Dotazník – „ Pečovatelská služba – terén - 2023“

Dotazník byl předán k vyplnění všem uživatelům, kteří obědy odebírají. Řádně vyplněno a vráceno bylo 67 lístků.

Dotazník byl sestaven s cílem sledovat spokojenost klientů se službou a plnění cílů, které si služba klade za cíl.

Dotazníkem byly zjištěny níže uvedené výsledky:

Na první otázku, která zjišťovala spokojenost klientů se skladbou jídelníčku, odpověděli klienti následovně:

Odpověď: Ano: 62 klientů tj. 92,5 %

Ne: 5 klientů tj. 7,5 %

Druhá otázka byla spojena s kvalitou dovážených obědů:

Odpověď: Ano: 63 klientů tj. 94%
Ne: 4 klienti tj. 6%

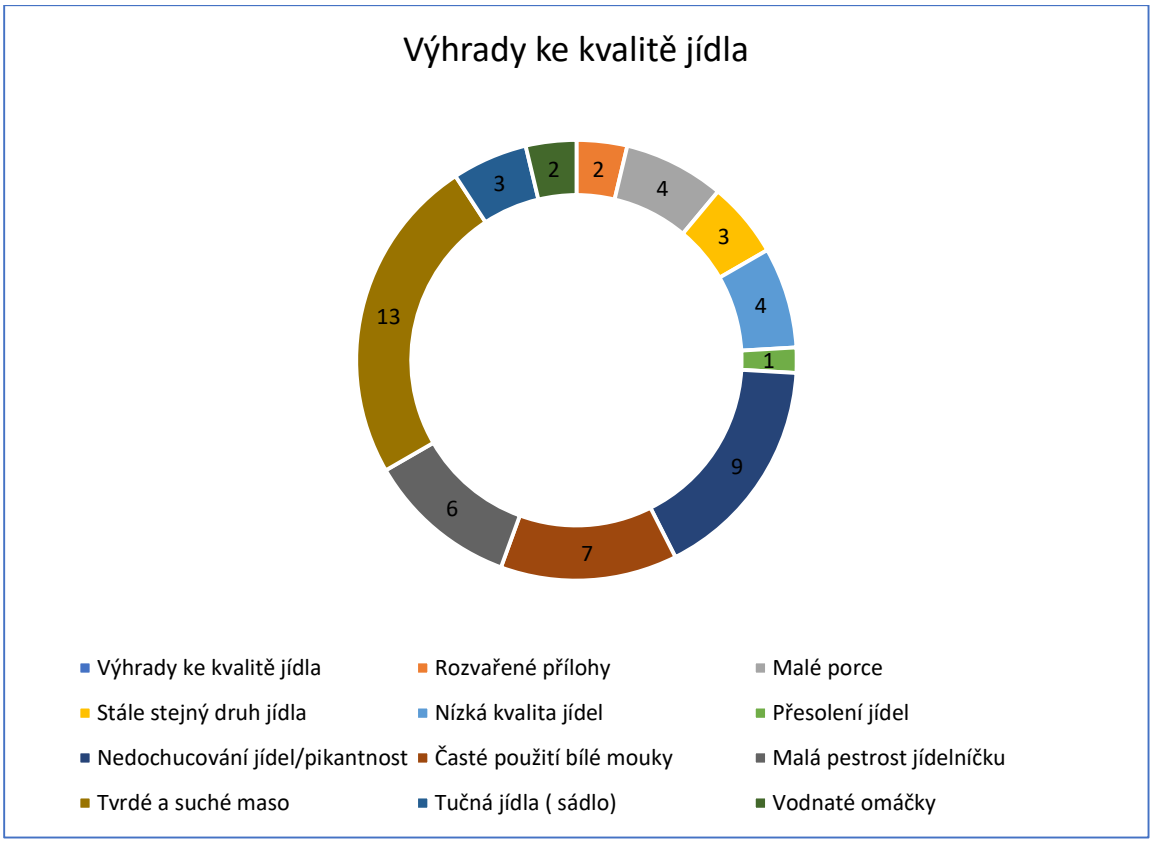
Třetí otázka dávala možnost klientům vyjádřit výhrady k dováženým obědům. Otázka obsahovala osm výhrad, které mohl klient dále doplnit v prostoru vlastních připomínek.

Základní seznam připomínek v anketě:

Rozvařené přílohy	2
Malé porce	4
Stále stejný druh jídla	3
Nízká kvalita jídel	4
Přesolení jídel	1
Nedochucování jídel/pikantnost	9
Časté použití bíle mouky	7
Malá pestrost jídelníčku	6

Rozšíření seznamu v rámci vlastních připomínek klientů:

Tvrdé a suché maso	13
Tučná jídla (sádlo)	3
Vodnaté omáčky	2



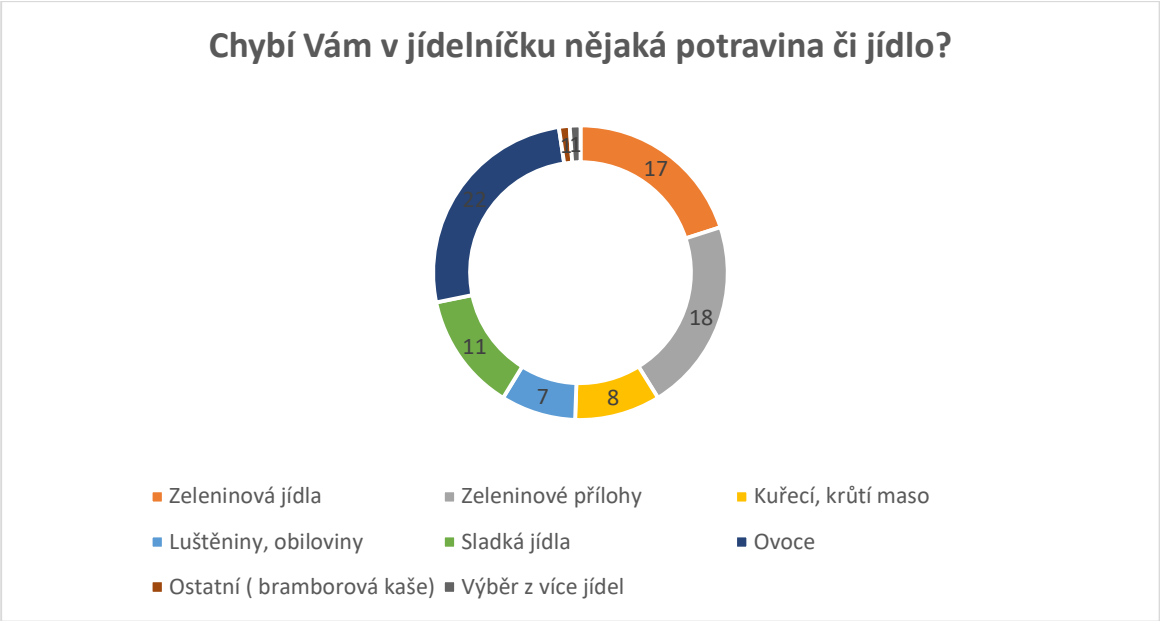
Čtvrtá otázka byla koncipována pro zjištění, zda v jídelníčku chybí klientům nějaká potravina či jídlo.

Základní seznam potravin/jídel:

Zeleninová jídla	17
Zeleninové přílohy	18
Kuřecí, krůtí maso	8
Luštěniny, obilniny	7
Sladká jídla	11
Ovoce	22

Rozšíření seznamu v rámci vlastních připomínek klientů:

Ostatní (bramborová kaše)	1
Výběr z více jídel	1



Závěr:

Spokojenost klientů s kvalitou dovážených obědů je vysoká.

V oblasti připomínek a námětů se objevují minimální výtky, s nimiž bude seznámen personál kuchyně. Problematika tuhosti potravin zvláště hovězího masa, je opakujícím se problémem, jehož řešení je velmi obtížné. Cílová skupina, pro kterou je strava určena, je charakterizována problematickým stavem chrupu a jeho ještě problematičtější prognózou. Nabízejícím se řešení – umletí masa, zase naráží na skutečnost, že tento způsob úpravy nepotřebují všichni klienti.

Pro další období zůstávají v platnosti zavedené kontroly velikostí porcí. Problematika častějšího zařazování dražších surovin (zelenina, ovoce, ryby …) do běžného jídelníčku by si vyžádala zvýšení ceny oběda.

V Praze dne 13.3.2023, zpracoval Ing. Jiří Slepička