

PATIENT SATISFACTION WITH MEDICAL MEALS AT THE NATIONAL HOSPITAL OF ENDOCRINOLOGY 2024

Vu Thu Trang¹, Nguyen Trong Hung^{1,2}, Dinh Van Long¹, Le Huu Thanh¹, Pham Ke Khang¹, Luong Van Son³,
Ta Thuy Linh^{1*}

¹National Hospital of Endocrinology - Nguyen Bo street, Yen So ward, Hanoi, Vietnam

²National Institute of Nutrition - 48B Tang Bat Ho, Hai Ba Trung ward, Hanoi, Vietnam

³Hanoi Medical College - 456 Khuong Dinh, Khuong Dinh ward, Hanoi, Vietnam

Received: 19/12/2025

Revised: 28/12/2025; Accepted: 25/02/2026

ABSTRACT

Objective: To describe the satisfaction of inpatients with medical meals at the National Hospital of Endocrinology in 2024.

Subjects and research methods: A cross-sectional descriptive study was conducted on 196 inpatients using medical meals at the National Hospital of Endocrinology from July 2024 to December 2024. Patient satisfaction was assessed using a questionnaire with a 5-point Likert scale; patients were defined as satisfied if the total score was $\geq 70\%$ of the maximum possible score.

Results: The overall satisfaction rate of patients with medical meals was 67.3%. The highest satisfaction rates were observed for the eating environment and facilities (81.1%) and meal service operations (80.6%). Lower satisfaction rates were found for meal quality (66.3%) and cost (63.8%).

Conclusion: The satisfaction rate of patients with medical meals is at a fair level; however, interventions are needed for further improvement, particularly regarding meal quality and cost.

Keywords: Patient satisfaction, medical meals.

*Corresponding author

Email: linhtavn@gmail.com **Phone:** (+84) 983323384 **Https://doi.org/10.52163/yhc.v67iCD2.4441**

SỰ HÀI LÒNG CỦA NGƯỜI BỆNH VỀ SUẤT ĂN BỆNH LÝ TẠI BỆNH VIỆN NỘI TIẾT TRUNG ƯƠNG 2024

Vũ Thu Trang¹, Nguyễn Trọng Hưng^{1,2}, Đinh Văn Long¹, Lê Hữu Thành¹, Phạm Kế Khang¹, Lương Văn Sơn³, Tạ Thùy Linh^{1*}

¹Bệnh viện Nội tiết Trung ương - Đường Nguyễn Bô, phường Yên Sở, Hà Nội, Việt Nam

²Viện Dinh dưỡng Quốc gia - 48B Tăng Bạt Hổ, phường Hai Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam

³Trường Cao đẳng Y Hà Nội - 456 đường Khương Đình, phường Khương Đình, Hà Nội, Việt Nam

Ngày nhận bài: 19/12/2025

Ngày chỉnh sửa: 28/12/2025; Ngày duyệt đăng: 25/02/2026

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả sự hài lòng của người bệnh điều trị nội trú với suất ăn bệnh lý tại Bệnh viện Nội tiết Trung ương năm 2024.

Đối tượng và phương pháp nghiên cứu: Nghiên cứu mô tả cắt ngang được thực hiện trên 196 người bệnh điều trị nội trú tại Bệnh viện Nội tiết Trung ương từ tháng 7/2024 đến tháng 12/2024, đang sử dụng suất ăn bệnh lý. Sự hài lòng của người bệnh được đánh giá thông qua bộ câu hỏi sử dụng thang điểm Likert 5 điểm; người bệnh được xác định là hài lòng khi tổng điểm $\geq 70\%$ tổng số điểm tối đa.

Kết quả: Tỷ lệ người bệnh hài lòng chung với suất ăn bệnh lý là 67,3%. Tỷ lệ người bệnh hài lòng cao nhất với môi trường và cơ sở vật chất (81,1%) và hoạt động cung cấp suất ăn (80,6%). Tỷ lệ người bệnh hài lòng thấp hơn với chất lượng suất ăn (66,3%) và chi phí (63,8%).

Kết luận: Tỷ lệ hài lòng của người bệnh với suất ăn bệnh lý ở mức khá; tuy nhiên cần có các biện pháp can thiệp để cải thiện hơn nữa, đặc biệt về chất lượng suất ăn và chi phí.

Từ khóa: Sự hài lòng người bệnh, suất ăn bệnh lý.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Dinh dưỡng đóng vai trò quan trọng trong dự phòng và điều trị nhiều bệnh lý, đặc biệt những người bệnh điều trị nội trú có các vấn đề dinh dưỡng và bệnh lý chuyển hóa như đái tháo đường, rối loạn lipid máu... Nhiều nghiên cứu ghi nhận dinh dưỡng hợp lý giúp đạt kết quả điều trị tốt hơn, giảm biến chứng và nguy cơ tử vong cho người bệnh.

Hiệu quả của can thiệp dinh dưỡng và sự tuân thủ của người bệnh với chế độ dinh dưỡng trong bệnh viện phụ thuộc vào sự hài lòng của người bệnh với suất ăn bệnh lý được cung cấp trong bệnh viện. Nhiều nghiên cứu ở các bệnh viện tại Việt Nam trong thời gian trước đây ghi nhận tỉ lệ người bệnh hài lòng với suất ăn bệnh lý khoảng 80% [1-3]. Các yếu tố liên quan cũng được phân tích như thái độ của người cung cấp chế độ ăn, cơ sở vật chất, vệ sinh ăn toàn thực phẩm và chi phí [4-5]. Tuy nhiên, những yếu tố này cũng thay đổi giữa các bệnh viện khác nhau.

Bệnh viện Nội tiết Trung ương là bệnh viện hàng đầu về các bệnh lý nội tiết-chuyển hóa, trong đó phần lớn người bệnh mắc các bệnh lý chuyển hóa như đái tháo đường, rối loạn lipid máu... Vì vậy, dinh dưỡng cho người bệnh nội trú tại bệnh viện có vai trò rất quan trọng trong điều trị bệnh [6]. Gần đây qua quan sát tại bệnh viện cho thấy nhu cầu của người bệnh ngày càng cao và đa dạng, cần có

những biện pháp can thiệp kịp thời nhằm nâng cao sự hài lòng của người bệnh với suất ăn bệnh lý, từ đó nâng cao chất lượng điều trị. Vì vậy, với mục đích cung cấp thêm thông tin để nâng cao chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của người bệnh với suất ăn bệnh lý, chúng tôi thực hiện nghiên cứu này với mục tiêu mô tả sự hài lòng của người bệnh điều trị nội trú với suất ăn bệnh lý tại Bệnh viện Nội tiết Trung ương năm 2024.

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Nghiên cứu mô tả cắt ngang bao gồm 196 người bệnh điều trị nội trú tại Bệnh viện Nội tiết Trung ương từ tháng 7/2024 đến tháng 12/2024 đang sử dụng suất ăn bệnh lý tại bệnh viện, tuổi ≥ 18 tuổi, có khả năng đọc viết, không mắc các bệnh về tâm thần, câm, điếc (có khả năng trả lời bộ câu hỏi phỏng vấn) và đồng ý tham gia nghiên cứu. Những phiếu khảo sát trả lời không đầy đủ được chúng tôi loại trừ khỏi nghiên cứu.

2.2. Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu

- Sử dụng công thức tính cỡ mẫu nhằm ước lượng tỉ lệ hài lòng của người bệnh với suất ăn bệnh lý:

*Tác giả liên hệ

Email: linhtavn@gmail.com Điện thoại: (+84) 983323384 <https://doi.org/10.52163/yhc.v67iCD2.4441>

$$n = \frac{Z_{1-\alpha/2}^2 \times p(1 - p)}{d^2}$$

Trong đó: Z là hệ số tin cậy, ứng với độ tin cậy 95%; p = 0,851 (tham khảo tỷ lệ hài lòng của người bệnh nội trú về việc sử dụng suất ăn bệnh lý tại Bệnh viện Trung ương Quân đội 108 năm 2017 [7]); d là sai số tuyệt đối cho phép, lấy d = 0,07.

Tính được cỡ mẫu n = 196.

- Phương pháp chọn mẫu: chọn mẫu không xác suất. Chọn các đối tượng đủ tiêu chuẩn lựa chọn trong thời gian nghiên cứu đến khi đạt cỡ mẫu tối thiểu. Nghiên cứu viên giải thích mục đích và quyền lợi của người tham gia nghiên cứu. Người bệnh đồng ý tham gia nghiên cứu tự nguyện ký vào phiếu đồng thuận tham gia nghiên cứu.

2.3. Phương pháp nghiên cứu

Số liệu được thu thập bằng phương pháp phỏng vấn trực tiếp với bộ câu hỏi nghiên cứu được thiết kế từ trước. Người bệnh tham gia nghiên cứu tự điền nội dung về sự hài lòng vào phiếu điều tra dưới sự hỗ trợ của nhóm nghiên cứu.

Sự hài lòng của người bệnh được đánh giá thông qua các câu hỏi về: sự hài lòng về hoạt động cung cấp suất ăn bệnh viện, sự hài lòng về chất lượng suất ăn bệnh viện, sự hài lòng về vệ sinh môi trường ăn, sự hài lòng về chi phí. Bộ câu hỏi được xây dựng dựa trên thang điểm Likert 5 điểm đo lường sự hài lòng của người bệnh gồm: rất hài lòng (5 điểm), hài lòng (4 điểm), bình thường (3 điểm), không hài lòng (2 điểm), rất không hài lòng (1 điểm).

Tiêu chuẩn đánh giá sự hài lòng của người bệnh dựa trên tiêu chuẩn đánh giá chất lượng bệnh viện của Bộ Y tế. Trong nghiên cứu này, chúng tôi xác định người bệnh hài lòng khi tổng điểm tất cả các câu trả lời có điểm ≥ 70% tổng số điểm tối đa; không hài lòng khi tổng điểm tất cả các câu trả lời < 70% tổng số điểm tối đa.

Bộ câu hỏi gồm tổng 22 câu đánh giá sự hài lòng của người bệnh, mỗi câu hỏi có điểm tối đa là 5 điểm. Như vậy, đánh giá sự hài lòng chung của người bệnh khi người bệnh có tổng điểm ≥ 77 điểm.

Sự hài lòng về hoạt động cung cấp suất ăn bệnh viện gồm 2 câu hỏi với tổng điểm tối đa là 10 điểm. Người bệnh được xác định là hài lòng khi câu trả lời có tổng điểm ≥ 7 điểm.

Sự hài lòng về chất lượng suất ăn bệnh viện gồm 16 câu, tổng điểm tối đa là 80 điểm. Người bệnh được xác định là hài lòng khi câu trả lời của người bệnh có tổng điểm ≥ 56 điểm.

Sự hài lòng về vệ sinh môi trường và cơ sở vật chất gồm 3 câu hỏi, tổng điểm tối đa là 15 điểm. Người bệnh được xác định là hài lòng khi câu trả lời có tổng điểm ≥ 11 điểm.

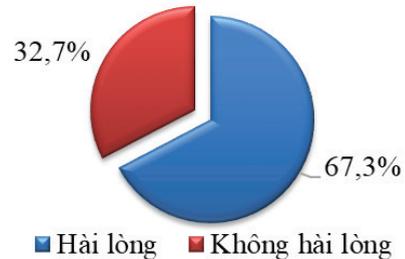
Sự hài lòng về chi phí gồm 1 câu hỏi, tổng điểm tối đa là 5 điểm. Người bệnh được xác định là hài lòng khi câu trả lời của người bệnh ≥ 4 điểm.

Số liệu được mã hóa, làm sạch và nhập bằng phần mềm Epidata 3.1. Xử lý số liệu bằng phần mềm SPSS 20.0. Ý nghĩa thống kê được xác định khi p ≤ 0,05 với kiểm định 2 phía.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

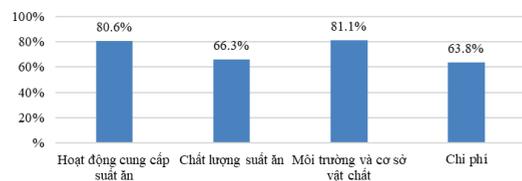
Trong tổng số 196 người bệnh tham gia nghiên cứu, 48,5% người bệnh có tuổi ≥ 60 tuổi, 36,7% có tuổi từ 40-59 tuổi,

còn lại 14,8% trong độ tuổi 18-39 tuổi. Tỷ lệ nữ trong nghiên cứu là 63,3%. Người bệnh mắc đái tháo đường trong nghiên cứu là 55,6%. Tỷ lệ người bệnh được cung cấp đầy đủ thông tin cả về lợi ích và chi phí của suất ăn bệnh lý (32,6%), đặc biệt có 11,8% người bệnh không được cung cấp thông tin cả về lợi ích và chi phí của suất ăn bệnh lý.



Biểu đồ 1. Sự hài lòng chung của người bệnh (n = 196)

Trong nghiên cứu có 132/196 người bệnh (67,3%) hài lòng với suất ăn bệnh lý.



Biểu đồ 2. Sự hài lòng của người bệnh trên một số thành tố (n = 196)

Trong các thành tố về sự hài lòng của người bệnh, tỷ lệ người bệnh hài lòng cao nhất với môi trường và cơ sở vật chất (81,1%), hoạt động cung cấp suất ăn (80,6%); tỷ lệ người bệnh hài lòng thấp hơn với chất lượng suất ăn (66,3%) và chi phí (63,8%).

Bảng 1. Sự hài lòng về hoạt động cung cấp suất ăn bệnh lý (n = 196)

Đặc điểm	Rất không hài lòng	Không hài lòng	Bình thường	Hài lòng	Rất hài lòng
Thời gian nhận suất ăn	0	3 (1,5%)	41 (20,9%)	98 (50,0%)	54 (27,6%)
Thái độ của người cung cấp suất ăn	0	1 (0,5%)	51 (26,0%)	87 (44,4%)	57 (29,1%)

Trong sự hài lòng về hoạt động cung cấp suất ăn bệnh lý, phần lớn người bệnh hài lòng và rất hài lòng với thời gian nhận suất ăn (tương ứng 50% và 27,6%) và thái độ phục vụ của người cung cấp suất ăn (tương ứng 44,4% và 29,1%).

Bảng 2. Sự hài lòng về chất lượng suất ăn bệnh lý (n = 196)

Đặc điểm	Rất không hài lòng	Không hài lòng	Bình thường	Hài lòng	Rất hài lòng	
Dụng cụ ăn uống	Dụng cụ sạch sẽ	0	0	44 (22,5%)	99 (50,5%)	53 (27,0%)
	Dụng cụ đầy đủ	1 (0,5%)	0	42 (21,4%)	103 (52,6%)	50 (25,5%)

Đặc điểm		Rất không hài lòng	Không hài lòng	Bình thường	Hài lòng	Rất hài lòng
Nhiệt độ suất ăn	Nhiệt độ của cơm	0	8 (4,1%)	57 (29,1%)	90 (45,9%)	41 (20,9%)
	Nhiệt độ thức ăn	0	9 (4,6%)	52 (26,5%)	94 (48,0%)	41 (20,9%)
	Nhiệt độ của canh	0	9 (4,6%)	58 (29,6%)	87 (44,4%)	42 (21,4%)
	Nhiệt độ của rau	0	10 (5,1%)	61 (31,1%)	84 (42,9%)	41 (20,9%)
Hương vị của suất ăn	Hương vị của cơm	3 (1,5%)	2 (1,0%)	79 (40,3%)	74 (37,8%)	38 (19,4%)
	Hương vị thức ăn	0	3 (1,5%)	69 (35,2%)	78 (39,8%)	46 (23,5%)
	Hương vị rau	1 (0,5%)	5 (2,6%)	68 (34,7%)	81 (41,3%)	41 (20,9%)
	Hương vị canh	0	1 (0,5%)	66 (33,7%)	85 (43,4%)	44 (22,4%)
Số lượng thành phần của suất ăn	Số lượng cơm	2 (1,0%)	2 (1,0%)	74 (37,8%)	76 (38,8%)	42 (21,4%)
	Số lượng thức ăn	2 (1,0%)	2 (1,0%)	61 (31,1%)	88 (44,9%)	43 (21,9%)
	Số lượng rau	0	0	66 (33,7%)	86 (43,9%)	44 (22,4%)
	Số lượng canh	0	1 (0,5%)	63 (32,1%)	89 (45,4%)	43 (21,9%)

Sự hài lòng về chất lượng suất ăn: hầu hết người bệnh hài lòng và rất hài lòng với dụng cụ ăn uống đầy đủ và sạch sẽ. Nhiệt độ các thành phần của suất ăn gồm cơm, thức ăn, rau, canh có tỉ lệ hài lòng từ 42,9-48,0%; hoặc rất hài lòng (20,9%-21,4%). Tỉ lệ không hài lòng với nhiệt độ của các thành phần là cơm (4,1%), thức ăn (4,6%), canh (4,6%) và rau (5,1%); không có người bệnh nào đánh giá là rất không hài lòng. Hương vị của các thành phần gồm cơm, thức ăn, rau và canh có tỉ lệ rất không hài lòng (0-1,5%), không hài lòng (0,5-2,6%), tỉ lệ hài lòng khoảng 40% và rất hài lòng khoảng 20%. Số lượng các thành phần của suất ăn có tỉ lệ không hài lòng và rất không hài lòng thấp (0-1%). Khoảng 60-70% người bệnh hài lòng hoặc rất hài lòng với các thành phần của suất ăn bệnh lý.

Bảng 3. Sự hài lòng về môi trường và cơ sở vật chất (n = 196)

Đặc điểm	Rất không hài lòng	Không hài lòng	Bình thường	Hài lòng	Rất hài lòng
Môi trường ăn	0	0	39 (19,9%)	111 (56,6%)	46 (23,5%)
Bàn ghế, vị trí ngồi ăn	0	1 (0,5%)	47 (24,0%)	102 (52,0%)	46 (23,5%)
Thu gom dụng cụ ăn	0	1 (0,5%)	54 (27,6%)	98 (50,0%)	43 (21,9%)

Sự hài lòng về môi trường và cơ sở vật chất, phần lớn người bệnh hài lòng và rất hài lòng với môi trường ăn uống (tương ứng 56,6% và 23,5%); bàn ghế và vị trí ngồi ăn (tương ứng 52% và 23,5%); thu gom dụng cụ ăn uống (tương ứng 50% và 21,9%).

4. BÀN LUẬN

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy tỉ lệ hài lòng chung với suất ăn bệnh lý của người bệnh điều trị nội trú tại Bệnh viện Nội tiết Trung ương là 67,3%. Tỉ lệ này thấp hơn so với một số nghiên cứu trong nước đã được tiến hành trước đây. Nhiều nghiên cứu tại Việt Nam ghi nhận tỉ lệ hài lòng khoảng 80% đối với suất ăn bệnh lý [1-3]. Sự khác biệt này có thể do nghiên cứu của chúng tôi đánh giá đa yếu tố, bao gồm cả chi phí và chất lượng suất ăn, vốn là những khía cạnh người bệnh thường có tỉ lệ hài lòng thấp hơn, trong khi một số nghiên cứu khác có thể chỉ tập trung vào các khía cạnh như giá trị dinh dưỡng. Thêm vào đó, các nghiên cứu khác nhau thường sử dụng các công cụ đánh giá và có đối tượng nghiên cứu với những đặc điểm riêng biệt, điều này cũng có thể dẫn đến sự khác biệt về tỉ lệ hài lòng được ghi nhận.

Suất ăn bệnh lý là một phần quan trọng trong điều trị, đặc biệt với các bệnh lý chuyển hóa như đái tháo đường. Việc xây dựng thực đơn dựa trên các liệu pháp dinh dưỡng chuyên biệt có thể ảnh hưởng đến số lượng và hương vị món ăn, ví dụ như việc giảm muối trong khẩu phần. Do đó, bên cạnh việc nỗ lực nâng cao chất lượng suất ăn, việc giải thích cặn kẽ về lợi ích của chế độ ăn bệnh lý cho người bệnh là một biện pháp quan trọng giúp họ tin tưởng, tuân thủ điều trị và qua đó tăng mức độ hài lòng. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy một thực trạng báo động, tỉ lệ người bệnh được cung cấp đầy đủ thông tin cả về lợi ích và chi phí của suất ăn bệnh lý (32,6%), đặc biệt có 11,8% người bệnh không được cung cấp thông tin cả về lợi ích và chi phí của suất ăn bệnh lý. Vì vậy, tất cả nhân viên trong bệnh viện cần có trách nhiệm trong tuyên truyền giáo dục người bệnh về vai trò và lợi ích của người bệnh về suất ăn bệnh lý thông qua các hoạt động tư vấn trực tiếp, phát tờ rơi hoặc bảng thông tin về dinh dưỡng được đặt tại phòng bệnh hoặc khu vực ăn uống để giúp bệnh nhân hiểu rõ hơn về thành phần và lợi ích của mỗi bữa ăn.

Trong các thành tố cụ thể, hoạt động cung cấp suất ăn nhận được sự hài lòng ở mức 80,6%. Đa số người bệnh hài lòng hoặc rất hài lòng với thời gian nhận suất ăn (tổng cộng 77,6%) và thái độ phục vụ của nhân viên cung cấp (tổng cộng 73,5%). Thời gian giao suất ăn cố định tại Bệnh viện Nội tiết Trung ương được người bệnh đánh giá cao, phù hợp với đặc thù điều trị, nhất là với bệnh nhân đái tháo đường cần dùng thuốc theo bữa ăn. Tuy nhiên, cũng cần xem xét các biện pháp linh hoạt hơn để phù hợp với thói quen sinh hoạt của từng người bệnh, đặc biệt là người trẻ tuổi và cải thiện các phương tiện bảo quản thức ăn tại khoa phòng. Mặc dù thái độ của nhân viên được đánh giá tốt, việc tiếp tục đào tạo, đặc biệt về kỹ năng giải quyết vấn đề, vẫn cần thiết.

Chất lượng suất ăn là yếu tố then chốt ảnh hưởng đến sự hài lòng chung của người bệnh, tuy nhiên, tỉ lệ hài lòng về khía cạnh này trong nghiên cứu chỉ đạt 66,3%, thấp hơn so với sự hài lòng về môi trường, cơ sở vật chất hay hoạt động cung cấp suất ăn. Cronin J.J và cộng sự đã kiểm định mối quan hệ giữa chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của người bệnh cho thấy cảm nhận chất lượng dịch vụ dẫn đến sự thỏa mãn của khách hàng [8]. Tuy nhiên, với những bệnh lý, đặc biệt là những rối loạn chuyển hóa, suất ăn bệnh lý

được xây dựng dựa trên các liệu pháp dinh dưỡng đã có những bằng chứng khoa học về lợi ích cho người bệnh. Chẳng hạn như những người bệnh có thừa cân béo phì, để điều trị giảm cân cần sử dụng chế độ ăn thâm hụt calo, để đạt được điều này cần giảm số lượng các thành phần của suất ăn có thể làm cho người bệnh cảm thấy lượng thực phẩm quá ít so với nhu cầu thường ngày. Những người bệnh có biến chứng thận, biến chứng tim mạch do đái tháo đường cần có chế độ ăn giảm đạm hoặc giảm muối làm cho người bệnh cảm thấy thực phẩm không đủ đậm đà hoặc quá nghèo nàn. Vì vậy, bên cạnh những biện pháp cải thiện chất lượng suất ăn như sử dụng thêm các gia vị khác để tăng thêm hương vị món ăn hoặc thay đổi cách chế biến để món ăn hấp dẫn hơn với người bệnh thì việc tư vấn, giải thích đầy đủ về lợi ích của suất ăn bệnh lý với người bệnh vẫn là yếu tố quan trọng nhất giúp người bệnh hiểu, yên tâm và tuân thủ việc sử dụng suất ăn bệnh lý.

5. KẾT LUẬN

Tỷ lệ người bệnh điều trị nội trú hài lòng với suất ăn bệnh lý tại Bệnh viện Nội tiết Trung ương năm 2024 là 67,3%. Cần có những biện pháp tích cực và đồng bộ nhằm nâng cao hơn nữa sự hài lòng của người bệnh, trong đó tập trung vào việc cải thiện chất lượng suất ăn (nhiệt độ, hương vị), cung cấp thông tin đầy đủ cho người bệnh và xem xét các chính sách hỗ trợ chi phí phù hợp.

6. TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1] Phạm Thị Hằng. Đánh giá sự hài lòng của người bệnh đái tháo đường về cung cấp suất ăn của Khoa Dinh dưỡng, Bệnh viện Nội tiết Trung ương. Tạp chí Y học Việt Nam, 2024, 539 (1): 106-110. doi: 10.51298/vmj.v539i1.9703.

- [2] Đoàn Thị Phương Dung và cộng sự. Khảo sát sự hài lòng người bệnh nội trú về chất lượng suất ăn và dịch vụ cung cấp suất ăn tại Bệnh viện Truyền máu Huyết học. Kỷ yếu các công trình nghiên cứu khoa học chuyên ngành Huyết học - Truyền máu, 2022.
- [3] Nguyễn Thị Hằng Nguyệt. Đánh giá sự hài lòng của người bệnh nội trú về chăm sóc dinh dưỡng tại Bệnh viện Phục hồi chức năng Nghệ An năm 2021. Tạp chí Khoa học Điều dưỡng, 2021, 4: 107-116.
- [4] Paddison C.A, Saunders C.L, Abel G.A, Payne R.A, Campbell J.L, Roland M. Why do patients with multimorbidity in England report worse experiences in primary care? Evidence from the General Practice Patient Survey. BMJ open, 2015, 5 (3): e006172.
- [5] Anderson R. Patient expectations of emergency dental services: a qualitative interview study. Br Dent J, 2004, 197 (6): 331-334.
- [6] Soetedjo N.N.M. The role of nutrition in various endocrine and metabolic diseases. Clinical Nutrition Open Science, 2025, 62: 164-188.
- [7] Nguyễn Thị Hà Thu và cộng sự. Sự hài lòng của bệnh nhân nội trú về việc sử dụng suất ăn bệnh lý và một số yếu tố liên quan tại Bệnh viện Trung ương Quân đội 108 năm 2017. Tạp chí Y Dược lâm sàng 108, 2018, 13 (1): 130-136.
- [8] Cronin J.J, Taylor S. Measuring service quality: a reexamination and extension. Journal of Marketing, 1992; 56 (3): 55-68. doi: 10.2307/1252296.