

Chodzież 14.07.2026r.

**PODSUMOWANIE – BADANIE OPINII PACJENTÓW NA TEMAT POSIŁKÓW –
ZA MIESIĄC LIPIEC 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	5	5	5	-
2.	5	4	4	5	5	5	-
3.	5	4	5	4	5	5	-
4.	5	5	5	4	4	5	-
5.	4	4	4	4	4	5	-
6.	5	5	5	4	5	5	-
7.	5	5	4	4	3	5	-
8.	5	5	5	5	5	5	-
9.	5	5	5	4	4	5	-
10.	4	4	4	4	4	4	-
11.	5	5	5	5	5	5	-
12.	5	5	5	5	5	5	-
13.	4	5	5	4	5	5	-
14.	5	5	5	5	5	5	-
15.	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	-
19.	5	5	5	5	5	5	-
20.	4	4	5	5	4	5	-
21.	5	5	5	5	5	5	-
22.	5	4	5	5	5	5	-
23.	5	5	5	5	5	5	5
24.	5	5	5	5	5	5	-
25.	4	4	5	5	5	5	-
26.	5	4	5	5	5	5	-
27.	4	4	4	4	4	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	4	4	4	4	-
32.	-	5	5	5	5	5	4
33.	5	5	5	4	4	5	-
34.	4	4	3	4	4	4	3
35.	3	4	4	5	4	4	3
36.	5	4	4	4	5	5	-
37.	4	4	4	4	4	4	-
38.	4	4	3	4	4	5	3
39.	5	3	3	4	4	5	-
40.	5	4	4	4	5	4	3
41.	5	4	4	4	4	4	-
42.	5	4	4	4	4	5	-
43.	5	4	3	4	3	4	-
44.	5	4	4	4	4	5	-
45.	4	4	4	4	4	4	-
46.	5	4	3	4	3	5	-
47.	3	4	3	4	4	5	-
48.	5	4	5	4	4	4	-
49.	4	5	4	5	4	5	-
Razem	4,69	4,49	4,45	4,49	4,47	4,80	3,5

4. Podsumowanie.

W lipcu 2026 r. przeprowadzono analizę 49 ankiet dotyczących jakości posiłków podawanych pacjentom. Uzyskane wyniki wskazują na wysoki poziom satysfakcji z żywienia szpitalnego. Średnia ogólna wszystkich ocen wyniosła 4,56 w pięciostopniowej skali, co świadczy o pozytywnej ocenie usług żywieniowych.

Najwyżej ocenionym aspektem była wielkość podawanych porcji (średnia 4,80), co wskazuje, że większość pacjentów uznaje ilość posiłków za wystarczającą. Wysokie oceny uzyskała również zgodność posiłków z jadłospisem (4,69). Pozostałe aspekty, takie jak smakowość i urozmaicenie (4,49), temperatura posiłków (4,49), godziny

podawania posiłków (4,47) oraz estetyka posiłków (4,45), również zostały ocenione pozytywnie, co świadczy o sprawnej organizacji procesu żywienia.

Wniosek: Na podstawie przeprowadzonego badania można stwierdzić, że pacjenci wysoko oceniają jakość posiłków oraz organizację żywienia w placówce. Wyniki potwierdzają utrzymanie dobrej jakości świadczonych usług żywieniowych oraz skuteczną realizację założeń żywienia szpitalnego.

Dietetyk Olga Mikołajewska, Dietetyk Nadia Mokra