

**PODSUMOWANIE – BADANIE OPINII PACJENTÓW NA TEMAT POSIŁKÓW –
ZA MIESIĄC MARZEC 2026**

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. Wyniki interpretacji opinii pacjentów.

Pacjent nr	Pytanie 1	Pytanie 2	Pytanie 3	Pytanie 4	Pytanie 5	Pytanie 6	Pytanie 7
1.	5	5	5	4	3	5	5
2.	-	5	5	4	5	5	-
3.	5	5	5	4	5	3	-
4.	5	5	4	3	5	5	-
5.	5	5	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.	5	5	5	5	5	5	4
10.	5	5	5	5	5	5	5
11.	5	5	5	5	5	5	5
12.	5	5	5	5	5	5	5

13.	5	5	5	5	5	5	-
14.	5	4	4	4	5	4	-
15.	5	5	5	5	5	5	-
16.	5	5	5	5	5	4	-
17.	5	5	-	5	5	5	-
18.	5	5	5	5	4	5	-
19.	5	5	5	5	5	5	-
20.	5	5	5	5	5	5	-
21.	5	5	5	5	5	5	-
22.	4	4	3	4	4	4	-
23.	5	5	5	5	5	5	-
24.	5	5	5	5	5	5	4
25.	-	-	-	-	-	-	5
26.	-	-	-	-	-	-	4
27.	-	-	-	-	-	-	5
28.	-	-	-	-	-	-	5
29.	-	-	-	-	-	-	5
30.	-	-	-	-	-	-	5
31.	-	-	-	-	-	-	5
32.	-	-	-	-	-	-	5
RAZEM							

4. Podsumowanie.

Na podstawie analizy wyników ankiety przeprowadzonej wśród 32 pacjentów w marcu 2026 roku można stwierdzić, że poziom satysfakcji z żywienia w szpitalu utrzymuje się na bardzo wysokim poziomie.

W badanej grupie nie odnotowano żadnych ocen negatywnych (2) ani bardzo negatywnych (1) w sześciu głównych kategoriach pytań. Świadczy to o braku istotnych zastrzeżeń co do jakości serwowanych posiłków oraz organizacji pracy pionu dietetycznego.

Struktura ocen przedstawia się następująco:

- Oceny bardzo pozytywne (5): Stanowią one zdecydowaną większość we wszystkich kategoriach. W pytaniach dotyczących zgodności z jadłospisem, smaku oraz estetyki posiłków, oceny najwyższe przyznało ponad 90% badanych.
- Oceny pozytywne (4) i neutralne (3): Pojawiły się sporadycznie, głównie w obszarze dotyczącym temperatury posiłków (Pytanie 4) oraz godzin ich podawania (Pytanie 5). Przykładowo, w pytaniu o temperaturę, 5 osób wystawiło ocenę 4, a jedna osoba ocenę 3, co sugeruje, że jest to obszar wymagający stałego monitoringu pod kątem logistyki dostaw na oddziały.

- Wielkość porcji: Została oceniona jako bardzo satysfakcjonująca – 30 pacjentów (93,7%) oceniło ten parametr na 5, a pozostali na 4 lub 3.

W sekcji uwag otwartych (Pytanie 7), spośród 32 ankietowanych, 12 osób zdecydowało się wpisać dodatkową opinię, każdorazowo przyznając najwyższą notę (5 lub 4). Sugeruje to, że pacjenci, którzy zdecydowali się na dodatkowy komentarz, chcieli w ten sposób podkreślić swoje szczególne zadowolenie z opieki żywieniowej.

Wnioski:

Struktura wyników wskazuje, że standardy żywienia w szpitalu są oceniane bardzo dobrze. Dominacja ocen "bardzo pozytywnych" potwierdza wysoką akceptację posiłków. Jedynym elementem wskazującym na potencjalną przestrzeń do drobnych usprawnień pozostaje kwestia temperatury dań, co stanowi cenne źródło informacji do dalszego doskonalenia procesów wydawania posiłków w kolejnych miesiącach.

Dietetyk Nadia Mokra

Dietetyk Olga Mikołajewska