

Intern kontrollplan Kost 2023

Kontrollområde	Kontrollmål	Kontrollmoment	Berörda	Konsekvens/ Sannolikhet
Special och allergikost	Att tydliga rutin- beskrivningar efterföljs.	Kontroll och avstämning av beställning, tillagning, märkning och leverans av dietkost sker enligt upprättade rutiner - Stickkontroll fyra gångar per år av Utvecklare/projektled are Kost	Kost, samlad service, vård, patient	Hög/Låg
Märkning av maträtter	Att märkning stämmer och allergener är deklarerade i innehållsförteckning på ett korrekt sätt.	Kontrolleras två gångar per år samt innan menybyte sker. -Granskning sker i samband med menybyte samt stickkontroll en gång per år av verksamhetschef.	Kost, samlad service, vård, patient.	Hög/Låg