độ nặng cao gấp 3,2 lần (KTC 95%: 1,4 – 7,5), có ý nghĩa thống kê, p = 0,002.

V. KẾT LUẬN

Mức độ nhiễm độc nhẹ, trung bình và nặng lần lượt chiếm 50% và 50% trường hợp tại thời điểm trước truyền huyết thanh kháng nọc rắn. Đa số bệnh nhi bị rắn chàm quạp cắn từ 6 tuổi trở lên chiếm 68,5%, tỉ lệ nam/nữ là 1,8/1.Tai nạn xảy ra quanh năm nhất là vào những tháng mùa mưa 66,8% từ tháng 5 đến tháng 11, 77,8% bị cắn trong khoảng thời gian từ 12 giờ đến 24 giờ. Bình Phước là địa phương có bệnh nhi bị rắn chàm quạp cắn nhập viện nhiều nhất (29,6%). 53,7% trẻ bị cắn ở xung quanh nhà và trong nhà, đa số do vô tình cắn 96,3%. Hơn 70% vết cắn nằm ở chân, nhất là bàn chân 61,1%. 57,4% trường hợp đem theo rắn sau khi bị rắn cắn, 72,2% trường hợp sơ cứu không đúng (thường gặp là garrot, rạch da, hút nặn nọc độc, đắp thuốc…). 77,7% trường hợp nhập viện trong 24 giờ sau khi bị rắn cắn. Vì vậy cần tăng cường tuyên truyền giáo dục thân nhân bệnh nhi về phòng tránh rắn chàm quạp cắn; hướng dẫn thân nhân bệnh nhi biết cách xử trí khi trẻ bị rắn cắn để làm chậm hấp thu nọc rắn; không garrot, chích, rạch, hút nọc, đắp thuốc nam… vừa mất thời gian nhập viện vừa tăng nguy cơ nhiễm trùng, hoại tử.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Bộ Y tế (2017)** Hướng dẫn chẩn đoán và xử trí ngộ độc, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội, tr.89-124.
2. **Lê Thị Thùy Linh (2016)** "Tình hình sử dụng huyết thanh kháng nọc rắn tại Bệnh viện Nhi Đồng 2 từ năm 2010 đến 2014". Tạp chí Y học TP. Hồ Chí Minh, 20 (4), tr.79-86.
3. **Ngô Ngọc Quang Minh, Vũ Huy Trụ (2005)** "69 trường hợp rắn độc cắn tại Bệnh viện Nhi Đồng 1". Y học Thực Hành (503), 2, tr.55-58.
4. **Mã Tú Thạnh, Phạm Văn Quang (2017)** "Đặc điểm dịch tễ, lâm sàng, cận lâm sàng ở bệnh nhi bị rắn lục tre cắn tại Bệnh viện Nhi Đồng 1 ". Tạp chí Y học TP. Hồ Chí Minh, 21 (4), tr.252-259.
5. **J. P. Chippaux, A. Massougbodji, A. G. Habib (2019)** "The WHO strategy for prevention and control of snakebite envenoming: a sub-Saharan Africa plan". J Venom Anim Toxins Incl Trop Dis, 25, e20190083.
6. **Kanthika Kraisawat, Nattaya Promwang (2020)** "Duration after Malayan Pit Viper Bite to Detect Coagulopathy in Songklanagarind Hospital". Journal of Health Science and Medical Research, 38, 93-101.
7. **Nualnong Wongtongkam,** Chitr Sitthi-amorn, Kavi Ratanabanangkoon (2005) "A Study of 225 Malayan Pit Viper Bites in Thailand". Military medicine, 170, pp.342-8.

THÁI ĐỘ CỦA HỌC SINH VỀ BỮA ĂN BÁN TRÚ TẠI MỘT SỐ TRƯỜNG TIỂU HỌC TRÊN ĐỊA BÀN HÀ NỘI

Lê Văn Tuấn[1], Hoàng Thị Thanh Thủy[2], Hoàng Thị Hải Vân[3], Phạm Ngọc Toàn[4], Hoàng Lê Lan[5], Trần Thị Thu Trang[4]

TÓM TẮT

Mục tiêu: Dịch vụ ăn bán trú tại trường tiểu học đóng vai trò quan trọng trong quá trình học tập, phát triển thể lực, tầm vóc và nâng cao sức khỏe của học sinh. Nghiên cứu nhằm đánh giá thái độ của học sinh về bữa ăn bán trú tại một số trường tiểu học trên địa bàn Hà Nội. **Phương pháp:**Tiến hành nghiên cứu mô tả cắt ngang trên 996 học sinh từ tháng 10/2019 – 5/2020, tại 09 trường tiểu học của Thành phố Hà Nội. **Kết quả:**Tỉ lệ học sinh thích/rất thích bữa ăn nội trú lần lượt là 30% và 38%, có sự khác biệt giữa học sinh 3 khu vực (p<0,05). "Đồ ăn đa dạng, có nhiều món ngon" và "hợp khẩu vị" là lí do chính các em thích bữa ăn nội trú. Với những học sinh không thích ăn tại trường, lý do "không hợp khẩu vị" chiếm tỉ lệ cao trong cả 3 nhóm học sinh, và cao nhất trong 2 nhóm học sinh Trung tâm và Ngoại thành. Đối với học sinh Nông thôn, "đồ ăn không ngon" và "thiếu thân thiện của các cô nhân viên nhà bếp" là những lý do đáng được chú ý. **Kết luận:** Để phát huy được giá trị của bữa ăn bán trú tại các trường tiểu học và kích thích sự hứng thú trong học sinh, không chỉ đa dạng thực đơn, đảm bảo vệ sinh an toàn và dinh dưỡng, việcđào tạo nhân viên nhà bếp của trường, xây dựng môi trường thân thiện cho các em, tạo môi trường ăn uống có mang tính sư phạm – giáo dục cao cũng cần được chú trọng.

Từ khóa: học sinh tiểu học, bữa ăn bán trú, Hà Nội

[1]*Vụ Giáo dục Thể chất, Bộ Giáo dục và Đào tạo*
[2]*Bệnh viện 09, Sở Y tế Hà Nội.*
[3]*Trường Đại học Y Hà Nội.*
[4]*Bệnh viện Nhi Trung ương.*
[5]*Trường Trung học Phổ thông chuyên khoa học tự nhiên, Đại học Khoa học Tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội.*
Chịu trách nhiệm chính: Hoàng Thị Hải Vân
Email: hoangthihaivan@hmu.edu.vn

Ngày nhận bài: 10.3.2021
Ngày phản biện khoa học: 7.5.2021
Ngày duyệt bài: 13.5.2021

SUMMARY

STUDENT'S ATTITUDE TOWARD MEALS AT SOME ELEMENTARY SCHOOLS IN HANOI

Objectives: Primary school meal services play an important role in the learning process, developing physical strength, stature and improving the health of students. The study aimed to assess students' attitudes about school meals at primary schools in Hanoi. **Method:** cross-sectional study was conducted on 996 students from October 2019 to May 2020, at 09 primary schools of Hanoi City. **Results:** The proportion of students who liked/enjoyed school meals was 30% and 38% respectively, there was a difference between students in 3 areas (p <0.05). "Diverse food, many delicious dishes" and "appetizing" were the main reasons children like boarding meals. For students who do not like to eat at school, the reason of "not good taste" accounted for a high proportion in all 3 groups of students, and the highest among the 2 groups of students in the Center and the suburbs. For Rural students, "the food is not good" and the "lack of friendliness of the kitchen ladies" were the reasons that deserve attention. **Conclusion:** To promote the value of boarding meals in elementary schools and stimulate interest among students, not only diversifying menus, but also ensuring hygiene and nutrition, and training of people. School kitchen staff, building a friendly environment for children, creating a pedagogical and highly educational eating environment should also be focused.

Keywords: primary school students, school meals, Hanoi

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại trường tiểu học cung cấp cho học sinh các bữa ăn cân bằng dinh dưỡng để duy trì dinh dưỡng và nâng cao sức khỏe, tối ưu hóa sự phát triển về thể chất và nhận thức, đồng thời phát triển các thói quen ăn uống tốt có thể được thực hiện cho đến tuổi trưởng thành [1]. Nhận thức được điều này, nhiều nước phát triển đã chú trọng trong nâng cao chất lượng và chính sách liên quan đến bữa ăn học đường của các em, trong đó có Việt Nam [2]. Tại Việt Nam, công tác dinh dưỡng nói chung, dinh dưỡng học đường nói riêng luôn nhận được sự quan tâm đặc biệt. Ngày 28/4/2011, Thủ tướng Chính phủ đã ban hành Quyết định số 641/QĐ-TTg phê duyệt Đề án tổng thể phát triển thể lực, tầm vóc người Việt Nam giai đoạn 2011 – 2030, trong đó có Đề án Phát triển thể lực, tầm vóc cho học sinh thông qua chương trình dinh dưỡng học đường hợp lý [3]. Năm 2016, Bộ Giáo dục và Đào tạo và Công ty Ajinomoto Việt Nam tiến hành khảo sát sơ bộ tình hình tổ chức bữa ăn bán trú tại 3.887 trường tiểu học tại 60 tỉnh, thành phố, kết quả cho thấy: 95% số trường bán trú có bếp ăn tập trung chủ yếu tại 45 tỉnh, thành phố. Số tỉnh có từ trên 30 bếp ăn theo vùng miền có tỷ lệ lần lượt là: miền Bắc (53%), miền Trung (27%), miền Nam (20%). Tuy nhiên, hiệu quả của bữa ăn bán trú tại trường học hiện nay, đặc biệt đối với bậc tiểu học không chỉ phụ thuộc vào chất lượng dinh dưỡng, tổ chức bữa ăn mà còn chịu ảnh hưởng của thái độ học sinh đối với bữa ăn. Bữa ăn dù có chất lượng dinh dưỡng cao đến đâu, được tổ chức tốt như thế nào nhưng nếu học sinh không thích, hiệu quả sẽ không được như mong đợi. Chính vì vậy, chúng tôi tiến hành nghiên cứu *"Thái độ của học sinh về bữa ăn bán trú tại một số trường tiểu học trên địa bàn Hà Nội"* nhằm cung cấp những thông tin liên quan đến thái độ của học sinh tiểu học với bữa ăn bán trú tại trường giúp các nhà quản lý có thêm cơ sở nâng cao chất lượng và hiệu quả cho bữa ăn bán trú tại các trường tiểu học.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng: Học sinh tại các trường tiểu học có tổ chức bữa ăn bán trú.

- Tiêu chuẩn lựa chọn đối tượng nghiên cứu: Học sinh tại các trường tiểu học có tổ chức bữa ăn bán trú, độ tuổi từ 6 đến 11 tuổi, có hộ khẩu thường trú tại Hà Nội từ 12 tháng trở lên, đồng ý tham gia và hợp tác điều tra, nghiên cứu.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu:

- Thời gian nghiên cứu: từ tháng 10/2019 – 5/2020

- Địa điểm nghiên cứu của đề tài: các trường tiểu học đại diện 3 khu vực (trung tâm, ngoại thành và nông thôn – vùng mới sáp nhập) của TP. Hà Nội.

2.3. Phương pháp nghiên cứu:

3.3.1. Thiết kế nghiên cứu: nghiên cứu mô tả cắt ngang.

- Cỡ mẫu và kỹ thuật chọn mẫu:

+ Cỡ mẫu cho nghiên cứu thực trạng và đánh giá tình trạng khẩu phần bữa ăn bán trú:

$$\frac{t^2 \times SD^2 \times n}{e^2 \times n + t \times SD^2}$$

n: Cỡ mẫu điều tra khẩu phần

t: phân vị chuẩn (thường t = 2 ở xác xuất 0,954)

SD: độ lệch chuẩn của năng lượng ước tính 400 kcal

n: tổng số đối tượng tham gia nghiên cứu này

e: sai số cho phép (chọn e = 100 kcal)

Thay vào công thức trên ta được n = 85 đối tượng, cộng 20% sai số bỏ cuộc làm tròn được 102 đối tượng điều tra khẩu phần/trường. Tổng là 9 trường tham gia điều tra khẩu phần ăn bán trú. Tổng số học sinh là 996 em/9 trường tham

gia điều tra khẩu phần.

- Kỹ thuật chọn mẫu:

+ Lập danh sách các trường tiểu học và số lượng học sinh của từng trường có tổ chức ăn bán trú địa bàn thành phố Hà Nội. Dựa trên danh sách này lựa chọn ngẫu nhiên 09 trường tiểu học có ăn bán trú đại diện cho 3 khu vực của Hà Nội là nội thành, ngoại thành và vùng mới sáp nhập theo phương pháp ngẫu nhiên hệ thống PPS. Tại mỗi trường/cụm được chọn lựa chọn 3 trường/khu vực tham gia điều tra khẩu phần, tại mỗi trường lựa chọn học sinh theo danh sách học sinh tham gia điều tra khẩu phần ăn bán trú.

+ Tại mỗi trường chọn 102 học sinh ngẫu nhiên từ lớp 1 đến lớp 5 cho đến khi đủ mẫu. Tổng là 9 trường tham gia điều tra khẩu phần ăn bán trú. Tổng số học sinh là 996 em/9 trường tham gia điều tra khẩu phần. Mỗi học sinh tham gia điều tra sẽ được phỏng vấn về thái độ của học sinh về bữa ăn bán trú, khẩu phần ăn bán trú tại trường.

2.4. Phương pháp xử lý số liệu:

- Quá trình nhập dữ liệu được thực hiện bằng thiết bị quét, sau đó chuyển thành khung dữ liệu thông qua phần mềm Stata. Các dữ liệu bị thiếu (missing) không được đưa vào phân tích.

- Phần mềm Stata đã được sử dụng để tính toán ước tính tỷ lệ hiện hành và khoảng tin cậy 95%, và khi phân tích đã tính tới các yếu tố thiết kế mẫu phức hợp (tầng, cụm và trọng số).

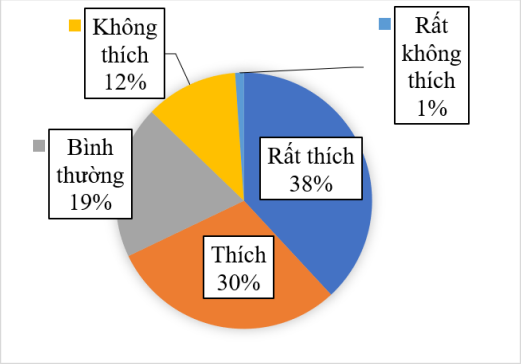
III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Bảng 1. Đặc điểm học sinh ăn bán trú (n=996)

Giới / Đặc điểm	Chung			Nam			Nữ		
	n	%	95% CI	n	%	95% CI	n	%	95% CI
Nhóm tuổi									
7 tuổi	34	3,4	2,5-4,8	21	4,0	2,6-6,0	13	2,8	1,6-4,7
8 tuổi	204	20,5	18,1-23,2	124	23,6	20,1-27,4	80	17,1	13,9-20,8
9 tuổi	184	18,5	16,2-21,1	88	16,7	13,8-20,2	96	20,5	17,1-24,4
10 tuổi	568	57,1	54,0-60,2	291	55,3	51,0-59,5	277	59,2	54,7-63,6
11 tuổi	2	0,2	0,1-0,8	1	0,2	0,0-1,3	1	0,2	0,0-1,5
Khối học									
Khối 2	37	3,7	2,7-5,1	22	4,2	2,8-6,3	15	3,2	1,9-5,3
Khối 3	203	20,4	18,0-23,0	124	23,5	20,1-27,3	79	16,9	13,7-20,6
Khối 4	182	18,3	16,0-20,8	88	16,7	13,7-20,1	94	20,1	16,7-24,0
Khối 5	572	57,6	54,5-60,6	292	55,6	51,3-59,8	280	59,8	55,3-64,2

Bảng 1 cho thấy phần lớn học sinh ở độ tuổi 10 tuổi chiếm 57,1% (Nam giới 55,3% và nữ giới là 59,2%). Nhóm học sinh 6 tuổi và 11 tuổi chiếm tỷ lệ thấp nhất. Tương ứng với độ tuổi, học sinh học khối lớp 5 cũng chiếm tỷ lệ cao nhất 57,6% (55,6% ở nam giới và 59,8% ở nữ giới). Số lượng học sinh tại các trường chia theo 3 khu vực trung tâm, ngoại thành, nông thôn là tương đối tương đồng nhất, lần lượt 34,2%; 31,7% và 34,0%.

Biểu đồ 1 cho thấy 68% học sinh trả lời thích hoặc rất thích ăn bán trú tại trường; tỷ lệ không thích chiếm 12%, và rất không thích chỉ chiếm 1%.



Biểu đồ 1.Ý kiến về việc ăn bán trú tại trường của học sinh (n=996)

Bảng 2. Lý do học sinh thích ăn bán trú tại trường (n=672)

Khu vực NC / Lý do ăn bán trú	Trung tâm			Ngoại thành			Nông thôn			p-value
	n	%	95% CI	n	%	95% CI	n	%	95% CI	
Đồ ăn đa dạng, có nhiều món ngon	218	81,7	76,6-85,9	149	83,3	77,1-88,1	128	54,2	47,8-60,5	< 0,001

Hợp khẩu vị	205	76,5	71,0-81,2	140	78,3	71,7-83,8	140	59,3	52,9-65,4	< 0,001
Sự vui vẻ của các cô nhân viên nhà bếp	89	33,6	28,2-39,5	96	53,9	46,6-61,1	84	35,6	29,7-41,9	< 0,001
Bạn bè trong lớp đều ăn	67	25	20,2-30,5	75	41,9	34,9-49,3	49	20,8	16,0-26,4	< 0,001
Khác	6	2,2	1,0-4,9	5	2,8	1,2-6,5	3	1,3	0,4-3,9	0,534

Bảng 2 cho thấy lý do học sinh thích ăn bán trú tại trường do đồ ăn đa dạng, có nhiều món ngon, tuy nhiên tỷ lệ này tương đối khác trong nhóm trường trung tâm, ngoại thành và nông thôn (tỷ lệ lần lượt là 81,7%; 83,3% và 54,2%). 76,5% học sinh ở trung tâm trả lời rằng bữa ăn hợp khẩu vị, 78,3% học sinh ở ngoại thành trả lời tương tự, trong khi đó tỷ lệ ở nhóm nông thôn chỉ là 59,3%. Nhóm học sinh ở ngoại thành trả lời rằng sự vui vẻ của nhân viên nhà bếp chiếm 53,9% trong khi đó tỷ lệ này ở trung tâm và nông thôn thấp hơn tương đối nhiều.

Bảng 3. Sự yêu thích của học sinh đối với bữa ăn bán trú tại trường

Khu vực NC / **Sự yêu Thích của học sinh đối với bữa ăn bán trú**	**Trung tâm**			**Ngoại thành**			**Nông thôn**			**p-value**
	n	%	95% CI	n	%	95% CI	n	%	95% CI	
1. Theo ý kiến của học sinh										
Rất thích	159	48,5	43,1-53,9	94	30,9	26,0-36,4	117	34,6	29,7-39,9	<0,001
Thích	100	30,5	25,7-35,7	75	24,7	20,1-29,8	114	33,7	28,9-38,9	
Bình thường	34	10,4	7,5-14,2	84	27,6	22,9-32,9	69	20,4	16,4-25,1	
Không thích	31	9,5	6,7-13,1	47	15,5	11,8-20,0	35	10,4	7,5-14,1	
Rất không thích	4	1,2	0,5-3,2	4	1,3	0,5-3,5	3	0,9	0,3-2,7	
2. Lý do học sinh không thích bữa ăn bán trú theo ý kiến của học sinh										
Đồ ăn không ngon	30	35,7	26,2-46,5	43	30,5	23,4-38,6	106	82,8	75,2-88,4	<0,001
Không hợp khẩu vị	64	76,2	65,9-84,1	100	70,9	62,9-77,8	104	81,2	73,5-87,1	>0,05
Sự không thân thiện của các cô nhân viên nhà bếp	19	22,6	14,9-32,8	70	49,6	41,4-57,9	97	75,8	67,6-82,4	<0,001
Bạn bè trong lớp đều không ăn	4	4,8	1,8-12,1	10	7,1	3,8-12,7	18	14,1	9,0-21,3	<0,05
Khác	3	3,6	1,2-10,5	26	18,4	12,8-25,7	12	9,4	5,4-15,8	<0,01

Bảng 3 cho thấy phần lớn học sinh trong 3 khu vực đều trả lời là "rất thích" bữa ăn bán trú tại trường, với nhóm học sinh ở khu vực trung tâm có tỉ lệ "rất thích" cao hơn hẳn các khu vực khác. Khi được hỏi về lý do không thích ăn tại trường: "không hợp khẩu vị" chiếm tỉ lệ cao trong cả 3 nhóm học sinh, chiếm tỉ lệ cao nhất trong 2 nhóm học sinh Trung tâm và Ngoại thành.

IV. BÀN LUẬN

Qua nghiên cứu thực hiện trên 996 học sinh trong 09 trường tiểu học tại Hà Nội cho thấy:

Bữa ăn học đường đang được tổ chức, triển khai ở tất cả 9/9 trường tiểu học tại thành phố Hà Nội, hình thức chủ yếu là thuê công ty tổ chức nấu ăn tại trường (8/9 trường). Bữa ăn học đường được cung cấp toàn bộ bữa trưa và bữa xế chiều (9/9 trường). Tất cả 100% (9/9 trường) được điều tra đều có thực đơn và thực đơn đều được áp dụng dựa theo khuyến nghị về nhu cầu dinh dưỡng lứa tuổi, yêu cầu an toàn thực phẩm trong các bữa ăn học đường tại trường học.

Điều kiện an toàn thực phẩm của bếp ăn và nơi ăn uống tại 9 trường tiểu học tại thành phố Hà Nội điều tra được đánh giá đã tuân thủ theo quy định pháp luật hiện hành với 9/9 cơ sở đều đạt mức điểm từ 75/100 điểm trở lên, trong đó mức đạt từ 95 điểm trở lên là 7/9 trường. Nhân viên nhà bếp nhận thức đúng về kiến thức dinh dưỡng và an toàn thực phẩm còn khá thấp

(39,7% số người hiểu đúng về thực đơn; 37,0% số người hiểu đúng quy trình chế biến thức ăn 1 chiều).

Thực trạng bữa ăn học đường qua đánh giá của 996 học sinh tại 9 trường tiểu học của thành phố Hà Nội cho thấy: Tỉ lệ học sinh thích/rất thích bữa ăn nội trú cao, lần lượt là 30% và 38%. Đây là kết quả khả quan cho thấy bữa ăn nội trú phục vụ tốt phần lớn các em học sinh. Mặc dù vẫn còn một tỷ lệ đáng kể (11,4%) học sinh không thích và (1,1%) rất không thích bữa ăn bán trú tại trường; 36,6% số học sinh thỉnh thoảng ăn hết suất ăn và 5,1% số học sinh không ăn hết suất ăn. Nguyên nhân học sinh không thích bữa ăn bán trú tại trường được lý giải là do không hợp khẩu vị là 27,0% số học sinh, có 18,7% cho rằng các cô, nhân viên nhà bếp không thân thiện, 18,0% số học sinh cho rằng đồ ăn không ngon.

Kết quả này cũng khá tương đồng với một số công trình nghiên cứu trên thế giới đã chỉ ra rằng các chương trình bữa ăn học đường ảnh hưởng đến quá trình học và mức độ hạnh phúc, cũng như sức khỏe và sự phát triển của các em [4], [5]. Một cuộc khảo sát với 100 học sinh ở Đông Nam Á chỉ ra mối tương quan giữa chất lượng bữa ăn ở trường học và sự hài lòng chung của sinh viên đối với nhà trường [5]. Trong một cuộc khảo sát đối với học sinh ở Trung Quốc, 66% người tham gia chỉ ra rằng sự hài lòng chung của họ đối với quá trình học của họ bị ảnh hưởng trực tiếp bởi sự ưa thích của họ với bữa ăn ở trường [5]. Trong một nghiên cứu ở Hàn Quốc năm 2015, tỉ lệ học sinh tiểu học thích bữa ăn bán trú là 60,5%, tương đồng với nghiên cứu của chúng tôi [6]. Từ đó, duy trì được tỉ lệ cao học sinh thích bữa ăn học đường sẽ có ý nghĩa rất lớn cho các em.

Không chỉ các yếu tố về chất lượng thức ăn, hoạt động và môi trường, mà cả các yếu tố khác cũng có thể ảnh hưởng đến sự ưa thích của học sinh đối với bữa ăn ở trường [7]. Cụ thể hơn, chúng tôi phỏng vấn các em cho rằng thích bữa ăn nội trú của trường (n=672). Kết quả cho thấy lý do học sinh thích ăn bán trú tại trường do đồ ăn đa dạng, có nhiều món ngon, tỷ lệ này trong nhóm trường trung tâm, ngoại thành và nông thôn lần lượt là 81,7%; 83,3% và 54,2%. Việc đa dạng hóa thực đơn là biện pháp tốt không chỉ duy trì dinh dưỡng cần thiết mà còn giúp duy trì hứng thú trong khẩu vị của các em. Nhóm học sinh ở ngoại thành trả lời rằng sự vui vẻ của nhân viên nhà bếp chiếm 53,9% trong khi đó tỷ lệ này ở trung tâm và nông thôn thấp hơn tương đối nhiều. khi được hỏi về lý do không thích bữa ăn bán trú, "Sự không thân thiện của các cô nhân viên nhà bếp" là lí do cao hơn hẳn ở 2 nhóm học sinh Ngoại thành và Nông thôn ($p<0,05$). Điều này có thể được giải thích do sự thiếu cân bằng về chuyên gia dinh dưỡng giữa các khu vực. Nghiên cứu về bữa ăn học đường tại thành phố Hồ Chí Minh năm 2012 khẳng định trưởng bếp ăn trường học thường không phải là chuyên gia dinh dưỡng, phải tham gia lớp tập huấn ngắn hạn, học cơ bản về dinh dưỡng, yêu cầu dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm [8]. Từ đó, để phát huy được tiềm năng của bữa ăn bán trú và kích thích sự hứng thú trong học sinh, không chỉ đa dạng thực đơn, đảm bảo vệ sinh an toàn và dinh dưỡng, mà cũng cần chú trọng đến đào tạo nhân viên nhà bếp của trường, xây dựng môi trường thân thiện cho các em.

V. KẾT LUẬN

- Tỉ lệ học sinh thích/rất thích bữa ăn nội trú cao, lần lượt là 30% và 38%, có sự khác biệt giữa học sinh 3 khu vực ($p<0,05$).

- "Đồ ăn đa dạng, có nhiều món ngon" và "hợp khẩu vị" là lí do chính các em thích bữa ăn nội trú.

KHUYẾN NGHỊ

Để phát huy được tiềm năng của bữa ăn bán trú và kích thích sự hứng thú trong học sinh, không chỉ đa dạng thực đơn, đảm bảo vệ sinh an toàn và dinh dưỡng, mà cũng cần chú trọng đến đào tạo nhân viên nhà bếp của trường về kỹ năng tổ chức bữa ăn, xây dựng môi trường ăn uống thân thiện với các em, giáo dục cho các em về tính nhân văn, giá trị của thực phẩm đối với sức khỏe của bản thân.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Lee JS, Hong HJ, và Kwak TK (1998).** Development of the Computer-Assisted HACCP System Program and Developing HACCP-Based Evaluation Tools of Sanitation for Institutional Foodservice Operations. Korean J Community Nutr, **3**(**4**), 655-667.
2. **Thủ tướng Chính phủ (2019).** Đề án "Bảo đảm dinh dưỡng hợp lý và tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên để nâng cao sức khỏe, dự phòng bệnh ung thư, tim mạch, đái tháo đường, bệnh phổi tắc nghẽn mãn tính và hen phế quản giai đoạn 2018 - 2025" ban hành kèm theo Quyết định số 41/QĐ-TTg ngày 08/01/2019. .
3. **Thủ tướng Chính phủ (2011).** Đề án tổng thể phát triển thể lực, tầm vóc người Việt Nam giai đoạn 2011 – 2030 ban hành kèm theo ban hành kèm theo Quyết định số 641/QĐ-TTg ngày 28/4/2011.
4. **Hu M., Yanqiu D., Sha L. và cộng sự. (2013).** Food Services and Student Life: A Business Anthropological Case Study. Transforming

Ethnography: User Experience Methods and Practices, 33–60.
5. **Tian R., Trotter D.L., Zhang L. và cộng sự. (2014).** The Importance of Foodservice in Higher Education: A Business Anthropological Case Study in China. The Anthropologist, **18**, 65–79.
6. **Korean Ministry of Education (2016).** The 2015 status of school foodservice. <http://www.index.go.kr>, accessed: 20/03/2021.
7. **Lee K.-E. (2019).** Students' dietary habits, food service satisfaction, and attitude toward school meals enhance meal consumption in school food service. Nutr Res Pract, **13**(**6**), 555–563.
8. **Le D.S.N.T. (2012).** School meal program in Ho Chi Minh city, Vietnam: reality and future plan. Asia Pac J Clin Nutr, **21**(**1**), 139–143.

TÌNH TRẠNG LÀNH THƯƠNG MÔ MỀM CỦA BỆNH NHÂN SAU KHI PHẪU THUẬT NHỔ RĂNG KHÔN HÀM DƯỚI CÓ DÙNG KHỐI FIBRIN GIÀU TIỂU CẦU (PRF)

Lê Thị Thùy Ly[1], Tống Minh Sơn[2], Phạm Thanh Hải[3]

TÓM TẮT

Mục tiêu: Đánh giá hiệu quả lâm sàng điều trị phẫu thuật nhổ RKHD mọc lệch có ghép khối PRF của bệnh nhân được nhổ tại Viện đào tạo Răng Hàm Mặt và khoa Răng hàm mặt, bệnh viện Đại học Y Hải Phòng năm 2020-2021. **Đối tượng:** 52 bệnh nhân có RKHD mọc lệch với độ khó trung bình được chia thành hai nhóm sau nhổ: nhóm có ghép khối PRF và nhóm chỉ khâu đóng. Hai nhóm được so sánh về mức độ đau, sưng nề, độ há ngậm miệng, và viêm huyệt ổ răng vào ngày thứ nhất, thứ ba, thứ bảy sau nhổ, so sánh về mức độ chảy máu sau 12h, 24h, 48h. **Phương pháp nghiên cứu:** Can thiệp lâm sàng có đối chứng. **Kết quả nghiên cứu**: Mức độ đau ở nhóm có ghép PRF giảm hẳn so với nhóm không ghép đặc biệt là vào ngày thứ nhất và thứ ba sau nhổ (p<0,05). Mức độ sưng nề, chảy máu và viêm huyệt ổ răng giữa hai nhóm không có sự khác biệt (p>0,05). Trong khi mức độ há ngậm miệng có sự khác biệt vào ngày thứ nhất sau nhổ (p<0,05) nhưng lại không có sự khác biệt vào sau ba và bảy ngày.

Từ khóa: RKHD, răng khôn hàm dưới, PRF, mức độ lành thương.

SUMMARY

EFFECTIVENESS OF PLATELET RICH FIBRIN ON SOFT TISSUE HEALING AFTER SURGICAL REMOVAL OF MANDIBULAR THIRD MOLAR

Objective: To evaluate the effect of PRF on soft tissue after surgical removal of mandibular third molar in the patients who were extracted in Dental Clinic of Odonto-Stomatology Institute and Faculty of Dentistry, Haiphong Medical University Hospital in 2020-2021. **Subjects**: 52 patients with mandibular third molars which were impacted and medium level of difficult divided into two groups: PRF was placed in the extraction sockets in one group, whereas the other group was left without treatment. The outcome variables were pain, swelling, maximum mouth opening and inflammation on the first, third and seventh day post-operatively, and bleeding on 12h, 24h, 48h post-operatively. **Method:** a interventional case controlled study. **Result and conclusion:** There was significant reduction in pain, specially at 1st and 3rd post-PRF placement day(p<0,05). There were no significant differences between the control and study groups regarding postoperative swelling, bleeding and inflammation (p > 0.05). The trimus on 1st postoperative days differed between two groups (p < 0.05), but did not differ on 3rd and 7th day (p> 0.05).

Keyword: Mandibular third molar, PRF, soft tissue healing.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

So với các răng khác, răng khôn hàm dưới có thời gian hình thành muộn hơn, lâu hơn và nằm ở vị trí liên quan với nhiều cấu trúc giải phẫu quan trọng. Việc điều trị răng khôn hàm dưới phần lớn là phương pháp nhổ răng. Tuy nhiên, do vị trí liên quan tới các cấu trúc giải phẫu lân cận phức tạp (ống thần kinh răng dưới, thành bên hầu họng…) nên phẫu thuật nhổ răng khôn hàm dưới là một phẫu thuật khá là khó và nhiều biến chứng. Để ngăn chặn hay giảm bớt các biến chứng sau phẫu thuật nhổ răng khôn hàm dưới như sưng, đau, khít hàm… và làm tăng qua trình lành thương, nhiều loại thuốc, công nghệ sinh học đã được nghiên cứu và phát triển. Một trong số đó là màng fibrin giàu tiểu cầu (platelet rich fibrin – PRF). PRF được phát triển bởi Choukroun và cộng sự (2001) tại Pháp, là một thế hệ thứ hai của tiểu cầu đậm đặc được sử dụng rộng rãi để thúc đẩy quá trình lành thương mô mềm và mô cứng.

Trên thế giới, đã có nhiều nghiên cứu về

[1]*Trường Đại học Y Dược Hải Phòng*
[2]*Viện Đào tạo Răng Hàm Mặt*
[3]*Trường Đại học Y Dược Hải Phòng*
Chịu trách nhiệm chính: Lê Thị Thùy Ly
Email: thuyly0210@gmail.com
Ngày nhận bài: 11.3.2021
Ngày phản biện khoa học: 10.5.2021
Ngày duyệt bài: 18.5.2021