ZLATA KUHALNICA

MARIBOR, 14. oktober 2025

	Kriteriji	maksimalne točke za jed	OŠ BOJANA ILICHA MARIBOR	OŠ SLAVE KLAVORE MARIBOR	OŠ MARTINA KONŠAKA MARIBOR	OŠ BORCEV ZA SEVERNO MEJO	OŠ KUNGOTA	OŠ MIKLAVŽ NA DRAVSKEM POLJU	OŠ FRAM	OŠ PARTIZANSKA BOLNIŠNICA JESEN TINJE
1.	Oddaja dokumentacije	5	4,9	4,8	4,0	4,9	2,5	4,9	4,1	4,5
2.	Misse en place	15	13,9	13,2	13,2	14,5	13,3	13,9	12,3	13,5
3.	Mehanski postopki priprave jedi	15	14,1	12,9	13,1	14,1	13,7	13,3	12,7	13,7
4.	Toplotni postopki priprave jedi	15	14,1	13,6	13,6	14,5	14,3	14,3	13,9	14,1
5.	Postopki priprave napitka	15	13,7	13,6	13,4	13,5	14,1	13,5	12,9	14,3
6.	Izgled in okus jedi	50	37,2	38,4	39,7	30,8	45,7	39,2	28,2	48,0
7.	Izgled in okus napitka	20	17,4	14,8	14,8	17,2	16,1	18,4	16,3	16,3
8.	Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi in napitka na razstavni mizi	15	14,7	13,1	14,2	13,7	14,3	14,3	13,3	14,3
	DOSEŽENE TOČKE	150	130,1	124,4	126,1	123,3	134,1	131,9	113,9	138,8
	PRIZNANJA		ZLATO	SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO	ZLATO	ZLATO	SREBRNO	ZLATO
										Uvrščen na državno