

ZLATA KUHALNICA

Ljubljana, 21. september 2022

	Kriteriji	maksimalne točke za jed	OŠ SAVA KLADNIKA SEVNICA	OŠ VIČ LJUBLJANA	OŠ POLJANE LJUBLJANA	OŠ ROJE DOMŽALE	OŠ SOSTRO	OŠ PRIMOZA TRUBARJA VELIKE LAŠČE
1.	Oddaja dokumentacije	5	4,0	4,6	3,8	4,4	4,0	4,4
2.	Misse en place	15	13	14,2	12,8	12	13,4	13,8
3.	Mehanski postopki priprave jedi	15	13,8	13,6	13	12,8	13,4	13,6
4.	Toplotni postopki priprave jedi	15	13,2	13,2	13	12,8	13	13,4
5.	Postopki priprave napitka	15	13,2	12,6	12,2	9,6	13	13,4
6.	Izgled in okus jedi	50	40,8	39	37,8	39	38,8	39
7.	Izgled in okus napitka	20	16,4	14	14,4	14,6	17,2	16,8
8.	Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi in napitka na razstavnih mizi	15	13,6	12,6	12,4	12,6	13,4	14,2
	<b>DOSEŽENE TOČKE</b>	<b>150</b>	<b>128</b>	123,8	119,4	117,8	126,2	<b>128,6</b>
	<b>PRIZNANJA</b>		<b>ZLATO</b>	<b>SREBRNO</b>	<b>SREBRNO</b>	<b>SREBRNO</b>	<b>SREBRNO</b>	<b>ZLATO</b>
			<b>Uvrščen na državno</b>					<b>Uvrščen na državno</b>