



Stina Salmonsson
Verksamhetschef måltid och transporter
Stina.Salmonsson@Trelleborg.se
0410-73 47 43

Redovisning internkontroll 2021 – måltidsverksamheten

Bildningsnämnden beslutade den 16 december 2020 (BIN 2020-12-16, § 196) fastställa nämndspecifika risker i för internkontrollarbetet 2021. En av tre beslutade risker var *Risk för brister i måltidsverksamhetens hantering av specialkost*.

I *Internkontrollplan 2021* konkretiserades arbetet med risken i form av *en* granskning och *två* åtgärder som ska genomföras under året.

Granskning

- En granskning genomförs i syfte att få en uppfattning om huruvida ytterligare åtgärder behövs (utöver de två åtgärder som genomförs inom ramen för internkontroll 2021) för att säkerställa säker mat för barn och elever. En analys genomförs genom kontroll och genomgång av samtliga avvikelserapporter samt intervjuer med två av tio kökschefer för att kontrollera rutinen. Granskningen ska vara klar den 30 juni 2021. Enhetschef måltidsverksamheten är ansvarig för granskningen.

Åtgärder

- Rutinen för arbetet med behandling och utförande av inkomna beställningar av specialkost uppdateras. Uppdateringen ska vara klar den 30 april 2021. Enhetschef måltidsverksamheten ansvarar för åtgärden.
- En digital utbildning genomförs under maj månad 2021 för samtliga medarbetare inom måltidsverksamheten. Syftet är att säkerställa att alla kök har aktuell kompetens. Åtgärden ska vara klar den 31 maj 2021. Enhetschef måltidsverksamheten ansvarar för utbildningen tillsammans med kökscheferna.

Redovisning av genomfört arbete

På Trelleborgs kommuns hemsida finns information om och instruktioner för beställning av behovsanpassad kost via en e-tjänst. Till detta finns också en FAQ med svar på vanligt förekommande frågor. Ansvarig är enhetschef för måltidsverksamheten. Interna rutiner tillhandahålls för personal inom måltidsverksamheten via Sharepoint. Rutinerna har uppdaterats, och kommer att uppdateras årligen inför ny ansökningsperiod.

Internkontroll har genomförts genom analys av inrapporterade avvikelser som avser hantering av specialkost. Under läsåret 2020/2021 har ca 500 beställningar hanterats och beslutats. I ca 30 ärenden har beslut inte kunnat fattas då beställningen inte kompletterats.

Under den aktuella perioden har fem avvikelserapporter inkommit. Samtliga fem avvikelserapporter har, den 10 maj 2021, kontrollerats av enhetschef måltidsverksamheten. Samtliga rapporter var korrekt ifyllda vid inskickandet. Samtliga avvikelser har hanterats av kökschef med stöd av enhetschef. Avvikelseorna föranledde upprättande av två individuella handlingsplaner. Ett ärende avsåg en avvikelse där måltidspersonal avvikit från en handlingsplan där en underskrift fattades. Övriga fyra ärenden avsåg brister i serveringen.

Måltidschefen har genomfört intervjuer med kökscheferna Nathalie Jeppsson-Klingelhöfer och Andreas Persson, för att kontrollera kännedom om rutinen. Kökscheferna var väl förtrogna med regelverket och har kunskaper kring hantering av inkomna beställningar, beslut och uppgiftsminimering, samt tillagning och rutiner för säker mat.

Under maj månad har enhetschef måltidsverksamheten genomfört en uppdaterande utbildning kring behovsanpassad kost med samtliga kökschefer. Fram till skolavslutningen genomför kökscheferna denna utbildning med samtliga medarbetare via Skype. Under denna utbildning undersöks medarbetarnas önskemål om ytterligare kunskaper, i syfte att undersöka behovet av fördjupande utbildningar under hösten 2021. Den 5 juni genomförs en inledande utbildning med 15 platser för fördjupning, med dietist Charlotte Thelander.