

**PODSUMOWANIE – BADANIE OPINII PACJENTÓW NA TEMAT POSIŁKÓW –
ZA MIESIĄC KWIECIEŃ 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.	4	4	4	5	5	5	-
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	5	5	5	5	5	4
6.	5	4	4	5	5	5	-
7.	5	5	5	5	5	5	-
8.	5	5	5	5	5	5	-
9.	5	5	5	5	5	5	-
10.	5	5	5	5	5	5	-
11.	4	5	5	5	4	5	-
12.	4	4	4	5	4	5	-
13.	-	4	4	4	4	4	3
14.	4	5	5	5	4	5	-
15.	5	5	5	5	5	5	5

16.	5	5	5	5	5	5	-
17.	5	5	5	5	5	5	-
18.	5	5	5	5	5	5	5
19.	5	5	5	5	5	5	-
20.	5	4	4	4	5	5	-
21.	1	2	2	4	3	5	2
22.	-	4	4	5	4	5	-
23.	5	5	5	5	5	5	5
24.	5	5	5	5	5	5	-
25.	5	4	4	4	4	5	4
26.	5	5	5	5	3	5	4
27.	5	3	4	5	3	5	-
28.	5	5	4	4	4	5	3
29.	5	5	5	-	3	5	3
30.	5	5	5	5	5	5	-
31.	5	5	5	5	5	5	-
32.	5	5	5	5	5	5	-
33.	5	5	5	5	5	5	-
34.	5	5	5	5	5	5	-
35.	5	5	5	5	5	5	-
36.	5	2	5	5	5	5	-
37.	5	-	3	5	1	5	1
38.	5	5	5	5	5	5	-
39.	5	4	4	5	4	4	-
40.	5	4	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	2
45.	5	5	5	5	5	5	5
46.	5	4	5	5	5	5	-
47.	5	5	4	5	5	5	-
48.	5	5	5	5	5	5	-
49.	5	5	5	5	5	5	5
50.	5	3	5	5	5	5	2
51.	3	4	4	4	3	5	-
52.	5	5	4	5	5	5	-
53.	-	4	4	5	5	4	-
54.	5	5	5	4	5	5	5
55.	3	3	4	3	3	3	-
56.	3	3	5	3	3	3	3
57.	5	4	5	5	4	5	-
58.	5	5	4	5	5	5	-
59.	5	5	5	5	5	5	-
60.	5	5	5	4	5	5	-
61.	5	4	4	4	5	5	-

62.	5	5	5	5	5	5	-
63.	4	1	2	2	3	4	2
64.	4	4	5	4	5	5	-
65.	5	5	5	5	5	5	-
66.	5	5	5	5	5	5	-
67.	5	5	5	5	5	5	-
68.	5	5	5	5	5	5	-
69.	3	4	4	4	3	5	-
70.	5	5	5	5	5	5	-
71.	5	5	5	5	5	5	5
72.	5	5	5	5	5	5	5
73.	5	5	5	5	5	5	5
74.	5	5	5	5	5	5	-
75.	4	5	5	5	5	5	-
76.	5	5	5	5	5	5	-
77.	5	5	5	5	5	5	-
78.	5	5	5	5	5	5	-
79.	5	5	5	5	5	5	5
80.	5	5	5	5	5	5	5
81.	5	5	5	5	5	5	-
82.	5	5	5	5	5	5	-
83.	5	5	5	5	5	5	-
84.	5	4	4	4	4	4	-
85.	5	5	5	5	5	5	-
86.	5	5	4	5	3	-	-
87.	-	5	5	5	4	5	-
88.	5	5	5	4	4	5	
89.	5	5	5	5	5	5	-
90.	5	5	5	5	5	5	-
91.	5	5	5	5	5	5	-
RAZEM	4,78	4,61	4,69	4,78	4,60	4,90	-

4. Podsumowanie.

W kwietniu 2026 roku przeprowadzono badanie opinii pacjentów dotyczące jakości podawanych posiłków. Łącznie przeanalizowano 91 ankiet. Uzyskane wyniki wskazują na bardzo wysoki poziom satysfakcji pacjentów z żywienia szpitalnego. Większość odpowiedzi stanowiły oceny pozytywne i bardzo pozytywne (4–5).

Najwyżej oceniono:

- wielkość podawanych porcji – średnia ocena: 4,90,
- zgodność posiłków z jadłospisem – średnia ocena: 4,78,
- temperaturę posiłków – średnia ocena: 4,78.

Wysokie oceny uzyskały również:

- estetyka posiłków – średnia: 4,69,
- smak i urozmaicenie posiłków – średnia: 4,61,
- godziny podawania posiłków – średnia: 4,60.

Pojedyncze niższe oceny dotyczyły głównie smaku, urozmaicenia posiłków oraz godzin wydawania posiłków. Nie wpłynęły one jednak znacząco na końcową, bardzo dobrą ocenę jakości żywienia.

Na podstawie uzyskanych wyników można stwierdzić, że pacjenci są bardzo zadowoleni z jakości świadczonych usług żywieniowych, a organizacja żywienia spełnia ich oczekiwania.

Dietetyk Nadia Mokra

Dietetyk Olga Mikołajewska