

ZLATA KUHALNICA
Celje, 27. september 2023

	Kriteriji	maksimalne točke za jed	OŠ ŠMARTNO V TUHINJU	OŠ TONČKE ČEČ TRBOVLJE	PRVA OŠ SLOVENJ GRADEC	OŠ FRANA ROŠA CELJE	OŠ LAVA CELJE	II. OŠ CELJE	OŠ PODČETRTEK	OŠ BISTRICA OB SOTLI	OŠ MIHE PINTARJA TOLEDA VELENJE	OŠ MIKLAVŽ NA DRAVSKEM POLJU
1.	Oddaja dokumentacije	5	3,0	4,0	3,0	5,1	4,7	3,2	2,5	5,3	5,3	4,5
2.	Misse en place	15	11,4	11,4	9,5	15,5	11,4	8,3	8,3	10,0	11,4	10,8
3.	Mehanski postopki priprave jedi	15	7,6	14,4	9,8	12,9	9,5	7,6	7,2	9,1	8,9	11,9
4.	Toplotni postopki priprave jedi	15	6,8	12,7	10,0	13,4	9,3	8,3	8,3	10,0	10,0	12,9
5.	Postopki priprave napitka	15	9,1	14,8	10,8	14,2	11,4	8,7	8,7	10,6	10,8	11,4
6.	Izgled in okus jedi	50	33,7	46,6	35,4	48,8	38,6	33,7	31,6	40,1	31,2	44,7
7.	Izgled in okus napitka	20	10,2	18,4	10,6	19,5	12,3	10,4	9,1	11,9	10,4	13,8
8.	Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi in napitka na razstavnih mizi	15	9,5	12,7	8,9	14,4	11,0	8,3	8,7	10,6	10,4	13,6
	DOSEŽENE TOČKE	150	91,4	135,3	97,9	143,7	108,3	88,4	84,4	107,5	98,4	123,6
	PRIZNANJA		BRONASTO	ZLATO	SREBRNO	ZLATO	SREBRNO	BRONASTO	BRONASTO	SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO
				Uvrščen na državno		Uvrščen na državno						