

ZLATA KUHALNICA

Celje, 27. september 2022

	Kriteriji	maksimalne točke za jed	OŠ ŠMARTNO V TUHINJU	OŠ TONČKE ČEČ TRBOVLJE	OŠ LAVA CELJE	II. OŠ CELJE	OŠ PODČETRTEK	OŠ BISTRICA OB SOTLI	OŠ ANTONA AŠKERCA RIMSKE TOPLICE	OŠ REČICA OB SAVINJI	OŠ KRMELJ
1.	Oddaja dokumentacije	5	5,0	5,2	5,2	3,3	3,1	5,0	5,0	5,2	4,1
2.	Misse en place	15	13,7	14,3	13,9	10,6	13,7	11,8	12,6	13,5	12,8
3.	Mehanski postopki priprave jedi	15	11,2	12,0	11,8	12,6	13,5	10,6	11,6	11,6	12,4
4.	Toplotni postopki priprave jedi	15	12,4	13,9	12,4	12,8	13,0	13,2	13,0	13,2	12,6
5.	Postopki priprave napitka	15	11,6	13,0	12,6	13,7	12,4	12,8	12,6	12,8	12,4
6.	Izgled in okus jedi	50	37,5	36,8	32,3	35,8	43,1	45,7	35,0	37,9	34,2
7.	Izgled in okus napitka	20	13,9	17,4	17,6	16,4	17,2	18,8	17,4	18,0	18,8
8.	Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi in napitka na razstavnih mizi	15	12,0	13,0	13,7	12,8	12,6	13,2	13,5	14,1	14,3
	DOSEŽENE TOČKE	150	117,2	125,6	119,4	118,0	128,5	131,2	120,7	126,3	121,7
	PRIZNANJA		SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO	ZLATO	ZLATO	SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO
							Uvrščen na državno	Uvrščen na državno			