

ZLATA KUHALNICA

Izola, 12. oktober 2023

	Kriteriji	maksimalne točke za jed	OŠ KANAL	OŠ ANTONA UKMARJA KOPER	OŠ DUŠANA BORDONA SEMEDELA	OŠ ANTONA ŽNIDERŠIČA ILIRSKA BISTRICA	OŠ PIVKA	OŠ IVANA BABIČA JAGRA MAREZIGE	OŠ ŠMARJE PRI KOPRU	OŠ VOJKE ŠMUC IZOLA
1.	Oddaja dokumentacije	5	3,8	3,8	4,1	3,8	4,6	4,4	3,5	4,2
2.	Misse en place	15	11,9	12,5	12,9	14,1	12,7	12,7	13,9	13,1
3.	Mehanski postopki priprave jedi	15	13,0	12,7	13,1	13,3	13,9	12,9	14,3	13,5
4.	Toplotni postopki priprave jedi	15	12,7	13,5	13,1	13,9	13,5	13,3	13,7	13,5
5.	Postopki priprave napitka	15	13,3	10,9	13,1	13,9	13,1	13,3	13,5	13,3
6.	Izgled in okus jedi	50	45,7	43,0	37,2	40,4	37,0	31,5	36,0	37,6
	Izgled in okus napitka	20	15,4	14,6	14,6	15,2	13,5	15,4	15,2	15,4
	Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi in napitka na razstavnih mizah	15	12,9	14,3	13,2	13,6	12,9	13,4	13,2	12,5
	DOSEŽENE TOČKE	150	128,8	125,5	121,5	128,4	121,4	117,1	123,4	123,2
	PRIZNANJA		ZLATO	SREBRNO	SREBRNO	ZLATO	SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO
			Uvrščen na državno			Uvrščen na državno				