

§ 32 Dnr GM 2020-000038 040

## **Internkontrollplan 2021, Gemensam måltidsnämnd**

### **Sammanfattning**

Den interna kontrollen i Skellefteå kommun regleras i Riktlinjer för intern kontroll (KF 2015-09-15 § 231) och den enskilda nämnden har det yttersta ansvaret för den interna kontrollen inom respektive verksamhetsområde.

En internkontrollplan har tagits fram för verksamheten inom gemensam måltidsnämnd. Den är anpassad till Gemensam måltidsnämnds specifika verksamhetsområde.

### **Beslut**

1. Godkänna internkontrollplan 2021
2. Redovisning av internkontroll 2021 sker samtidigt som bokslut 2020

### **Beslutsunderlag**

Gemensam måltidsnämnds tjänsteskrivelse, daterad 2020-11-25  
Förslag till Gemensam måltidsnämnds internkontrollplan 2021  
Riskbedömning GMN 2021

---

### **Beslutet sänds till:**

Budget och bokslut  
Regionstyrelsen

Gemensam måltidsnämnd

# Internkontroll- plan 2021

Datum: 2020-11-25

# Innehåll

<b>Sammanfattning .....</b>	<b>2</b>
<b>Riskbedömning .....</b>	<b>4</b>
<b>Internkontrollplan .....</b>	<b>5</b>

## **Sammanfattning**

Enligt fullmäktiges riktlinjer för intern kontroll (KF 2015-09-15 § 231) ska riskbedömningar göras för att kunna rikta kontroller och uppföljning dit där de bäst behövs.

Identifierade risker inom väsentliga processer har värderats utifrån konsekvens och sannolikhet. Riskvärdet (konsekvens · sannolikhet) har graderats enligt följande: grön (0-2) – låg risk, gul (3-4) – medelhög risk och röd (6, 9) – hög risk.

Vissa risker har valts ut att följas upp i internkontrollplanen medan andra risker har lämnats utan åtgärd.

Internkontrollplanen innehåller de aktiviteter som har bedömts vara tillräckliga för att säkerställa en god intern kontroll. Planen tydliggör hur kontrollerna ska gå till och vem som är ansvarig för dem. Kontroller ska genomföras inom följande områden. Inköp, mutor, säker livsmedelshantering, meddelarfrihet och krisberedskap.

Resultatet av kontrollerna och en utvärdering av internkontrollarbetet ska återrapporteras för beslut i nämnden senast i mars året efter kontrollåret.

## Riskbedömning

Nr	Process/rutin	Risk	Konsekvens 0-3	Sannolikhet 0-3	Riskvärde 0-9	Åtgärd J/N	IK-plan J/N
1	Inköpsrutin	Risk att grossist höjer priset på avtalade varor mer än vad som är reglerat i livsmedelsavtalet.	2	2	4	N	J
2	Mutor	Risk att anställd inom Aroms verksamhet för personlig vinning tar emot gåvor vilket kan innebära ekonomiskt skada samt skada för kommunens och regionens varumärke.	3	1	3	N	J
3	Saker livsmedelshantering	Risk att vi har fel temperaturer i kylar och frysar	3	1	3	N	J
4	Saker livsmedelshantering	Risk att matgäster med specialkost får fel kost.	3	1	3	N	J
5	Upphandling, integration, Uppgiftsutlämning	Risk att Arom inte följer datalagen GDPR.	2	1	2	N	N
6	Nämndens mål	Risk för att nämnden inte uppnår av kommunfullmäktige beslutade mål för 2021.	2	1	2	N	N
7	Meddelarfrihet	Risk att medarbetare inte har tillräcklig kunskap om meddelarfrihet.	3	1	3	N	J
8	Krisberedskap	Risk för att Arom köket inte fungerar vid yttre påverkan som till exempel en pandemi.	3	1	3	N	J

**Kommentarer:** Riskbedömningen har medfört att ovan risker ett-fyra och sju-åtta bedömts som medelhög risk varför de kommer att kontrolleras och följas upp som en del av internkontrollplanen. Risk fem och sex har bedömts som låg så ingen kontroll av rutinen skall ske.

## Internkontrollplan

Nr	Process/rutin	Risk	Kontrollaktivitet	Frekvens/tidpunkt	Ansvarig
1	Inköpsrutin	Risk att grossist höjer priset på avtalade varor mer än vad som är reglerat i livsmedelsavtalet.	Kontrollerar att grossists höjning stämmer med leverantörs höjning.	Fyra ggr/år	Verksamhetsstrateg
2	Mutor	Risk att anställd inom Aroms verksamhet för personlig vinning tar emot gåvor vilket kan innebära ekonomiskt skada samt skada för kommunens och regionens varumärke.	Genomgång av riktlinjer mutor och korruption vid introduktion av nyanställda	Under året	Enhetschef Arom
3	Säker livsmedelshantering	Risk att vi har fel temperaturer i kylar och frysar.	Uppföljning av att egenkontrollen utförts samt att eventuella avvikelser åtgärdats.	Under året	Enhetschef Arom
4	Säker livsmedelshantering	Risk att matgäster med specialkost får fel kost.	Stickprovskontroll av 15 specialkost recept i Matilda	Under året	Kostekonom
5	Meddelarfrihet	Risk att medarbetare inte har tillräcklig kunskap om meddelarfrihet.	Chefer och HR-stöd skall genomgå utbildning som hålls av kommun- och arbetsrättsjurist. Hantering av visseblåsarfunktion.	Under perioden 2020-2021	Verksamhetschef
6	Krisberedskap	Risk för att Arom köket inte fungerar vid yttre påverkan som till exempel en pandemi.	Kontinuerlig uppföljning och uppdatering av kökets krisberedskap.	Under året	Verksamhetschef

**Kommentarer:** Årets internkontroll fokuserar på följande områden: Inköp, mutor, säker livsmedelshantering, meddelarfrihet samt Krisberedskap. Punkt fem och sex enligt riskbedömningen ovan finns inte med internkontrollplanen.

Internkontrollplanen innehåller de kontrollaktiviteter som har bedömts vara tillräckliga för att säkerställa en god intern kontroll. Av planen framgår också när i tiden kontrollaktiviteterna ska utföras samt vem som är ansvarig för respektive aktivitet.

[www.skelleftea.se](http://www.skelleftea.se)

