Chodzież 11.09.2026r.

PODSUMOWANIE – BADANIE OPINII PACJENTÓW NA TEMAT POSIŁKÓW –

ZA MIESIĄC SIERPIEŃ 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 podawaną 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	4	5	5	5	5	-
2.	5	4	5	5	5	5	-
3.	3	3	4	5	5	5	-
4.	4	3	4	4	3	3	-
5.	5	5	5	5	5	5	-
6.	5	5	5	5	5	5	-
7.	5	4	4	4	5	5	-
8.	5	5	5	5	5	5	-
9.	5	5	5	5	5	5	-
10.	5	5	5	5	5	4	-
11.	5	5	5	5	5	5	-
12.	5	5	5	5	5	1	-
13.	5	4	4	5	5	5	-
14.	5	4	5	5	5	5	-
15.	5	5	5	5	5	5	5
16.	5	5	5	5	5	5	-

17.	4	4	4	4	4	3	-
18.	5	5	5	5	5	5	-
19.	5	5	5	5	5	5	4
20.	5	5	5	5	4	5	-
21.	4	4	4	5	5	5	-
22.	5	5	5	5	5	5	5
23.	-	3	3	5	2	5	-
24.	4	4	4	4	4	4	-
25.	-	1	5	5	5	5	-
26.	4	4	4	5	4	5	-
27.	5	4	5	5	5	5	-
28.	5	4	5	5	5	5	-
29.	4	4	5	5	5	5	-
30.	5	5	5	5	5	5	
31.	5	5	5	5	5	5	-
32.	5	4	5	5	5	5	-
33.	-	4	3	5	4	5	-
34.	5	3	3	5	5	5	3
35.	-	2	4	3	1	4	2
36.	-	1	2	4	4	5	3
37.	5	5	5	4	5	5	3
38.	-	3	2	5	4	5	3
39.	5	5	5	5	5	5	4
40.	5	5	5	5	5	5	-
41.	5	5	5	5	5	5	-
42.	5	4	5	5	3	5	-
43.	5	5	5	5	5	5	-
44.	5	3	3	4	5	5	3
45.	4	5	4	5	4	5	-
46.	5	2	5	5	5	4	-
47.	5	3	3	4	1	5	-
48.	5	4	4	5	4	5	-
49.	5	5	-	5	4	5	-
50.	5	2	4	5	2	5	-
51.	5	2	4	5	2	5	-
52.	5	5	5	5	5	5	-
53.	5	5	5	5	3	5	-
54.	5	5	4	5	5	5	-
55.	5	5	5	5	4	5	-
56.	5	5	5	5	4	5	-
57.	-	3	3	5	5	5	3
58.	-	-	4	5	4	4	-
59.	3	3	3	4	3	5	-
60.	3	3	3	5	3	5	-
61.	5	5	5	5	5	5	2
62.	5	5	5	5	5	5	5

63.	5	5	5	5	-	5	-
64.	5	5	5	5	5	5	-
65.	4	5	4	5	5	5	-
Razem	**4,75**	**4,13**	**4,41**	**4,83**	**4,38**	**43,8**	**3,27**

4. Podsumowanie.

W sierpniu 2026 r. przeprowadzono analizę 65 ankiet dotyczących jakości posiłków podawanych pacjentom. Uzyskane wyniki wskazują na wysoki poziom satysfakcji z żywienia szpitalnego. Średnia ogólna wszystkich ocen w pytaniach dotyczących jakości posiłków wyniosła 4,55 w pięciostopniowej skali, co świadczy o bardzo pozytywnej ocenie usług żywieniowych.

Najwyżej ocenionym aspektem była temperatura podawanych posiłków – średnia 4,83, co wskazuje na zadowolenie pacjentów z odpowiedniej temperatury serwowanych dań. Wysoką ocenę uzyskała również wielkość podawanych porcji– 4,80, co świadczy o tym, że większość pacjentów uznaje ilość posiłków za wystarczającą. Zgodność posiłków z jadłospisem została oceniona na 4,75.

Pozostałe aspekty, takie jak estetyka posiłków (4,41), godziny podawania posiłków (4,38) oraz smakowitość i urozmaicenie posiłków (4,13), również zostały ocenione pozytywnie. Wyniki wskazują na dobrą jakość posiłków oraz prawidłową organizację procesu żywienia pacjentów.

Na podstawie przeprowadzonego badania można stwierdzić, że pacjenci wysoko oceniają jakość posiłków oraz organizację żywienia w placówce. Wyniki potwierdzają utrzymanie dobrego poziomu świadczonych usług żywieniowych oraz właściwą realizację założeń żywienia szpitalnego. Największej uwagi w dalszym doskonaleniu wymaga obszar dotyczący smaku i urozmaicenia posiłków, który uzyskał najniższą, choć nadal pozytywną, średnią ocenę.

Dietetyk Olga Mikołajewska, Dietetyk Nadia Mokra