

§ 2 Dnr GM 2021-000002 040

Redovisning av internkontroll 2020

Gemensam måltidsnämnds beslut

Godkänna redovisning av uppföljning av internkontrollplan 2020

Sammanfattning

En internkontrollplan för 2020 fastställdes av Gemensam måltidsnämnd 2019-12-09. Intern kontroll är ett brett område som handlar om att ha grepp över både verksamhet och ekonomi, att styra mot effektivitet, att ha ordning och reda samt att skapa trygghet. Med en väl fungerande intern kontroll skyddas såväl tjänstemän som förtroendevalda mot oberättigade misstankar.

Samtliga kontrollaktiviteter har utförts och dokumenterats i enlighet med fastställd plan. Resultatet av kontrollerna har graderats enligt följande: grön – inga brister, gul – vissa brister och röd – allvarliga brister.

Den samlade bedömningen av årets internkontroll är att den varit tillräcklig och fungerat på ett tillfredställande sätt. Kontrollresultaten visar samtidigt att verksamheten drivits i enlighet med fastställda mål, lagar och regelverk.

Beslutsunderlag

Gemensam måltidsnämnds tjänsteskrivelse, daterad 2021-01-25
Uppföljning av internkontroll 2020

Beslutet sänds till:

Kommunstyrelsen/Budget och bokslut
Regionstyrelsen

Redovisning av internkontroll 2020

Sammanfattning

En internkontrollplan för 2020 fastställdes av Gemensam måltidsnämnd 2019-12-09. Intern kontroll är ett brett område som handlar om att ha grepp över både verksamhet och ekonomi, att styra mot effektivitet, att ha ordning och reda samt att skapa trygghet. Med en väl fungerande intern kontroll skyddas såväl tjänstemän som förtroendevalda mot oberättigade misstankar.

Samtliga kontrollaktiviteter har utförts och dokumenterats i enlighet med fastställd plan. Resultatet av kontrollerna har graderats enligt följande: grön – inga brister, gul – vissa brister och röd – allvarliga brister.

Den samlade bedömningen av årets internkontroll är att den varit tillräcklig och fungerat på ett tillfredställande sätt. Kontrollresultaten visar samtidigt att verksamheten drivits i enlighet med fastställda mål, lagar och regelverk.

Förslag till beslut

Godkänna redovisning av uppföljning av internkontrollplan 2020

Beslutsunderlag

Gemensam måltidsnämnds tjänsteskrivelse, daterad 2021-01-25
Uppföljning av internkontroll 2020

Beslutet sänds till:

Kommunstyrelsen/ Budget och bokslut
Regionstyrelsen

Gemensam måltidsnämnd

Internkontroll resultat 2020

Datum: 2021-01-25

Innehåll

Sammanfattning	3
Resultat av intern kontroll	4

Sammanfattning

I enlighet med fullmäktiges riktlinjer för intern kontroll (KF 2015-09-15 § 231) inleddes internkontrollarbetet 2019 med en riskbedömning. Identifierade risker värderades utifrån konsekvens och sannolikhet. Vissa risker valdes ut att följas upp i internkontrollplanen medan andra risker lämnades utan åtgärd.

Internkontrollplanen innehöll de aktiviteter som bedömdes vara tillräckliga för att säkerställa en god intern kontroll. Kontroller skulle bland annat genomföras inom följande områden. Inköp, mutor, egenkontroll och specialkost.

Årets plan beslutades av nämnden 2019-12-09. Planen tydliggjorde hur kontrollerna skulle gå till och vem som varit ansvarig för dem.

Samtliga kontrollaktiviteter har utförts och dokumenterats i enlighet med fastställd plan. Resultatet av kontrollerna har graderats enligt följande: grön – inga brister, gul – vissa brister och röd – allvarliga brister.

Den samlade bedömningen av årets internkontroll är att den varit tillräcklig och fungerat på ett tillfredställande sätt. Kontrollresultaten visar samtidigt att verksamheten drivits i enlighet med fastställda mål, lagar och regelverk.

Resultat av internkontroll

Nr	Process/rutin	Risk	Kontrollaktivitet	Datum/signatur	Resultat och eventuell åtgärd
1	Inköp	Risk att grossist höjer priset på avtalade varor mer än vad som är reglerat i livsmedelsavtalet.	Kontrollerar att grossists höjning stämmer med leverantörs höjning.	Feb, maj, sep, nov Carolin Palomaa	Stickprovskontroll vid prisjustering är genomförd och inga avvikelser har påträffats.
2	Mutor	Risk att anställd inom förvaltningen för personlig vinning tar emot gåvor.	Arbetsplatsträff med temat "Mutor och korruption" genomförs under 2020.	Feb Andreas Ålund	Enhetschef har på arbetsplatsträff jobbat med "mutor och korruption"
3	Säker livsmedels- hantering	Risk att vi har fel temperaturer i kylar och frysar.	Uppföljning av att egenkontrollen utförts samt att eventuella avvikelser åtgärdats.	Dec Andreas Ålund	Enhetschef har kontrollerat att egenkontrollen för temperaturer kylar och frysar har genomförts. All temperatur data lagras i Coolgard. Vid avvikelse går sms-larm ut.
4	Säker livsmedels- hantering	Risk att matgäster med specialkost får fel kost.	Stickprovskontroll av 15 specialkost recept i Matilda	2020-11-30 Ellinor Birch-Pekkari	Under året har 15 specialkostrecept kontrollerats av kostekonom och inga avvikelser har påträffats

Kommentarer: Den samlade bedömningen av årets internkontroll är att den varit tillräcklig och fungerat på ett tillfredställande sätt. Kontrollresultaten visar att verksamheten drivits i enlighet med fastställda mål, lagar och regelverk.

www.skelleftea.se