

ZLATA KUHALNICA

LJUBLJANA, 9. oktober 2025

	Kriteriji	maksimalne točke za jed	OŠ VIŽMARJE BROD	OŠ POLJANE	OŠ SPODNJA ŠIŠKA	OŠ SAVSKO NASELJE	CENTER JANEZA LEVCA LJUBLJANA	OŠ POLJE	OŠ KAŠELJ	OŠ IG	OŠ ROVTE	OŠ IVANA SKVARČE ZAGORJE
1.	Oddaja dokumentacije	5	4,815	4,3	4,0	4,0	4,6	3,8	4,2	5,1	3,5	4,3
2.	Misse en place	15	13,375	13,75	13,75	12,75	11,61	13	14,04	11,61	13	12,75
3.	Mehanski postopki priprave jedi	15	14,1775	13,25	13,25	12,75	14,04	12,25	14,3	14,04	12,5	13,25
4.	Toplotni postopki priprave jedi	15	14,445	13,25	13	13,5	14,04	13,25	14,3	14,04	11,5	13
5.	Postopki priprave napitka	15	12,84	12,75	13	12	13,77	12,75	12,74	13,77	13,25	12,75
6.	Izgled in okus jedi	50	39,055	34,5	32,5	35	41,31	34,75	37,44	42,39	32	36,25
7.	Izgled in okus napitka	20	16,05	13,5	15	11,75	17,01	16	17,94	17,55	13	14
8.	Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi in napitka na razstavni mizi	15	13,6425	13,25	13	13	15,12	14	15,08	14,04	13,25	13,25
	DOSEŽENE TOČKE	150	128,4	118,5	117,5	114,75	131,49	119,75	130	132,57	112	119,5
	PRIZNANJA		ZLATO	SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO	ZLATO		ZLATO	ZLATO	SREBRNO	SREBRNO
							Uvrščen na državno			Uvrščen na državno		