

# NGHIÊN CỨU ĐỀ XUẤT GIẢI PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG GIẢNG DẠY THỰC HÀNH KIỂM TRA VỆ SINH NHÀ ĂN, NHÀ BẾP TUYỂN ĐƠN VỊ

BSCKI. NGUYỄN VĂN KHÁNH, ThS. NGUYỄN THẾ HUYNH  
Trưởng Cao đẳng Hậu cần 1

Phản biện khoa học: (1) TS. TRẦN CÔNG TRƯỜNG  
(2) PGS.TS. LÊ VĂN ĐÔNG

**TÓM TẮT:** Nghiên cứu nội dung bài giảng thực hành “Kiểm tra nhà ăn, nhà bếp - Kiểm tra thực tế” cùng cơ sở vật chất, mô hình trực quan thực hành và khảo sát ý kiến 319 học viên đào tạo nhân viên quân y đã hoàn thành môn học có nội dung thực hành kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp, tại Trường Cao đẳng Hậu cần 1, từ tháng 4/2021 đến tháng 11/2021.

**Kết luận:** Nhà ăn, nhà bếp Trường Cao đẳng Hậu cần 1 cơ bản đáp ứng các tiêu chí mô hình thực hành kiểm tra nhà ăn, nhà bếp trong chương trình đào tạo, huấn luyện học viên. Đa số học viên sau khi hoàn thành nội dung môn học đều nắm vững những vấn đề lý thuyết và thực hành nội dung kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp; nắm vững mục đích kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp tại đơn vị. Có 94,0% học viên đánh giá nội dung thực hành bám sát yêu cầu nhiệm vụ sau khi ra trường; 79,6% học viên đánh giá mô hình thực hành sát với thực tế đơn vị. Từ kết quả nghiên cứu này, chúng tôi kiến nghị chọn bếp ăn tập thể của Trường Cao đẳng Hậu cần 1 là địa điểm thực hành môn học Vệ sinh học Quân sự cho các lớp đào tạo y sỹ đa khoa hệ quân sự; Xây dựng thêm một số quy trình có nội dung kiểm tra nhà ăn, nhà bếp về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị, dụng cụ ăn uống và điều kiện đối với nhân viên trực tiếp phục vụ nhà bếp; Xây dựng nhà ăn, nhà bếp Trường Cao đẳng Hậu cần 1 đáp ứng tốt nhiệm vụ làm mô hình giảng dạy, nâng cao chất lượng thực hành nội dung kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp trong chương trình đào tạo, huấn luyện học viên của Nhà trường.

**Từ khóa:** Vệ sinh nhà ăn-nhà bếp, vệ sinh phòng bệnh.

**ABSTRACT:** Study on the content of the practical lecture “Control dining hall and kitchen - control in practice” with facilities, practical visualization models and a survey of 319 military medical trainees who completed a course with practical content to control hygiene of the dining hall and kitchen at the Logistics College 1, from April 2021 to November 2021.

**Conclusion:** The dining hall and kitchen of Logistics College 1 responded to the criteria of the practice model of controlling the dining hall and kitchen in the training program and training trainees. Most of the trainees after completing the course content have mastered the theoretical and practical issues of the dining hall and kitchen hygiene inspection; mastered the purpose of the dining hall and kitchen hygiene inspection at the unit. There were 94.0% of trainees evaluated the practice content closer to the requirements of the task after graduation; 79.6% of trainees evaluated the practice model close to the reality of the unit. From the results of this study, we recommended choosing the collective kitchen of Logistics College 1 as the place to practice the subject of military hygiene for military medical training courses; develop some procedures with contents of the dining hall and kitchen hygiene inspection in terms of infrastructure, equipment, dining substances and conditions for staff directly serving in the kitchen; Develop the dining hall and kitchen of the dining hall and kitchen to meet the task of making a teaching model, improving the quality of practice content of the dining hall and kitchen hygiene inspection in the training program of the College.

**Keywords:** Dining hall and kitchen hygiene, preventive hygiene.

Chịu trách nhiệm nội dung: ThS. Nguyễn Thế Huynh, Email: bshuynhbv105@gmail.com

Ngày nhận bài: 03/5/2022; mời phản biện khoa học: 5/2022; chấp nhận đăng: 15/6/2022.

## 1. ĐẶT VẤN ĐỀ.

Công tác vệ sinh phòng bệnh, phòng dịch ở tuyển đơn vị có vai trò to lớn, góp phần bảo vệ, bồi dưỡng sức khỏe, nâng cao thể lực quân nhân, giữ vững quân số khỏe, tăng cường khả năng hoàn thành nhiệm vụ của đơn vị và sức mạnh sẵn

sàng chiến đấu của Quân đội. Một trong những nội dung quan trọng của công tác vệ sinh phòng bệnh, phòng dịch tại các đơn vị cần hết sức quan tâm là bảo đảm vệ sinh nhà ăn, nhà bếp luôn gọn gàng, ngăn nắp, sạch sẽ, đúng nguyên tắc và hợp vệ sinh. Thực hiện nội dung này, quân y tiểu đoàn có

nhệm vụ tham mưu cho thủ trưởng quân chính về công tác vệ sinh phòng bệnh, phòng dịch; giám sát người mang mầm bệnh, hướng dẫn quy trình xử lý dụng cụ nhà ăn, nhà bếp, thực phẩm, quy trình thu gom rác thải; trực tiếp tham gia kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp; lấy mẫu xét nghiệm, lưu nghiệm thức ăn, ghi chép theo dõi và quản lý...

Trường Cao đẳng Hậu cần 1 nhiều năm qua đào tạo, huấn luyện, tạo nguồn đội ngũ nhân viên quân y thực hiện nhiệm vụ quản lý, chăm sóc sức khỏe bộ đội hằng ngày ở tuyến đại đội, tiểu đoàn. Những kiến thức, kĩ năng thực hành công tác vệ sinh phòng bệnh, phòng dịch cho đối tượng học viên này là một nội dung được Nhà trường hết sức quan tâm, nhằm bám sát thực tế đơn vị. Tuy nhiên, do thời gian huấn luyện thực hành ngắn và điều kiện cơ sở vật chất thực hành thực tế còn có những bất cập, nên nội dung giảng dạy thực hành kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp rất cần được nghiên cứu, bổ sung, đáp ứng yêu cầu kiểm tra thực tế bếp ăn đơn vị để học viên ra trường có thể làm việc được ngay. Cùng với việc nâng cao chất lượng chương trình, nội dung bài giảng, tổ chức dạy học, chất lượng giảng viên..., cần có các giải pháp để ứng dụng cơ sở vật chất của Nhà trường làm mô hình giúp học viên thực hành, hoàn thiện kĩ năng công tác, góp phần bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh, nhất là bệnh lây qua đường tiêu hóa [1], [2].

Xuất phát từ thực tiễn trên, chúng tôi thực hiện nghiên cứu này nhằm đề xuất giải pháp nâng cao chất lượng giảng dạy thực hành kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp cho đối tượng học viên đào tạo nhân viên quân y tuyến đại đội, tiểu đoàn tại Trường Cao đẳng Hậu cần 1.

## 2. ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU.

### 2.1. Đối tượng nghiên cứu:

- 319 học viên đào tạo nhân viên quân y tuyến đại đội và tiểu đoàn đã hoàn thành môn học Vệ sinh học quân sự và môn học Vệ sinh phòng dịch (trong đó có nội dung thực hành kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp - kiểm tra thực tế), tại Trường Cao đẳng Hậu cần 1, từ tháng 4/2021-11/2021.

- Nội dung bài giảng thực hành “Kiểm tra nhà ăn, nhà bếp - Kiểm tra thực tế” và cơ sở hạ tầng nhà ăn, nhà bếp; dụng cụ ăn uống, dụng cụ chứa đựng thức ăn, điều kiện của nhân viên nhà ăn, nhà bếp tại Trường Cao đẳng Hậu cần 1.

### 2.2. Phương pháp nghiên cứu:

- Thiết kế nghiên cứu: thực trạng .

+ Mô tả thực trạng cơ sở hạ tầng, trang thiết bị dụng cụ phục vụ ăn uống; điều kiện đối với nhân viên nhà bếp trực tiếp phục vụ

tại bếp ăn tập thể của Trường Cao đẳng Hậu cần 1; so sánh với yêu cầu nội dung bài giảng thực hành “Kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp - Kiểm tra thực tế” (mẫu giáo án thực hiện theo Hướng dẫn số 1206/HD-NT ngày 08/12/2014 của Cục Nhà trường) và với các văn bản hướng dẫn hiện hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của Bộ Y tế [2], [4].

+ Điều tra xã hội học: phỏng vấn học viên nghiên cứu bằng phiếu điều tra. Nội dung phỏng vấn học viên gồm đánh giá về các nội dung thực hành (kiểm tra vệ sinh cơ sở hạ tầng nhà ăn, nhà bếp; kiểm tra vệ sinh dụng cụ, trang bị bảo quản chế biến; kiểm tra điều kiện vệ sinh của nhân viên trực tiếp phục vụ tại nhà ăn, nhà bếp); điều tra về kĩ năng thu được của học viên ngay sau khi học xong nội dung thực hành kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp để đánh giá khả năng thực hành thực tế.

- Xử lý số liệu: bằng phần mềm Excel.

## 3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ BÀN LUẬN.

### 3.1. Nội dung bài giảng và thực trạng cơ sở vật chất thực hành:

Trong nội dung bài giảng thực hành “Kiểm tra nhà ăn, nhà bếp - kiểm tra thực tế” yêu cầu học viên kiểm tra, đánh giá công tác bảo đảm vệ sinh nhà ăn, nhà bếp theo các tiêu chí cơ bản về: vệ sinh cơ sở hạ tầng nhà ăn, nhà bếp; vệ sinh dụng cụ, trang bị bảo quản chế biến; vệ sinh của người trực tiếp phục vụ. Một số nội dung kiểm tra được “lượng hóa”, như việc thực hành bảo đảm vệ sinh ở từng khu vực nhà ăn, nhà bếp phải tuân thủ đúng hướng dẫn nghiệp vụ trong bảo đảm vệ sinh do các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm trong và ngoài Quân đội ban hành.

So sánh giữa nội dung yêu cầu kiểm tra trong bài giảng và kết quả thực hành kiểm tra với các hướng dẫn nghiệp vụ do cơ quan quản lý nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm ban hành, chúng tôi thấy đa số các tiêu chí đã đáp ứng, song vẫn còn có sự khác biệt (bảng 1).

Bảng 1. Thực trạng nội dung giảng dạy và thực tế triển khai thực hiện vệ sinh.

Nội dung vệ sinh theo hướng dẫn nghiệp vụ do cơ quan quản lý nhà nước ban hành	Nội dung bài giảng	Thực tế triển khai
Vệ sinh sàn nhà	Có	Có
Vệ sinh tường, trần, vách ngăn	Có	Có
Vệ sinh hệ thống cửa	Có	Có
Vệ sinh cánh cửa, ô kính	Có	Có
Vệ sinh nhà kho	Có	Có
Vệ sinh bàn ăn inox	Có	Có
Vệ sinh khu vực sơ chế	Không	Không
Vệ sinh khu vực chế biến	Không	Không
Vệ sinh khu vực thức ăn thừa	Không	Không

Sự khác biệt này có thể do những năm qua, các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm đã ban hành một số văn bản mới, phù hợp với điều kiện thực tiễn của đất nước và Quân đội. Trong các văn bản này, nhiều kĩ thuật bảo đảm vệ sinh được bổ sung với những hướng dẫn cụ thể, chi tiết, nhằm ngăn chặn tối đa các nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm. Tuy nhiên, việc cập nhật vào trong nội dung bài giảng cũng như áp dụng vào nhà ăn, nhà bếp các đơn vị Quân đội cần có những hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền. Chúng tôi cho rằng, những nội dung này cần được các cơ quan nghiên cứu, hướng dẫn áp dụng và bổ sung vào nội dung bài giảng, tạo nên sự thống nhất giữa lí thuyết với thực hành, đặc biệt với đối tượng đào tạo, huấn luyện của Trường Cao đẳng Hậu cần 1.

**3.2. Một số đánh giá của học viên về nội dung thực hành kiểm tra nhà ăn, nhà bếp:**

Tất cả học viên tham gia nghiên cứu đều đã được thực hành nội dung kiểm tra nhà ăn, nhà bếp trong môn học Vệ sinh học Quân sự (học viên y sĩ đa khoa) hoặc môn học Vệ sinh phòng dịch (học viên nhân viên quân y đại đội) và kiểm tra ngay sau khi hoàn thành bài học. Sau khi tốt nghiệp ra trường, các đối tượng học viên này sẽ đảm nhiệm công tác tham gia kiểm tra nhà ăn, nhà bếp. Trước hết, học viên nghiên cứu đều nắm vững những phần học lí thuyết nội dung bài học kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp hằng ngày. Những ý kiến khảo sát từ đối tượng nghiên cứu sau khi được thực hành xong sẽ có giá trị nhất định, giúp chúng tôi đánh giá khả năng tiếp thu của học viên, kĩ năng tổ chức kiểm tra bếp ăn để tiếp tục xây dựng, nâng cao chất lượng giảng dạy thực hành các môn học tương ứng (thể hiện ở các bảng 2, bảng 3, bảng 4, bảng 5, bảng 6).

Bảng 2. Đánh giá của học viên về nội dung thực hành kiểm tra vệ sinh cơ sở hạ tầng nhà ăn, nhà bếp (n = 319).

TT	Nội dung thực hành kiểm tra vệ sinh cơ sở hạ tầng nhà ăn, nhà bếp	Mức độ cần thiết	
		Cần thiết	Không cần, không biết
1	Bố trí khu vực nhà ăn, nhà bếp theo nguyên tắc một chiều	313 (98,1%)	6 (1,9%)
2	Bếp ăn có hệ thống thoát nước tốt, không ứ nước	317 (99,4%)	2 (0,6%)
3	Bếp ăn đảm bảo thông gió, thoáng khí, đủ ánh sáng	317 (99,4%)	2 (0,6%)
4	Có dụng cụ, thiết bị phòng chống côn trùng, chuột	317 (99,4%)	2 (0,6%)
5	Nhà vệ sinh cách xa nhà ăn, bếp, kín, sạch, không hôi	317 (99,4%)	2 (0,6%)
6	Thùng chứa rác thải để cách xa khu ăn uống, có nắp kín	317 (99,4%)	2 (0,6%)
7	Dụng cụ chứa thực phẩm chín và sống riêng biệt	315 (98,7%)	4 (1,3%)
Trung bình		316,1 (99,1%)	2,9 (0,9%)

Quân y sĩ thực hành chức trách nhiệm vụ quân y cấp tiểu đoàn, trong đó có công tác tổ chức vệ sinh phòng, chống dịch bệnh. Cùng với việc quản lý, theo dõi, chăm sóc sức khỏe bộ đội, quân y sĩ tiểu đoàn cần thường xuyên thực hiện tổ chức thực hiện công tác kiểm tra vệ sinh doanh trại (nhà ở, nhà ăn, nhà bếp) hàng ngày để tham mưu với thủ trưởng đơn vị về công tác quân y; chỉ đạo, hướng dẫn nhân viên quân y đại đội trực tiếp thực hiện công tác kiểm tra vệ sinh doanh trại, nhà ăn, nhà bếp báo cáo theo quy định. Do đó, việc người quân y sĩ phải có trình độ cơ bản và vững chắc để làm đúng với các quy định phòng chống dịch bệnh theo hướng dẫn của cấp trên.

Bảng 3. Đánh giá của học viên về nội dung thực hành kiểm tra vệ sinh dụng cụ, trang bị bảo quản chế biến (n = 319).

TT	Nội dung thực hành kiểm tra vệ sinh dụng cụ, trang bị bảo quản chế biến	Mức độ cần thiết	
		Cần thiết	Không cần, không biết
1	Vệ sinh vô khuẩn dụng cụ chế biến thực phẩm	294 (92,2%)	25 (7,8%)
2	Lọc nước giếng khoan, nước máy trước khi sử dụng	305 (95,6%)	14 (4,4%)
3	Quy định lưu mẫu thức ăn đúng quy định	313 (98,1%)	6 (1,9%)
4	Vệ sinh dụng cụ ăn uống trước khi sử dụng	317 (99,4%)	2 (0,6%)
5	Kho bảo quản thực phẩm kín và phòng chuột	316 (99,1%)	3 (0,9%)
Trung bình		309 (96,9%)	10 (3,1%)

Có 96,9% học viên khẳng định kiểm tra vệ sinh dụng cụ, trang bị bảo quản-chế biến thực phẩm là cần thiết; trong đó, tỉ lệ nhận thức đúng và thấy cần kiểm tra vệ sinh vô khuẩn dụng cụ chế biến thực phẩm, lọc nước giếng khoan, nước máy trước khi sử dụng, lưu mẫu thức ăn đúng quy định, vệ sinh dụng cụ ăn uống trước khi sử dụng, kho bảo quản thực phẩm kín và phòng chuột đều từ 92,2% trở lên.

Bảng 4. Đánh giá của học viên về nội dung thực hành kiểm tra điều kiện vệ sinh của người trực tiếp phục vụ nhà ăn, nhà bếp (n = 319).

Nội dung thực hành kiểm tra điều kiện vệ sinh của người trực tiếp phục vụ nhà ăn, nhà bếp	Mức độ cần thiết	
	Cần thiết	Không cần, không biết
Nhân viên nhà ăn, nhà bếp có đủ quần áo bảo hộ lao động	310 (97,2%)	9 (2,8%)
Có khẩu trang khi chế biến hoặc tiếp xúc với thực phẩm	312 (97,8%)	7 (2,2%)
Có găng tay khi chế biến hoặc tiếp xúc với thực phẩm	318 (99,7%)	1 (0,3%)
Có tháo trang sức, cắt móng tay khi bảo quản, chế biến	307 (96,2%)	12 (3,8%)
Được cấy khuẩn tay, cấy khuẩn đường ruột hàng năm	265 (83,1%)	54 (16,9%)
Không mắc bệnh truyền nhiễm đường tiêu hóa, bệnh ngoài da.	314 (98,4%)	5 (1,6%)
Có khu vực thay quần áo bảo hộ lao động	303 (95,0%)	16 (5,0%)
Trung bình	304 (95,3%)	15 (4,7%)

Học viên khẳng định nhân viên nhà ăn, nhà bếp phải đầy đủ trang bị bảo hộ lao động, không có bệnh truyền nhiễm ngoài da, có găng tay khi chế biến hoặc tiếp xúc với thực phẩm là cần thiết đều chiếm tỉ lệ trên 97%. Tuy nhiên, chỉ 83,1% học viên đồng ý nhân viên nhà ăn, nhà bếp được cấy khuẩn tay, cấy khuẩn đường ruột định kì hàng năm (trong khi đây là quy định bắt buộc). Các nội dung kiểm tra về điều kiện người phục vụ tại bếp ăn đã được hướng dẫn cụ thể tại các văn bản của ngành Quân y. Do vậy, Trường Cao đẳng Hậu cần 1 cần phải bổ sung nhận thức này cho học viên các khóa học tiếp theo.

Bảng 5. Đánh giá của học viên về mục đích kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp tại đơn vị (n = 319).

Mục đích kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp tại đơn vị	Mức độ cần thiết	
	Cần thiết	Không cần, không biết
Để phòng các bệnh truyền nhiễm lây qua đường tiêu hóa thường gặp	318 (99,7%)	1 (0,3%)
Để đánh giá công tác an toàn lương thực, thực phẩm tại bếp ăn tập thể	317 (99,4%)	2 (0,6%)
Để tham mưu, đề xuất kịp thời các biện pháp phòng, chống dịch bệnh	312 (97,8%)	7 (2,2%)
Để đánh giá công tác quản lí nhà ăn, nhà bếp	315 (98,7%)	4 (1,3%)
Trung bình	316,7 (99,3%)	2,3 (0,7%)

Đại đa số học viên nhận thức rõ kiểm tra nhà ăn, nhà bếp để dự phòng các bệnh lây qua đường tiêu hóa thường gặp; để đánh giá công tác an toàn lương thực, phẩm tại bếp ăn của đơn vị và để tham mưu, đề xuất kịp thời các biện pháp phòng, chống dịch bệnh. Mục đích “đánh giá công tác quản lí nhà ăn, nhà bếp” là nội dung chúng tôi bổ sung (chưa có trong kế hoạch bài giảng) và cũng được các học viên nghiên cứu đồng thuận với tỉ lệ cao (98,7%). Chúng tôi cho rằng, cần thiết bổ sung nội dung này vào mục đích hoạt động kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp. Từ đó, nâng cao vai trò công tác chuyên môn giúp trực ban, chỉ huy đơn vị hoàn thành chức trách nhiệm vụ được giao.

Bảng 6. Đánh giá của học viên về nội dung, phương pháp, mô hình thực hành kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp trong bài giảng (n = 319).

Nội dung đánh giá	Mức độ sát thực tế	
	Sát thực tế	Sát thực tế một phần, không sát
Phương pháp giảng dạy của giáo viên	308 (96,6%)	11 (3,4%)
Mô hình nhà ăn, nhà bếp của Nhà trường	254 (79,6%)	65 (20,4%)
Nội dung giảng dạy thực hành	300 (94,0%)	19 (6,0%)
Thời điểm chọn học thực hành kiểm tra tại nhà ăn, nhà bếp	292 (91,5%)	27 (8,5%)

Có 96,6% học viên tham gia nghiên cứu cho rằng phương pháp giảng dạy của giáo viên sát thực tế, do giảng viên vừa nêu lại lí thuyết, vừa phối hợp với thao tác của người làm mẫu và cho các học viên thực hành từng nội dung kiểm tra. Tuy nhiên, vẫn còn 3,4% học viên đánh giá phương pháp giảng dạy thực hành chưa phù hợp. Có thể kết quả này do nhiều nguyên nhân tác động, như nhận thức của học viên không đồng đều, thao tác thực hành mẫu chưa thuyết phục (người thao tác mẫu không phải thợ giảng chuyên nghiệp)..., song đây cũng là vấn đề cần tiếp tục rút kinh nghiệm để nâng cao hơn nữa chất lượng giảng dạy thực hành môn học.

94,0% học viên đánh giá nội dung giảng dạy thực hành bám sát yêu cầu nhiệm vụ sau khi ra trường và 79,6% học viên đánh giá mô hình thực hành sát với thực tế đơn vị. Thực tế cho thấy, nhà ăn, nhà bếp của Trường Cao đẳng Hậu cần 1 có đầy đủ các bộ phận chức năng, triển khai đúng các quy định nghiệp vụ; nhân viên trực tiếp làm tại nhà ăn, nhà bếp có trình độ về chế biến nấu ăn, có bảo hộ lao động, được khám sức khỏe định kì và có khu vực thay đồ bảo hộ lao động. Đây là sự nỗ lực đáng kể của cơ quan hậu cần, dưới sự lãnh đạo, chỉ đạo của Ban Giám hiệu Nhà trường. Nhà ăn, nhà bếp có cơ sở vật chất, nền nếp tổ chức hoạt động tốt, phục vụ tốt đời sống bộ đội, vừa đáp ứng nhiệm vụ công tác giảng dạy có thể vừa là mô hình thực hành học tập thực tế của học viên quân y sĩ.

#### 4. KẾT LUẬN.

Nghiên cứu nội dung bài giảng thực hành “Kiểm tra nhà ăn, nhà bếp - Kiểm tra thực tế” cùng cơ sở vật chất, mô hình trực quan thực hành là nhà ăn, nhà bếp của Trường Cao đẳng Hậu cần 1 và khảo sát ý kiến 319 học viên đào tạo, huấn luyện nhân viên quân y đã hoàn thành môn học Vệ sinh học quân sự và môn học Vệ sinh phòng dịch (trong đó có nội dung thực hành kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp), tại Trường Cao đẳng Hậu cần 1, từ tháng 4/2021 đến tháng 11/2021, chúng tôi kết luận:

- Mô hình nhà ăn, nhà bếp Trường Cao đẳng Hậu cần 1 cơ bản đáp ứng các tiêu chí bài giảng thực hành “Kiểm tra nhà ăn, nhà bếp - Kiểm tra thực tế” trong chương trình đào tạo, huấn luyện học viên.

- Đại đa số học viên sau khi hoàn thành nội dung môn học đều nắm vững những vấn đề lí thuyết và thực hành về nội dung kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà

bếp; nắm vững mục đích kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp tại đơn vị. Có 96,6% học viên đánh giá phương pháp giảng dạy thực hành của giáo viên sát thực tế; 94,0% học viên đánh giá nội dung thực hành bám sát yêu cầu nhiệm vụ sau khi ra trường; 79,6% học viên đánh giá mô hình thực hành sát với thực tế đơn vị.

Từ kết quả nghiên cứu này, chúng tôi có một số kiến nghị:

- Tiếp tục củng cố nhà ăn, nhà bếp Trường Cao đẳng Hậu cần 1 đáp ứng yêu cầu nhiệm vụ và sử dụng làm mô hình giảng dạy thực hành nội dung “Kiểm tra vệ sinh nhà ăn, nhà bếp - Kiểm tra thực tế” trong chương trình đào tạo.

- Chọn bếp ăn tập thể của Trường Cao đẳng Hậu cần 1 là địa điểm thực hành, thực tập cho các lớp học đào tạo y sĩ đa khoa hệ quân sự; xây dựng thêm một số quy trình có nội dung kiểm tra nhà ăn, nhà bếp về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị dụng cụ ăn uống và điều kiện đối với nhân viên trực tiếp phục vụ nhà bếp.

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Bộ Quốc phòng (2021), *Quy chế quản lí, sử dụng trang thiết bị đào tạo tại các cơ sở đào tạo trong Quân đội*, Thông tư số 09/TT-BQP ngày 14/01/2021 của Bộ Quốc phòng.
2. Bộ Y tế (2012), *Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm*, Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế.
3. Chính phủ (2017), *Quy định về tổ chức đào tạo thực hành trong đào tạo khối ngành sức khỏe*, Nghị định số 111/2017/NĐ-CP ngày 5/10/2017.
4. Cục Nhà trường (2021), *Hướng dẫn biên soạn bài giảng, kế hoạch giảng bài trong các học viện, trường Quân đội*, Hướng dẫn số 1206/HD-NT ngày 08/12/2014 của Cục Nhà trường.
5. Học viện Quân y (2004), *Vệ sinh học Quân sự (Giáo trình Trung học Quân y)*, Nhà xuất bản Quân đội Nhân dân.
6. Trường Cao đẳng Quân y 1 (2014), *Dịch tễ học (in lần thứ 4 tài liệu dùng cho y sĩ)*.
7. Trường Cao đẳng Quân y 1 (2017), *Chương trình đào tạo y sĩ hệ quân sự, chương trình đào tạo y sĩ trình độ trung cấp chuyên nghiệp*, Quyết định số 602/QĐ-CĐQY1 ngày 24/8/2019. □