

THỰC TRẠNG KIẾN THỨC CỦA NHÂN VIÊN CĂNG TIN TRƯỜNG HỌC VỀ DINH DƯỠNG VÀ THỰC PHẨM NĂM 2018

*Nguyễn Thị Hồng Diễm¹, Nguyễn Huy Nga²
Đỗ Thị Ngọc Diệp³, Bùi Thị Nhung⁴*

Kiến thức dinh dưỡng của nhân viên căng tin trường học là quan trọng trong quyết định lựa chọn thực phẩm và cách chế biến món ăn cho học sinh. **Mục tiêu:** Đánh giá thực trạng kiến thức dinh dưỡng và lựa chọn thực phẩm của nhân viên căng tin trường học. **Phương pháp:** mô tả cắt ngang trên 48 nhân viên căng tin của 48 trường học có căng tin tại Hồ Chí Minh, Hà Nội, Đà Nẵng, Lâm Đồng. **Kết quả:** 18,7% nhân viên căng tin chưa được tập huấn về dinh dưỡng; xếp loại Không đạt về kiến thức dinh dưỡng là 35,4%; không biết thực phẩm nhiều muối, nhiều đường, nhiều chất béo là thực phẩm lành mạnh chiếm 33,3%; 20,8% và 18,7% tương ứng; 4,2% cho rằng rau trái cây là thực phẩm không lành mạnh; 20,8% - 33,3% không biết cách chế biến thức ăn lành mạnh là hấp và luộc. **Kết luận:** Kiến thức về dinh dưỡng và lựa chọn thực phẩm của nhân viên căng tin trường học chưa cao. Cần đẩy mạnh hơn nữa hoạt động tập huấn và truyền thông giáo dục dinh dưỡng và thực phẩm lành mạnh.

Từ khóa: *Dinh dưỡng hợp lý; nhân viên căng tin trường học; thực phẩm lành mạnh.*

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Học sinh chiếm gần 1/3 dân số, nếu được chăm sóc, giáo dục tốt sẽ quyết định đến chất lượng nguồn nhân lực và sự phát triển của đất nước. Học sinh là lứa tuổi đang trong giai đoạn phát triển, hoàn thiện thể chất, tinh thần và hành vi lối sống. Các hành vi không có lợi cho sức khỏe của các em ở lứa tuổi này có nguy cơ mắc các bệnh không lây nhiễm và ảnh hưởng đến sức khỏe trong tương lai [1].

Hiện nay, tỉ lệ suy dinh dưỡng thấp

còi và thể nhẹ cân ở học sinh giảm đáng kể so với thời gian trước. Tuy nhiên, tỉ lệ thừa cân béo phì lại gia tăng rất nhanh. Tại TP. HCM, chỉ trong vòng 7 năm (từ 2002 - 2009), tỉ lệ thừa cân béo phì của học sinh tiểu học đã tăng gấp 3-4 lần. Tại Hà Nội, nghiên cứu năm 2011 trên hơn 3.000 học sinh tiểu học nội thành cho thấy gánh nặng kép về vấn đề dinh dưỡng đã nghiêng hẳn về phía thừa dinh dưỡng với 23,4% học sinh bị thừa cân

¹TS - Cục Y tế dự phòng, Bộ Y tế, Trường ĐH Quang Trung
Email: nthdiem@qtu.edu.vn

²PGS.TS - Trường Đại học Quang Trung

³BSCCK2- Trường Đại học Y Phạm Ngọc Thạch

⁴PGS. TS. Viện Dinh dưỡng

Ngày gửi bài: 1/9/2020

Ngày phản biện đánh giá: 1/10/2020

Ngày đăng bài: 20/11/2020

và 17,3% học sinh bị béo phì [2].

Các kết quả nghiên cứu cũng cho thấy, ở trẻ thừa cân béo phì có kèm theo các rối loạn lipid máu như tăng cholesterol, tăng triglyceride máu ... và hầu hết trẻ thừa cân béo phì có thực hành dinh dưỡng không hợp lý. Bên cạnh đó, dinh dưỡng không hợp lý như ăn thức ăn giàu năng lượng, nhiều muối, nhiều đường, ăn ít rau và trái cây có thể là nguyên nhân của các bệnh không lây nhiễm[3].

Trẻ thừa cân, béo phì chủ yếu tiêu thụ các loại thực phẩm giàu năng lượng, nhiều mỡ, muối. Số lượng trẻ sử dụng các loại thực phẩm lành mạnh như sữa, rau, trái cây là rất thấp. Kiến thức, thực hành về dinh dưỡng hợp lý của học sinh các cấp còn hạn chế [4]. Bên cạnh đó, các em còn dễ bị tác động bởi môi trường thực phẩm không lành mạnh xung quanh như các hình thức quảng cáo, tiếp thị thực phẩm chưa được kiểm soát, các hoạt động truyền thông về dinh dưỡng trong trường học còn hạn chế. Từ đó dẫn đến thực hành dinh dưỡng hợp lý của học sinh còn chưa cao. Hơn nữa, học sinh là lứa tuổi trẻ em và vị thành niên, mọi thói quen về sức khỏe, dinh dưỡng đều ảnh hưởng từ người lớn. Tại trường học, hành vi của các em phụ thuộc nhiều vào giáo viên, nhân viên nhà trường và môi trường thực phẩm trong trường học. Vì vậy căng tin trường học là một địa điểm có thể giáo dục về kiến thức dinh dưỡng cũng như thói quen sử dụng thực phẩm lành mạnh của học sinh. Muốn có môi trường thực phẩm

lành mạnh tại căng tin trường học thì kiến thức về dinh dưỡng hợp lý của người phụ trách căng tin là quan trọng để có thể quyết định loại thực phẩm cũng như cách chế biến món ăn cung cấp cho học sinh lựa chọn.

Từ các lý do đó, việc tìm hiểu kiến thức của nhân viên căng tin trường học về dinh dưỡng và thực phẩm là cần thiết, nghiên cứu này được tiến hành nhằm đánh giá thực trạng kiến thức của nhân viên căng tin trường học về dinh dưỡng hợp lý và lựa chọn thực phẩm lành mạnh để đề xuất các giải pháp can thiệp tiếp theo.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Đối tượng nghiên cứu

Nhân viên phụ trách căng tin các trường tiểu học, trung học cơ sở và trung học phổ thông.

Địa điểm, thời gian nghiên cứu

Nghiên cứu chọn chủ đích Hồ Chí Minh (HCM), Hà Nội, Lâm Đồng và Đà Nẵng (là các tỉnh thuộc miền Bắc, miền Nam, miền Trung và Tây Nguyên) nhằm đảm bảo phân bố địa lý của cả nước.

Nghiên cứu triển khai từ tháng 6/2018 đến tháng 12/2018.

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

Cỡ mẫu

Sử dụng công thức tính cỡ mẫu điều tra ngẫu nhiên 1 tỷ lệ, sử dụng sai số tương đối:

$$n = Z^2_{(1-\alpha/2)} \frac{p(1-p)}{(pE)^2} k$$

Trong đó: $Z_{1-\alpha/2}$ là giá trị giới hạn tương ứng với độ tin cậy. Ứng với độ tin cậy 95% ($\alpha=0,05$) thì $Z_{1-\alpha/2} = 1,96$; p : tỷ lệ nhân viên căng tin hiểu biết đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn, giả thiết rằng $p = 0,8$ [5]; E : sai số tương đối, chọn $E = 0,2$; k : hệ số thiết kế mẫu, chọn $k = 2$.

Với các tham số trên, cỡ mẫu điều tra nhân viên căng tin là 48 người.

Phương pháp chọn mẫu

Đối với trường học: Tại mỗi thành phố, lựa chọn có chủ đích 01 quận và 01 huyện. Tại mỗi quận/huyện chọn 01 trường trung học phổ thông, 03 trường trung học cơ sở và 03 trường tiểu học (tiêu chuẩn chọn là trường có căng tin) [6]. Mỗi tỉnh sẽ chọn 7 trường cho mỗi quận/huyện. Tổng cộng là 14 trường/tỉnh.

Thực tế tại HCM, Hà Nội, Đà Nẵng chọn đủ 14 trường đạt tiêu chuẩn, Lâm Đồng chọn 6 trường đạt tiêu chuẩn. Tổng cộng có 48 trường đủ tiêu chuẩn tham gia nghiên cứu đáp ứng cỡ mẫu dự kiến.

Đối với nhân viên phụ trách căng tin: Mỗi trường học phỏng vấn 01 nhân viên phụ trách căng tin. Tổng số người tham gia: 01 người/trường x 48 trường = 48 người.

Biến số nghiên cứu

Thông tin chung về nhân viên phụ

trách căng tin (giới, trình độ học vấn, đã được nghe/tập huấn về kiến thức dinh dưỡng); kiến thức về dinh dưỡng, thực phẩm lành mạnh (thực phẩm ít muối, ít đường, ít béo) và cách chế biến thức ăn lành mạnh của nhân viên căng tin trường học.

Phương pháp thu thập thông tin

Phỏng vấn nhân viên phụ trách căng tin trường học theo bộ câu hỏi có sẵn. Bộ câu hỏi gồm 5 câu hỏi về lựa chọn thực phẩm lành mạnh và 16 câu hỏi về kiến thức dinh dưỡng.

Xử lý và phân tích số liệu

Số liệu thu thập được nhập và làm sạch bằng phần mềm Epi data 3.1, sau đó được xử lý trên phần mềm Stata phiên bản 10.0. Số liệu sẵn có được trình bày dưới dạng số lượng và tỷ lệ %.

Cách đánh giá điểm kiến thức:

Kiến thức của nhân viên căng tin được đánh giá qua tỷ lệ câu trả lời đúng theo từng đáp án của bộ câu hỏi có sẵn. Mỗi câu hỏi được lượng hóa cho điểm để đánh giá mức độ hiểu biết (đúng = 1 điểm, sai = 0 điểm). Xếp loại kiến thức dựa trên cách tính điểm cắt đoạn từ 50% của tổng số điểm, phân thành 2 nhóm: Không đạt: < 50% điểm và Đạt: $\geq 50\%$ điểm.

Đạo đức nghiên cứu: Đối tượng tham gia nghiên cứu hoàn toàn tự nguyện. Nghiên cứu không triển khai khám hoặc xét nghiệm. Thông tin đối tượng nghiên cứu hoàn toàn được bảo mật và chỉ phục vụ cho mục đích nghiên cứu.

III. KẾT QUẢ

3.1 Thông tin chung

Bảng 1. Thông tin chung của nhân viên phụ trách căng tin các trường nghiên cứu (n = 48)

Thông tin		TP. HCM	Hà Nội	Lâm Đồng	Đà Nẵng	Chung
		n	n	n	n	n (%)
Giới tính	Nam	5	2	2	4	13 (27,1)
	Nữ	9	12	4	10	35 (72,9)
Trình độ học vấn	Tiểu học	0	0	0	1	1 (2,0)
	PTCS	6	1	0	6	13 (27,1)
	PTTH	4	3	3	4	14 (29,2)
	Trung cấp - Cao đẳng	3	7	2	1	13 (27,1)
	Đại học	1	3	1	2	7 (14,6)
Được tập huấn về dinh dưỡng hợp lý	Có	12	13	4	10	39 (81,3)
	Không	2	1	2	4	9 (18,7)
Đã từng nghe về kiến thức dinh dưỡng hợp lý	Đã từng nghe	12	14	5	12	43 (89,6)
	Chưa từng nghe	2	0	1	2	5 (10,4)

Kết quả tại bảng 1 cho thấy: Có 72,9% người phụ trách căng tin chủ yếu là nữ giới, hầu hết người phụ trách căng tin có trình độ học vấn từ cấp PTCS đến cao đẳng (83,4%), 01 người có trình độ tiểu

học và có 14,6% người có trình độ đại học; vẫn còn 18,7% người phụ trách căng tin chưa được tập huấn về dinh dưỡng; 10,4% người chưa từng nghe kiến thức về dinh dưỡng hợp lý.

3.2. Thực trạng kiến thức về dinh dưỡng hợp lý và lựa chọn thực phẩm lành mạnh

Thông tin		HCM	Hà Nội	Lâm Đồng	Đà Nẵng	Chung
		n	n	n	n	n (%)
Thế nào là thực phẩm lành mạnh	Ít đường	13	9	5	13	40 (83,3)
	Ít muối	11	7	4	12	34 (70,8)
	Ít chất béo	14	10	5	13	42 (87,5)
Lựa chọn thực phẩm lành mạnh có quan trọng không	Có	14	14	6	14	48 (100)
	Không	0	0	0	0	0 (0)
	Không biết	0	0	0	0	0 (0)
	Tổng	14	14	6	14	48 (100)

Tỷ lệ nhân viên căng tin không biết thực phẩm ít đường, ít chất béo là thực phẩm lành mạnh chiếm 16,7% và 12,5% tương ứng; 29,2% nhân viên căng tin

không biết thực phẩm ít muối là lành mạnh. 100% nhân viên đều cho rằng lựa chọn thực phẩm lành mạnh là quan trọng.

Bảng 3. Kiến thức về lựa chọn thực phẩm lành mạnh và cách chế biến của người phụ trách căng tin (n=48)

Thông tin	HCM	Hà Nội	Lâm Đồng	Đà Nẵng	Chung	
	n	n	n	n	n (%)	
Thế nào là thực phẩm không lành mạnh	TP nhiều dầu mỡ	12	12	5	10	39 (81,3)
	Rau trái cây	0	0	0	2	2 (4,2)
	Thực phẩm nhiều đường	12	12	5	9	38 (79,2)
	TP nhiều muối	10	12	2	8	32 (66,7)
Thế nào là cách chế biến đồ ăn lành mạnh	Luộc	11	14	5	8	38 (79,2)
	Hấp	12	7	4	9	32 (66,7)
	Nướng	1	0	0	0	1 (2,1)
	Chiên, xào	0	1	0	0	1 (2,1)

Tỷ lệ nhân viên căng tin không biết thực phẩm nhiều muối, nhiều đường, nhiều chất béo là thực phẩm không lành mạnh là 33,3%; 20,8% và 18,7% tương ứng; còn 2 nhân viên (4,2%) cho rằng rau trái cây là thực phẩm không lành

mạnh; 20,8% - 33,3% nhân viên không biết cách chế biến thức ăn lành mạnh là hấp, luộc. Vẫn còn 2 nhân viên (4,2%) cho rằng cách chế biến thức ăn lành mạnh là nướng, chiên, xào.

Bảng 4. Mức độ kiến thức về dinh dưỡng hợp lý của người phụ trách căng tin (n=48)

Thông tin	HCM	Hà Nội	Lâm Đồng	Đà Nẵng	Chung	
	n	n	n	n	n (%)	
Kiến thức về dinh dưỡng	Không đạt	6	0	5	6	17 (35,4)
	Đạt	8	14	1	8	31 (64,6)

Tỷ lệ người phụ trách căng tin xếp loại Không đạt về kiến thức dinh dưỡng là 35,4%; tỷ lệ kiến thức dinh dưỡng xếp loại Đạt chỉ 64,6%.

BÀN LUẬN

Có 72,9% nhân viên phụ trách căng tin của nghiên cứu này là nữ giới, 83,4% có trình độ học vấn từ cấp PTCS đến cao đẳng (83,4%), tỷ lệ người có trình độ đại học thấp chiếm 14,6%. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi có kết quả về nhân lực phụ trách căng tin khá tương đồng với nghiên cứu của Đỗ Thị Ngọc Diệp năm 2012 tại Quận 10 TP. HCM [7].

Thói quen ăn uống không hợp lý của người dân nói chung và học sinh nói riêng là một trong những yếu tố nguy cơ hàng đầu dẫn đến tử vong và gánh nặng bệnh tật toàn cầu. Duy trì được một chế độ ăn lành mạnh trong suốt cuộc đời sẽ giúp phòng tránh được suy dinh dưỡng ở tất cả các thể, bao gồm cả thừa cân, béo phì và các bệnh không lây nhiễm (đái tháo đường, tim mạch, tăng huyết áp, rối loạn mỡ máu...). Chế độ ăn uống thay đổi theo từng thời kỳ bị ảnh hưởng bởi nhiều yếu tố kinh tế và xã hội để định hình mô hình chế độ ăn uống cá nhân. Những yếu tố này bao gồm thu nhập, giá lương thực, sở thích và niềm tin cá nhân, truyền thống văn hóa. Do đó, thúc đẩy một môi trường thực phẩm lành mạnh - bao gồm các hệ thống thực phẩm thúc đẩy chế độ ăn uống đa dạng, cân bằng và lành mạnh - đòi hỏi sự tham gia của nhiều ngành và các bên liên quan [8]. Tại trường học, sự tham gia của Ban giám hiệu, nhân viên y tế trường học, nhân viên căng tin, hội cha mẹ học sinh sẽ quyết định nhiều đến tạo môi trường thực phẩm lành mạnh trong trường học giúp học sinh có điều kiện lựa chọn thực phẩm tốt hơn cho sức khỏe cũng như hình thành các hành vi dinh dưỡng hợp lý.

Theo nghiên cứu của Phạm Bích Diệp tại các trường học TP. HCM và Đà Nẵng

năm 2018 cho thấy có 53,6% số trường người phụ trách căng tin có tham gia vào quyết định lựa chọn thực phẩm cùng với Ban Giám hiệu nhà trường [1]. Kết quả nghiên cứu chúng tôi cho thấy vẫn còn 18,7 % người phụ trách căng tin chưa được tập huấn về dinh dưỡng hợp lý, 10,4 % người chưa từng nghe kiến thức về dinh dưỡng hợp lý. Điều này cũng dẫn đến kiến thức, thực hành dinh dưỡng của nhân viên căng tin còn hạn chế. Nghiên cứu cho thấy có khoảng 1/4 nhân viên căng tin không biết thực phẩm nhiều muối, nhiều đường, nhiều chất béo là thực phẩm không lành mạnh và không biết cách chế biến thức ăn lành mạnh như hấp và luộc, còn 2 nhân viên không biết rau, trái cây là thực phẩm lành mạnh.

Theo định nghĩa mới nhất năm 2018 của Tổ chức Y tế thế giới (WHO), một chế độ ăn lành mạnh cần có nhiều quả chín, rau xanh, ngũ cốc nguyên hạt, chất xơ, đậu đỗ, hạn chế các thành phần như đường tự do, các thức ăn vặt và đồ uống có đường, thịt chế biến sẵn và muối. Ở một chế độ ăn lành mạnh, các chất béo bão hòa và chất béo chuyển hóa sản xuất công nghiệp cần phải được thay thế bằng chất béo chưa bão hòa [8]. Theo khuyến cáo của WHO để duy trì một chế độ ăn lành mạnh cần ăn ít nhất 400 gam rau quả hàng ngày để giảm nguy cơ mắc các bệnh chuyển hóa và tăng mức tiêu thụ chất xơ, giảm lượng chất béo xuống dưới 30% tổng năng lượng khẩu phần để kiểm soát cân nặng và giảm nguy cơ mắc các bệnh không lây nhiễm bằng cách nên hấp hoặc luộc thức ăn thay vì chiên xào, giảm việc tiêu thụ các thức ăn nướng hoặc chiên, các thực phẩm đóng gói sẵn chứa nhiều chất béo chuyển hóa công nghiệp [9]. Bên cạnh đó, cần giảm mức tiêu thụ

muối xuống dưới 5g một ngày thông qua các giải pháp như hạn chế sử dụng muối và các gia vị có chứa nhiều muối (như nước mắm, nước tương) khi nấu nướng và chuẩn bị thực phẩm, giảm tiêu thụ các thức ăn vặt chứa nhiều muối, chọn các thực phẩm có hàm lượng muối thấp [10]. Hạn chế sử dụng các loại thức ăn nước uống có hàm lượng đường cao như đồ ăn vặt, kẹo, nước ngọt (có ga hoặc không có ga), nước quả, các dịch cô đặc hoặc bột pha nước uống, nước uống có hương vị, nước uống năng lượng, trà uống liền, cà phê uống liền, sữa có đường [8].

Việc nhân viên căng tin chưa được tập huấn cũng như chưa từng nghe các kiến thức về dinh dưỡng hợp lý và thực phẩm lành mạnh sẽ dẫn đến hiểu biết hạn chế, từ đó ảnh hưởng nhiều đến các quyết định lựa chọn lực phẩm và cách chế biến thực phẩm lành mạnh hơn cung cấp cho học sinh thông qua căng tin trường học. Nhận thức được tầm quan trọng đó, năm 2019, Thủ tướng Chính phủ đã ban hành 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 mạn tính và hen phế quản giai đoạn 2018-2025” trong đó có mục tiêu đến năm 2025 đạt được 100% nhân viên làm việc tại các bếp ăn tập thể trong cơ sở giáo dục và cơ sở giáo dục nghề nghiệp được đào tạo, bồi dưỡng kiến thức về dinh dưỡng hợp lý và an toàn vệ sinh thực phẩm [5]. Tỷ lệ nhân viên căng tin được tập huấn trên 48 trường học của 02 tỉnh trong nghiên cứu này chỉ đạt được 81,3% và tỷ lệ người phụ trách căng tin xếp loại Không đạt về kiến thức dinh dưỡng là 35,4%; xếp loại Đạt chỉ 64,6%.

Từ kết quả nghiên cứu cho thấy trong tương lai cần quan tâm nhiều hơn nữa đến nâng cao kiến thức dinh dưỡng và thực phẩm cho nhân viên căng tin trường học, Ban Giám hiệu nhà trường và cả học sinh nhằm góp phần thay đổi thói quen dinh dưỡng có lợi cho sức khỏe của học sinh.

IV. KẾT LUẬN

Kiến thức về dinh dưỡng và lựa chọn thực phẩm lành mạnh của nhân viên căng tin trường học chưa cao. Vẫn còn nhân viên căng tin chưa được tập huấn và chưa từng nghe đến kiến thức dinh dưỡng hợp lý.

KHUYẾN NGHỊ

Cần đẩy mạnh hoạt động tập huấn và truyền thông giáo dục về dinh dưỡng và thực phẩm lành mạnh cho nhân viên căng tin trường học; ban hành hướng dẫn thực hành căng tin trường học để giúp nhà trường triển khai hiệu quả mô hình căng tin lành mạnh.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Phạm Bích Diệp và cs (2019). *Thực trạng tổ chức căng tin trong các trường học tại thành phố Hồ Chí Minh, Đà Nẵng*. Tạp chí Y học TP. Hồ Chí Minh. Phụ bản 23, số 5: 381-387
2. Bùi Thị Nhung, Lê Thị Hợp, Trần Quang Bình và cs (2013). *Tình trạng dinh dưỡng của học sinh Tiểu học tại nội thành Hà Nội năm 2011*. Tạp chí Y học dự phòng 23 (1(136)): 49-53.
3. WHO (2014). *Global status report on alcohol and health*.

https://www.who.int/substance_abuse/publications/alcohol_2014/en/

4. WHO (2013). Viet nam Global School-based Student Health Survey.

<https://extranet.who.int/ncdsmicrodata/index.php/catalog/482>

5. 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 mạn tính và hen phế quản gia đoạn 2018 -2025”*. Quyết định số 41/QĐ-TTg.

6. Bộ Y tế (2005). *Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống*. Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT.

7. Đỗ Thị Ngọc Diệp (2012). *Đặc điểm tiêu thụ thực phẩm tại căng tin của học sinh tiểu học tại quận 10 TP.Hồ Chí Minh*. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm 8(4): 6.

8. WHO (2018). Health Diet <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>.

9. WHO (2003). *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation*. WHO Technical Report Series, No. 916.

10. Mozaffarian D, et al (2014). *Global sodium consumption and death from cardiovascular causes*. *N Engl J Med*; 371(7): 624–34.

Summary

THE STATUS OF NUTRITION AND FOOD KNOWLEDGE AMONG SCHOOL CANTEEN STAFFS IN 2018

Knowledge of school canteen staffs on nutrition plays an important role in the decision to choose and prepare healthier foods for students. **Objective:** To assess the status of knowledge on nutrition and food of school canteen staffs. **Methods:** A cross-sectional descriptive research was conducted in 48 schools at all levels in Ho Chi Minh City, Ha Noi, Lam Dong and Da Nang City. **Results:** there were 18.7% of the canteen staffs who had not been trained on nutrition; 10.4% of these staffs had never heard of knowledge on proper nutrition; The percentage of canteen managers classified as “Failure to have proper nutritional knowledge” was 35.4%; the proportion of canteen staffs who did not know that foods high in salt, sugar and fat unhealthy foods was 33.3%; 20.8% and 18.7%, respectively; 4.2% of staffs said that fruits and vegetables were unhealthy foods; 20.8% - 33.3% of staffs did not know that steaming and boiling was methods to prepare healthy foods. Knowledge of proper nutrition and healthy food selection of school canteen staff was not as good. Training and communication activities on appropriate nutrition for school canteen staffs should be promoted.

Keywords: *Proper nutrition; school canteen; healthy food.*