

**PODSUMOWANIE – BADANIE OPINII PACJENTÓW NA TEMAT POSIŁKÓW –
ZA MIESIĄC STYCZEŃ 2026
(ODPOWIEDZI OTWARTE)**

1. Skala ocen – sposób interpretacji:

Ocena	Interpretacja
1	Bardzo negatywna
2	Negatywna
3	Neutralna
4	Pozytywna
5	Bardzo pozytywna

2. Wyniki interpretacji otwartych opinii.

Pacjent nr	Ocena 1	Ocena 2	Ocena 3	Ocena 4	Ocena 5
1.				x	
2.				x	
3.				x	
4.				x	
5.					x
6.					x
7.			x		
8.					x
9.					x
10.			x		
11.					x
12.					x
13.				x	
14.				x	
15.					x
16.			x		
17.					x
18.					x
19.			x		
20.			x		
21.					x
22.					x
23.				x	
24.				x	

25.					x
26.					x
27.					x
28.				x	
29.					x
30.					x
RAZEM	0	0	5	9	16

3. Podsumowanie.

Na podstawie analizy 30 opinii otwartych dotyczących żywienia w szpitalu można jednoznacznie stwierdzić, że poziom satysfakcji pacjentów jest bardzo wysoki.

W badanej grupie nie odnotowano żadnych ocen bardzo negatywnych (1) ani negatywnych (2), co wskazuje na brak istotnych zastrzeżeń wobec jakości, smaku, ilości czy sposobu podawania posiłków.

Pięć osób (16,7%) wystawiło ocenę neutralną (3), co może sugerować, że część pacjentów postrzega żywienie jako poprawne, ale niewyróżniające się szczególnymi walorami.

Zdecydowaną większość opinii stanowią jednak oceny pozytywne: 9 osób (30%) oceniło żywienie na 4, natomiast aż 16 osób (53,3%) przyznało ocenę 5, czyli bardzo pozytywną. Łącznie 83,3% wszystkich odpowiedzi to oceny dobre i bardzo dobre, co świadczy o wysokim poziomie akceptacji oraz zadowolenia pacjentów z organizacji żywienia w szpitalu.

Struktura wyników potwierdza skuteczność stosowanych standardów i właściwą realizację usług żywieniowych, a brak ocen negatywnych stanowi istotny wskaźnik jakości. Jednocześnie analiza treści opinii neutralnych może stanowić cenne źródło informacji do dalszego doskonalenia oferty i utrzymania wysokiego poziomu satysfakcji pacjentów w przyszłości.

Dietetyk Nadia Mokra

Dietetyk Olga Mikołajewska