

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

1. Skala ocen – sposób interpretacji:

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

2. Pytania w ankiecie:

Numer pytania	Pytanie
1	Czy podawane posiłki są zgodne z jadłospisem?
2	Czy podawane posiłki są smaczne i urozmaicone?
3	Jak ocenia Pan/Pani estetykę posiłków?
4	Czy temperatura posiłków jest dla Pana/Pani odpowiednia?
5	Czy godziny podawanych posiłków odpowiadają Panu/Pani?
6	Czy podana porcja jest wystarczająca?
7	Dodatkowe uwagi (*pytanie otwarte).

3. Wynik interpretacji opinii pacjentów

Pacjent nr.	Pytanie 1	Pytanie 2	Pytanie 3	Pytanie 4	Pytanie 5	Pytanie 6	Pytanie 7
1.	-	5	5	4	4	4	-
2.	5	5	5	5	5	5	5
3.	5	5	5	5	5	5	-
4.	5	5	5	5	5	5	5
5.	5	4	5	5	5	5	-
6.	5	5	5	5	5	5	-
7.	5	5	5	5	5	5	-
8.	5	5	5	5	5	5	-
9.	4	4	3	5	5	5	-
10.	5	5	5	5	5	5	-
11.	5	5	5	5	5	5	-
12.	5	5	5	5	5	5	-
13.	5	5	5	5	5	5	-
14.	5	5	5	5	5	5	-
15.	5	5	5	4	5	5	-
16.	5	5	5	4	5	5	-
17.	5	4	4	5	5	5	3
18.	5	5	5	5	5	5	5
19.	5	5	5	5	5	5	5
20.	5	5	5	5	4	5	5
21.	3	4	4	5	4	5	2
22.	5	5	5	5	5	5	-
23.	5	4	5	5	4	5	2
24.	5	4	5	5	3	5	3
25.	5	4	5	5	3	5	3
26.	5	5	5	5	5	5	-
27.	-	5	5	5	5	5	-

28.	5	5	5	5	5	5	-
29.	5	5	5	5	5	5	-
30.	5	5	5	5	5	5	-
31.	5	5	5	5	5	5	-
32.	5	5	5	5	5	5	5
33.	5	5	5	5	5	5	5
34.	5	5	5	5	5	5	-
35.	5	5	5	5	5	5	-
36.	5	5	5	5	5	5	-
37.	5	5	5	5	5	5	-
38.	-	5	5	5	5	5	2
39.	4	5	4	4	4	4	5
40.	5	5	5	5	5	5	-
41.	5	5	5	5	5	5	-
42.	5	5	5	5	5	5	-
43.	5	5	5	5	5	5	-
44.	5	5	5	5	5	5	5
45.	5	5	5	5	5	5	2
46.	5	4	5	5	4	4	2
47.	5	5	5	5	5	5	-
48.	5	5	5	5	5	5	-
49.	-	5	5	5	5	5	-
50.	5	5	5	5	5	5	-
51.	5	5	5	5	5	5	-

52.	5	5	5	5	5	5	5
53.	5	5	5	5	5	5	5
54.	5	5	5	5	5	5	5
55.	5	4	5	5	5	5	3
56.	5	5	5	5	4	5	-
57.	4	4	4	4	4	5	-
58.	4	4	4	4	5	5	-
59.	4	5	5	5	4	5	-
60.	-	5	5	5	5	5	4
61.	5	4	5	4	5	5	-
62.	5	5	5	5	5	5	-
63.	5	5	5	5	5	5	5
64.	5	5	5	5	5	5	-
65.	5	5	5	5	5	5	-
66.	5	5	5	5	5	5	-
67.	4	5	5	4	4	5	-
68.	5	5	5	5	5	5	-
69.	5	5	5	5	5	5	-
70.	5	5	5	5	5	5	5
71.	5	5	5	5	5	5	5
72.	5	5	5	5	5	5	-
73.	5	5	5	5	5	5	-
74.	5	5	5	5	5	5	-
75.	5	5	5	5	5	5	-

76.	5	2	3	5	5	5	-
77.	5	5	5	5	5	5	-
78.	5	4	3	5	5	3	-
79.	5	5	5	5	5	5	-
80.	-	-	-	-	-	-	4
81.	-	-	-	-	-	-	4
82.	-	-	-	-	-	-	5
83.	-	-	-	-	-	-	5
84.	-	-	-	-	-	-	5
85.	-	-	-	-	-	-	5
86.	-	-	-	-	-	-	5
87.	-	-	-	-	-	-	5
88.	-	-	-	-	-	-	5

4. Podsumowanie.

Na podstawie analizy 34 opinii otwartych dotyczących żywienia w szpitalu za miesiąc luty 2026 można stwierdzić, że poziom satysfakcji pacjentów jest wysoki.

W badanej grupie nie odnotowano żadnych ocen bardzo negatywnych (1), co wskazuje na brak skrajnie krytycznych uwag wobec jakości posiłków i organizacji żywienia. Pojawiło się natomiast 5 ocen negatywnych (2), co stanowi 14,7% wszystkich opinii otwartych i może świadczyć o pojedynczych zastrzeżeniach wymagających dalszej analizy.

Cztery osoby (11,8%) wystawiły ocenę neutralną (3), co sugeruje, że część pacjentów ocenia żywienie jako poprawne, choć niewyróżniające się w sposób szczególny. Trzy osoby (8,8%) przyznały ocenę 4 – pozytywną.

Zdecydowaną większość stanowią jednak oceny bardzo pozytywne – 22 osoby (64,7%) wystawiły ocenę 5. Łącznie oceny pozytywne i bardzo pozytywne (4 i 5) stanowią 73,5% wszystkich odpowiedzi, co potwierdza wysoki poziom akceptacji i zadowolenia pacjentów z jakości posiłków.

W treści odpowiedzi otwartych pojawiały się pojedyncze uwagi dotyczące braku dostępu do jadłospisu na oddziałach, co może utrudniać pacjentom orientację w planowanych posiłkach. Zgłaszano również sugestie, że zupy mogłyby być bardziej wyraziste w smaku.

Struktura wyników wskazuje, że standardy żywienia w szpitalu są w przeważającej mierze oceniane bardzo dobrze. Jednocześnie obecność pojedynczych ocen negatywnych i neutralnych, a także wskazane uwagi dotyczące dostępności jadłospisu oraz walorów smakowych zup, stanowią cenne źródło informacji do dalszego doskonalenia oferty żywieniowej oraz utrzymania wysokiego poziomu satysfakcji pacjentów w kolejnych miesiącach.

Dietetyk Olga Mikołajewska

Dietetyk Nadia Mokra