

Wnioski podsumowujące analizę ankiet dotyczących żywienia pacjentów w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Parczewie

Okres objęty analizą: I edycja: 17.02.2026–30.04.2026; II edycja: 01.05.2026–31.07.2026.

1. Podsumowanie porównania I i II edycji ankiety

Porównanie wyników obu edycji wskazuje na poprawę ocen żywienia pacjentów w większości analizowanych kategorii. Ogólna ocena żywienia wzrosła z 4,3 w I edycji do 4,4 w II edycji, tj. o 0,1 punktu.

Największą poprawę odnotowano w zakresie dostępu do informacji o diecie – z 4,0 do 4,5 (wzrost o 0,5 punktu) – oraz uprzejmości i kultury personelu – z 4,4 do 4,8 (wzrost o 0,4 punktu). Wyżej oceniono także punktualność wydawania posiłków (z 4,3 do 4,5) oraz estetykę ich podania (z 4,2 do 4,4).

Wzrost o 0,1 punktu odnotowano w ocenie różnorodności posiłków, wielkości porcji, temperatury serwowanych posiłków oraz zgodności posiłków z dietą. Ocena smaku posiłków pozostała na poziomie 4,1.

W II edycji zebrano 449 ankiet, wobec 308 w I edycji, czyli o 141 ankiet więcej (wzrost liczby ankiet o ok. 45,8%). Większa liczba odpowiedzi zwiększa zakres materiału służącego do oceny doświadczeń i opinii pacjentów, jednak sama w sobie nie przesądza o reprezentatywności wyników.

Uzyskane wyniki wskazują na korzystny kierunek zmian w ocenie jakości żywienia w SP ZOZ w Parczewie. Szczególnie pozytywnie należy ocenić poprawę dostępu do informacji o diecie oraz ocenę kontaktu z personelem. Jednocześnie smak i różnorodność posiłków pozostają kategoriami z najniższymi średnimi ocenami w II edycji (po 4,1), dlatego zasadne jest dalsze monitorowanie tych obszarów i analiza uwag jakościowych pacjentów, jeżeli były zbierane.

2. Zestawienie wyników

Kategoria	I edycja	II edycja	Zmiana
Smak posiłków	4,1	4,1	0,0
Różnorodność posiłków	4,0	4,1	+0,1
Wielkość porcji	4,1	4,2	+0,1
Estetyka podania posiłków	4,2	4,4	+0,2
Temperatura serwowanych posiłków	4,3	4,4	+0,1
Zgodność posiłków z dietą	4,4	4,5	+0,1
Punktualność wydawania posiłków	4,3	4,5	+0,2
Uprzejmość i kultura personelu	4,4	4,8	+0,4
Dostęp do informacji o diecie	4,0	4,5	+0,5
Ogólna ocena żywienia	4,3	4,4	+0,1

3. Wnioski i rekomendacje do dalszego monitorowania

- Utrzymać cykliczne badanie opinii pacjentów oraz porównywać wyniki kolejnych okresów z zastosowaniem tej samej skali i możliwie niezmienionego narzędzia badawczego.
- Kontynuować działania informacyjne dotyczące rodzaju i zasad stosowanej diety oraz sposobu uzyskania informacji żywieniowej.
- Skoncentrować działania doskonalące przede wszystkim na smaku i różnorodności posiłków, z uwzględnieniem wymagań diet leczniczych i indywidualnych modyfikacji zaleconych pacjentowi.
- Analizować wyniki nie tylko łącznie, ale – o ile liczebność odpowiedzi na to pozwala – również według oddziałów i rodzajów diet, bez naruszania anonimowości respondentów.
- Dokumentować działania korygujące i doskonalące podejmowane na podstawie wyników ankiet oraz oceniać ich skuteczność w kolejnych edycjach badania.

4. Odniesienie do aktualnych wymagań

Od 1 stycznia 2026 r. obowiązuje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. z 2025 r. poz. 1780). Standard wymaga zapewnienia pacjentowi wyżywienia odpowiedniego do jego stanu zdrowia, z uwzględnieniem wzorcowych wymagań dotyczących diet publikowanych przez Ministra Zdrowia. Wyniki ankiet należy zatem traktować jako element oceny jakości i doświadczeń pacjentów oraz materiał do doskonalenia organizacji żywienia, a nie jako samodzielny dowód spełnienia wszystkich wymagań standardu.

Badanie opinii i doświadczeń pacjentów powinno być prowadzone w sposób zanonimizowany i zapewniający swobodę wyrażenia opinii. Dla celów jakościowych warto zachować jednolitą metodologię kolejnych pomiarów, wskazywać liczbę uzyskanych ankiet i unikać wnioskowania o reprezentatywności bez informacji o liczbie osób uprawnionych do udziału, odsetku odpowiedzi i sposobie doboru respondentów.

Podstawa prawna i materiały

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. z 2025 r. poz. 1780), obowiązujące od 1 stycznia 2026 r.
- Ministerstwo Zdrowia, „Standard żywienia – żywienie dla zdrowia” – wzorcowe wymagania dotyczące diet, w tym nomenklatura diet i materiały dla poszczególnych grup pacjentów.
- Ministerstwo Zdrowia, materiały dotyczące ankiet badania opinii i doświadczeń pacjenta.