Chodzież 16.10.2026r.

PODSUMOWANIE – BADANIE OPINII PACJENTÓW NA TEMAT POSIŁKÓW –

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

17.	4	5	5	5	5	5	-
18.	5	5	5	5	5	5	-
19.	5	5	5	5	5	5	-
20.	5	5	5	5	4	5	-
21.	5	5	4	5	4	5	-
22.	4	4	4	4	3	4	-
23.	5	5	5	5	5	5	-
24.	5	5	5	5	5	5	-
25.	4	5	5	5	3	4	-
26.	5	5	5	5	5	5	-
27.	5	5	5	5	5	5	-
28.	4	4	5	5	3	4	-
29.	5	5	5	5	5	5	-
30.	5	5	5	5	5	5	-
31.	4	4	4	4	4	4	-
32.	5	5	4	4	5	4	-
33.	5	4	5	5	4	5	-
34.	5	5	5	5	5	5	-
35.	5	5	5	5	5	5	-
36.	5	5	5	5	5	5	-
37.	5	5	5	5	5	5	-
38.	4	4	5	5	4	5	-
39.	5	5	5	5	5	5	5
Razem	**4,67**	**4,64**	**4,74**	**4,79**	**4,54**	**4,79**	**5,0**

4. Podsumowanie.

We wrześniu 2026 r. przeprowadzono analizę 39 wypełnionych ankiet dotyczących jakości posiłków podawanych pacjentom. Uzyskane wyniki wskazują na bardzo wysoki poziom satysfakcji pacjentów z żywienia szpitalnego. Średnia ogólna ocen w sześciu pytaniach dotyczących jakości posiłków wyniosła 4,70 w pięciostopniowej skali, co świadczy o bardzo pozytywnej ocenie świadczonych usług żywieniowych.

Najwyżej ocenionymi aspektami były temperatura podawanych posiłków oraz wystarczająca wielkość porcji, które uzyskały średnią ocenę 4,79. Wyniki te wskazują na zadowolenie pacjentów z temperatury serwowanych dań oraz ilości podawanych posiłków. Wysoko oceniono również estetykę posiłków, której średnia wyniosła 4,74, oraz zgodność podawanych posiłków z jadłospisem 4,67.

Smakowitość i urozmaicenie posiłków uzyskały średnią ocenę 4,64, natomiast godziny podawania posiłków 4,54. Pomimo nieco niższych wyników w tych obszarach oceny pozostają zdecydowanie pozytywne. Wskazane aspekty warto nadal monitorować, ze szczególnym uwzględnieniem dostosowania organizacji wydawania posiłków do potrzeb pacjentów oraz dalszego urozmaicania jadłospisu.

W pytaniu otwartym dotyczącym dodatkowych uwag odnotowano jedną odpowiedź, ocenioną na 5 punktów. Pozostali ankietowani nie zgłosili dodatkowych uwag.

Na podstawie przeprowadzonej analizy można stwierdzić, że pacjenci wysoko oceniają jakość posiłków oraz organizację żywienia w placówce. Uzyskane wyniki potwierdzają bardzo dobry poziom satysfakcji z żywienia szpitalnego. W dalszych działaniach doskonalących należy dążyć do utrzymania wysokiej jakości serwowanych posiłków, różnorodności jadłospisu oraz właściwej organizacji ich wydawania.

Opracowano na podstawie wyników ankiet za wrzesień 2026 r.

Dietetyk Olga Mikołajewska, Dietetyk Nadia Mokra