nova Iguaçu-RJ. Doctoral Thesis, Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz (ENSP/Fiocruz), Rio de Janeiro, Brazil, 2016.
11. Glasper, A. The quest to improve the quality of hospital food for patients. *Br. J. Nurs.* **2019**, *28*, 1264–1265. <https://doi.org/10.12968/bjon.2019.28.19.1264>.
12. Greig, S.; Hekmat, S.; Garcia, A.C. Current Practices and Priority Issues Regarding Nutritional Assessment and Patient Satisfaction with Hospital Menus. *Can. J. Diet. Pract. Res.* **2018**, *79*, 48–54. <https://doi.org/10.3148/cjdpr-2018-002>.
13. Jaworowska, A.; Rotaru, G.; Christides, T. Nutritional Quality of Lunches Served in South East England Hospital Staff Canteens. *Nutrients* **2018**, *10*, 1843. <https://doi.org/10.3390/nu10121843>.
14. Jindrich, C.; Joyce, J.; Daniels, E.; et al. The Nutritional Adequacy and Diet Quality of Vegetarian Menu Substitutions in Urban Kansas Childcare Centers. *Nutrients* **2022**, *14*, 3464. <https://doi.org/10.3390/nu14173464>.
15. José, D.K.; Silva, T.K.R.; Moura, P.N.; et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava, PR. *Hig. Aliment.* **2018**, *32*, 33–36.
16. Kowalska, K.; Brodowski, J.; Pokorska-Niewiada, K.; et al. The Change in the Content of Nutrients in Diets Eliminating Products of Animal Origin in Comparison to a Regular Diet from the Area of Middle-Eastern Europe. *Nutrients* **2020**, *12*, 2986. <https://doi.org/10.3390/nu12102986>.
17. Kozica-Olenski, S.; Treleaven, E.; Hewitt, M.; et al. Patient-reported experiences of mealtime care and food access in acute and rehabilitation hospital settings: A cross-sectional survey. *J. Hum. Nutr. Diet.* **2021**, *34*, 687–694. <https://doi.org/10.1111/jhn.12854>.
18. Leão, P.V.; Dias, R.M.; Frazão, A. das G.F.; et al. Análise dos cardápios elaborados em um município do nordeste paraense. *Cad. Saúde Colet.* **2019**, *27*, 264–271. <https://doi.org/10.1590/1414-462X201900030033>.
19. Lee, J.; Kim, T.M.; Kim, H.; et al. Differences in Clinical Outcomes between Patients with and without Hypoglycemia during Hospitalization: A Retrospective Study Using Real-World Evidence. *Diabetes Metab. J.* **2020**, *44*, 555–565. <https://doi.org/10.4093/dmj.2019.0064>.
20. Liu, Y.C.; Wu, S.T.; Lin, S.J.; et al. Usability of Food Size Aids in Mobile Dietary Reporting Apps for Young Adults: Randomized Controlled Trial. *JMIR Mhealth Uhealth* **2020**, *8*, e14543. <https://doi.org/10.2196/14543>.
21. Luiz, M.P. Análise da ocorrência de alimentos ultraprocessados e fontes de FODMAPs em preparações culinárias produzidas em unidades de alimentação e nutrição institucionais. Master's Thesis, Universidade Estadual de Campinas, Limeira, Brazil, 2021.
22. Maia, S.M.P.C.; da Rocha Moreira, M.; de Moura, M.F.; et al. Análise do cardápio de quatro unidades de alimentação e nutrição à luz do método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio—AQPC/Analysis of the menu of four food units and nutrition in the light of the qualitative assessment method of the preparations of the menu—AQPC. *Braz. J. Health Rev.* **2020**, *3*, 9481–9494. <https://doi.org/10.34119/bjhrv3n4-185>.

23. Maia, S.M.P.C.; da Rocha Moreira, M.; de Oliveira Diniz, J.P.; et al. Avaliação do índice de resto-ingestão e sobras de uma unidade de alimentação e nutrição: Evaluation of the rest-ingestion index and leftovers in a food and nutrition unit. *Braz. J. Dev.* **2022**, *8*, 77904–77912. <https://doi.org/10.34117/bjdv8n12-076>.
24. Menezes, R.O.d.S.; Nascimento, L.J.d.J.; Câmara, P.P.C. Costa; et al. Estudo da adequação de refeições servidas a pacientes em hospital de referência na cidade de Salvador, BA. *Hig. Aliment.* **2018**, *32*, 37–42.
25. Ng, C.M.; Kaur, S.; Koo, H.C. Examining the long-term effectiveness of a culinary nutrition education intervention on children's dietary practices and variety. *Hum. Nutr. Metab.* **2024**, *36*, 200266. <https://doi.org/10.1016/j.hnm.2024.200266>.
26. Miroso, M.; Loh, J.; Spence, H. The Possibilities of Reducing Food Choice to Improve the Performance of College Foodservices. *J. Acad. Nutr. Diet.* **2016**, *116*, 1163–1171. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2015.12.019>.
27. da Boa Morte, E.S.; de Lira, C.R.N.; da Fonseca, M.d.C.P. Avaliação Qualitativa dos Cardápios de um Restaurante Universitário. *Revista Univap* **2021**, *27*. <https://doi.org/10.18066/revistaunivap.v27i53.2555>.
28. Mota, E.B.F.; Rolim, P.M. Metodologia de Avaliação de Cardápio Sustentável Para Serviços de Alimentação. *Holos* **2017**, *4*, 381–394. <https://doi.org/10.15628/holos.2017.5428>.
29. Pingat, C. Le circuit des repas à l'hôpital [The hospital food circuit]. *Rev. Infirm.* **2021**, *70*, 19–21. <https://doi.org/10.1016/j.revinf.2021.07.004>.
30. Prado, B.G.; Nicoletti, A.L.; da Silva Faria, C. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá-MT. *J. Health Sci.* **2015**, *15*. <https://doi.org/10.17921/2447-8938.2013v15n3p%25p>.
31. Roy, R.; Rangan, A.; Hebden, L.; et al. Dietary contribution of foods and beverages sold within a university campus and its effect on diet quality of young adults. *Nutrition* **2017**, *34*, 118–123. <https://doi.org/10.1016/j.nut.2016.09.013>.
32. Ranke, T.D.; Mitchell, C.L.; George, D.M.S.; et al. Evaluation of the Balanced Menus Challenge: A healthy food and sustainability programme in hospitals in Maryland. *Public Health Nutr.* **2015**, *18*, 2341–2349. <https://doi.org/10.1017/S1368980014002936>.
33. Ribeiro Sabbagh, M.I.; de Albuquerque Barbosa, M.C.; Carneiro, A.C.L.L. Análise qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário. *Rev. Assoc. Bras. Nutr.* **2022**, *12*, 213–223. <https://doi.org/10.47320/rasbran.2021.2059>.
34. da Silva, J.E.C. Recomendação de cardápios saudáveis e otimizados conforme disponibilidade de alimentos. Master's Thesis, Universidade Federal de Campina Grande, Paraíba, Brazil, 2019.
35. da Silva Bastos Soares, D.; de Aguiar Baptista Bittencourt, L.; e Souza, C.L.C.G.; et al. Análise da qualidade nutricional de cardápios escolares segundo diferentes métodos. *Saúde Pesqui.* **2021**, *14*, 867–877. <https://doi.org/10.17765/2176-9206.2021v14n4e8322>.
36. Sousa, M.S.; Teixeira, C.S.S.; Souza, J.C.; et al. Evaluation of the Effectiveness of Brazilian Community Restaurants for the Dimension of Low-Income People Access to Food. *Nutrients* **2021**, *13*, 2671. <https://doi.org/10.3390/nu13082671>.
37. Strasburg, V.J.; Jahno, V.D. Desenvolvimento de instrumentos para a avaliação de desempenho ambiental na produção de refeições. Doctoral Thesis, Universidade Feevale, Novo Hamburgo, Brazil, 2016.
38. Tadia, V.K.; Mahesh, R.; Satpathy, S. Nutrient and Cost Optimization in Menu Planning at an Apex Tertiary Care Hospital Using Operational Research Techniques. *Med. Leg. Update* **2021**, *21*, 1155–1161. <https://doi.org/10.37506/mlu.v21i1.2474>.
39. Turner-McGrievy, G.M.; Hales, S.B.; Baum, A.C. Transitioning to new child-care nutrition policies: Nutrient content of preschool menus differs by presence of vegetarian main entrée. *J. Acad. Nutr. Diet.* **2014**, *114*, 117–123. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2013.07.036>.
40. Unusan, N. University students' meal experience at the dining hall: Meal experience. *Progr. Nutr.* **2020**, *22*, 395–401. <https://doi.org/10.23751/pn.v22i2.8057>.
41. Wall, C.J.; Pearce, J. Energy and nutrient content of school lunches provided for children attending school-based nurseries: A cross-sectional study. *Public Health Nutr.* **2023**, *26*, 2641–2651. <https://doi.org/10.1017/S1368980023002331>.