

Chodzież 12.06.2026r.

**PODSUMOWANIE – BADANIE OPINII PACJENTÓW NA TEMAT POSIŁKÓW –
ZA MIESIĄC MAJ 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	3	5	4	5	5	-
2.	5	5	5	5	5	5	-
3.	5	5	5	5	5	5	-
4.	5	5	5	5	5	5	-
5.	5	5	5	4	5	5	5
6.	3	3	2	4	4	3	-
7.	5	5	5	4	5	5	-
8.	5	5	5	5	5	5	-
9.	5	3	5	5	5	5	-
10.	5	5	5	5	5	5	-
11.	5	5	5	5	5	5	-
12.	5	5	5	5	5	5	3
13.	5	5	4	5	3	5	4
14.	4	4	4	5	5	5	-
15.	5	4	4	5	5	5	-

16.	5	4	5	5	5	5	-
17.	-	5	5	5	5	5	-
18.	5	5	5	5	5	5	5
19.	5	5	5	5	5	5	-
20.	5	5	5	5	5	5	-
21.	5	5	5	5	5	5	5
22.	5	5	5	5	5	4	-
23.	5	5	5	5	5	5	-
24.	4	5	5	5	4	5	-
25.	5	5	5	4	5	4	-
26.	5	5	5	5	5	5	-
27.	4	4	4	4	4	5	5
28.	5	4	4	5	4	5	5
29.	3	4	5	4	4	5	-
30.	5	5	5	4	4	4	-
31.	5	5	4	4	4	5	-
Razem	4,77	4,55	4,74	4,65	4,71	4,81	4,57

4. Podsumowanie.

W maju 2026 r. przeprowadzono analizę 31 ankiet dotyczących jakości posiłków podawanych pacjentom. Uzyskane wyniki wskazują na bardzo wysoki poziom satysfakcji z żywienia szpitalnego. Średnia ogólna wszystkich ocen wyniosła 4,70 w pięciostopniowej skali, co świadczy o bardzo pozytywnej ocenie usług żywieniowych.

Najwyżej ocenionym aspektem była wielkość podawanych porcji (średnia 4,81), co wskazuje, że większość pacjentów uznaje ilość posiłków za wystarczającą. Bardzo wysokie oceny uzyskały również zgodność posiłków z jadłospisem (4,77) oraz estetyka posiłków (4,74), co potwierdza staranność w przygotowaniu i dystrybucji posiłków.

Pozytywnie oceniono także godziny podawania posiłków (4,71) oraz temperaturę posiłków (4,65), co świadczy o prawidłowej organizacji procesu żywienia pacjentów.

Najniższą średnią ocenę uzyskało pytanie dotyczące smaku i urozmaicenia posiłków (4,55). Pomimo iż jest to nadal wynik bardzo dobry, może on stanowić wskazówkę do dalszego doskonalenia jadłospisów poprzez zwiększanie różnorodności potraw oraz uwzględnianie preferencji pacjentów.

W analizowanych ankietach dominowały oceny bardzo pozytywne. Pojedyncze niższe oceny nie wpłynęły istotnie na końcowy wynik badania. Uzyskane rezultaty potwierdzają wysoki poziom jakości świadczonych usług żywieniowych oraz skuteczną realizację założeń żywienia szpitalnego.

Wniosek: Na podstawie przeprowadzonego badania można stwierdzić, że pacjenci bardzo wysoko oceniają jakość posiłków oraz organizację żywienia w placówce. Nie stwierdzono obszarów wymagających pilnych działań naprawczych. Zaleca się kontynuowanie obecnych standardów żywienia oraz dalsze monitorowanie opinii pacjentów w celu utrzymania wysokiego poziomu satysfakcji.

Dietetyk Olga Mikołajewska, Dietetyk Nadia Mokra