



Kostnämnden

§ 41

Dnr 2018-000022

Internkontrollplan 2019 - uppföljning

Beslut

Kostnämnden tar del av och godkänner uppföljning av internkontrollplanen.

Ärendebeskrivning

Samtliga nämnder har enligt Lycksele kommuns internkontrollreglemente (KF 2016-12-19 § 129) fastställt en internkontrollplan.

Internkontrollplanen bygger på den riskanalys som gjorts av nämndens verksamhet.

De risker som bedöms som höga (riskvärde 12) kommer löpande att återrapporteras till nämnden för uppföljning av åtgärder kopplade till risken. Uppföljning av internkontrollplanen rapporteras i samband med verksamhetsberättelse per den 31 augusti och verksamhetsberättelse per den 31 december.

En uppföljning av internkontrollplanen redovisas.

Beslutsunderlag

Kostnämndens internkontrollplan 2019

Beslutet skickas till

Kommunstyrelsen
Region Västerbotten, ledningsstaben



LYCKSELE
KOMMUN

Riskmatris

Konsekvens

- Allvarlig
Är så stor att det helt enkelt inte får hända
Uppfattas som besvärande av alla berörda personer (internt och externt)
- Kännbar
Uppfattas som liten av alla berörda personer (internt och externt)
- Lindrig
Uppfattas som obetydlig av alla berörda personer (internt och externt)
- Försumbar

Sannolikhet

- Sannolikt
Det är mycket troligt att fel ska uppstå
- Möjligt
Det finns en möjlig risk för att fel ska uppstå
- Mindre sannolikt
Risken är mycket liten för att fel ska uppstå
- Osannolikt
Risken är praktiskt tagen obefintlig att fel ska

Riskvärde

- Riskvärdet är en sammanvägning av konsekvens och sannolikhet. Riskvärdet är indelat in i färgskala från grön till röd och avgör vilka åtgärder som ska vidtas för den aktuella risken.
- Grön
Konstatera att risken finns, ingen åtgärd behövs
- Gul
Konstatera att risken finns, upprätta handlingsplan. Rapportera till enhetschef
- Orange
Konstatera att risken är stor, upprätta handlingsplan, vidta åtgärd och kontrollera. Rapportera till verksamhetschef
- Röd
Konstatera att risken är omedelbar, vidta åtgärd omedelbart, upprätta handlingsplan och kontrollera. Rapportera till nämnd löpande

KONSEKVENSENS

	1- Osannolikt	2- Mindre sannolikt	3- Möjligt	4- Sannolikt
4- Allvarlig				
3- Kännbar				
2- Lindrig				
1- Försumbar				

SANNOLIKHET



LYCKSELE
KOMMUN

Risicanalys för Kostnämnd 2019

Område	Identifierade risker – beskrivning	Riskvärde			Riskhantering – planerade åtgärder för att förebygga/begränsa påverkan på verksamheten	Är handlingsplan upprättad?	Åtgärden ingår i verksamhetsplan
		Konsekvens	Sannolikhet	Risikvärde			
Styrning/ledning	Tillsättning av kostchef drar ut på tiden, stor arbetsbelastning på de tillförordnade och personal	3	3	9	Stöd från verksamheterna inom kommunledningskontoret	Nej	Nej
Styrning/ledning	Risk att brister i styrdokument och uppföljning (revisionsrapporter) inte åtgärdas	3	2	6	Genomföra åtgärder i handlingsplan	Ja	Nej
Ekonomi	Nämnden redovisar minusresultat för 2019	2	4	8	Åtgärder för att minska underskott	Nej	Ja
Sjuktal	Hög korttidsfrånvaro	3	3	9	Hälsosamtal genomförs löpande	Nej	Ja
Hälsoskydd	Åtgärder i samband med kontroller	2	2	4	Egenkontrollplaner	Nej	Nej
Specialkost	Risk för kontaminering i samband med tillagning	4	2	8	Aktuella och korrekta intyg, speciell rutin för de svåraste allergierna	Nej	Nej
Specialkost	Risk för ihopblandning i samband med servering	4	2	8	Aktuella och korrekta intyg, utbildning av personal, kommunikation mellan kökspersonal och pedagoger	Nej	Nej



LYCKSELE
KOMMUN

Internkontrollplan för Kostnämnden 2019

Process/rutin/system	Kontrollmoment	Kontrollmetod	Kontrollansvarig	Utförs av	Frekvens	Uppföljning
Styrning/ledning	Avstämningsmöten tillförordnade chefer	Möte	Verksamhetschef	Verksamhetschef	2 ggr/mån	Genomfört
Styrning/ledning	Verksamhetsplan upprättas	Nämndsprotokoll	Enhetschef	Enhetschef	1 gång/år	Genomfört
Styrning/ledning	Verksamhetsberättelse upprättas	Nämndsprotokoll	Verksamhetschef	Enhetschef	2 ggr/år	31/8 31/12
Styrning/ledning	Internkontrollplan följs	Nämndsprotokoll	Verksamhetschef	Enhetschef	2 ggr/år	31/8 31/12
Sjuktal	Sjukfrånvaro	Avstämning tillsammans med HR	Verksamhetschef	Enhetschef	1 ggr/kv	Kv 1 6,4 Kv 1-2 5,4 Kv 1-3 Kv 1-4
Specialkost	Vid tillagning	Rätt mat enligt beställning	Verksamhetschef*	Kockarna	Dagligen	Kontrollansvarig bör ändras till Enhetschef. Rutiner finns. Nya produktionskök med anpassade lokaler.
Specialkost	Vid mottagning och servering	Rätt leverans enligt beställning	Verksamhetschef*	Serveringspersonal	Dagligen	Kontrollansvarig bör ändras till Enhetschef. Rutiner finns. Informationsinsats planeras under hösten.

* Vid tidpunkt för upprättande av Interkontrollplan fanns ingen enhetschef på plats varför verksamhetschef utsågs till kontrollansvarig.

