



HEALTHYMEAL™
STANDARD

HEALTHY MEAL STANDARD

SUSTAV UPRAVLJANJA KATEGORIJAMA PREHRANE

ORGANIZACIJA ZA CERTIFIKACIJU

BUREAU VERITAS CROATIA d.o.o.

Ciottina 17a, 51000 Rijeka

W: bureauveritas.hr

E: office.croatia@bureauveritas.com



healthymealstandard.eu

VLASNIK I LICENCIRANI KONZULTANT ZA IMPLEMENTACIJU

RED FORK za istraživanje i razvoj u biotehnologiji

W: redfork.hr

E: office@redfork.hr

RED FORK

ŠTO JE HEALTHY MEAL STANDARD



Healthy Meal Standard (HMS) je međunarodni sustav upravljanja kategorijama prehrane koji osigurava hotelima, restoranima, školama, aviokompanijama i ostalim organizacijama da ponude hranu za posebne prehrambene potrebe u sigurnom i pouzdanom okruženju za korisnika.



Primarni cilj HMS-a je uspostaviti i održavati najviše standarde sigurnosti, sljedivosti i sveukupne optimizacije lanca prehrane, s najvećim fokusom na poboljšanje kvalitete prehrane krajnjeg korisnika.

HMS se pokazao kao snažan katalizator u podizanju kvalitete hrane i poticanju zdravijeg društva u raznim cijenjenim objektima, od hotela i restorana do specijaliziranih zdravstvenih ustanova, škola i šire.

HMS je međunarodna norma, zaštićeni jamstveni žig i certifikat koji se obnavlja svake tri godine, te ga treba održavati i obnavljati.



Prihvatanjem standarda, ustanove mogu ojačati svoju predanost nudeći visoku kvalitetu i sigurnost, osiguravajući zadovoljstvo i dobrobit svojih cijenjenih kupaca.

OSNOVNE INFORMACIJE O HMS

Healthy Meal Standard (HMS) sličan je sustavima upravljanja kvalitetom poput ISO 9001, međutim, fokusiran je na prehrambeni proces organizacije, koji prati i prilagođava sustav od planiranja nabave do upravljanja alergenima, edukacije i prilagodbe sustava prehrane ovisno o potrebama organizacije.

Proces **HMS-a počinje implementacijom** koju obavljaju licencirane tvrtke za implementaciju u Hrvatskoj. Popis licenciranih tvrtki možete pronaći ovdje: www.redfork.hr. Naši licencirani HMS konzultanti pomoći će Vam u procesu od nabave do posluživanja obroka, s ciljem poboljšavanja sustava kvalitete prehrane.

Proces certifikacije uvjetovan je primarnim zahtjevima koje organizacija mora ispuniti da bi se mogla prijaviti:

- Aktivno provođenje HACCP sustava kroz cijeli lanac prehrane
- Posjedovanje kuhinje i kulinarskog osoblja (ili partnerske institucije)
- Nepostojanje incidenata u lancu sustava hrane u posljednjih 6 mjeseci
- Organizacija pripada jednoj od navedenih skupina krajnjih korisnika



**BUREAU
VERITAS**



HEALTHYMEAL™
STANDARD

U Hrvatskoj, naš partner u certificiranju i reviziji je Bureau Veritas Croatia. Bureau Veritas je vodeća međunarodna certifikacijska, verifikacijska i inspeksijska kuća. Osnovana je 1828. godine sa sjedištem u Parizu, i jedna je od vodećih u području inspekcije-certifikacije, nudeći usluge s prestižom, pouzdanošću, vidljivošću i dodanom vrijednošću za HMS.

OSNOVNA ŠKOLA “BRAĆA BOBETKO” SISAK



Osnovna škola “Braća Bobetko” Sisak osnovana je 1961. godine, a osnivač OŠ je grad Sisak. Smještena je u sisačkom naselju Caprag, u južnoj industrijskoj zoni grada Siska, na adresi Marijana Cvetkovića 24, 44000, Sisak. Školu pohađa preko 400 učenika, ima 76 djelatnika, a ravnateljica OŠ “Braća Bobetko” Sisak je Karolina Čutuk, prof. fizičke kulture



PROCES HEALTHY MEAL STANDARD-A



ANALIZA

Uzimanje osnovnih informacija od objekta, potvrda o udovoljavanju osnovnim uvjetima, izrada ponude za suradnju.



IMPLEMENTACIJA

Proces uključuje nekoliko koraka, uključujući prikupljanje informacija, obuku osoblja, sustav upravljanja alergenima, izradu jelovnika i standarda sukladno mogućnostima i potrebama ustanove, testiranje osoblja za HMSAT, izradu Priručnika i provedbu korektivnih mjera.



CERTIFIKACIJA

Ispitivanje certifikacijske kuće udovoljavanju svih zahtjeva HMS.SUKP, ukoliko je pozitivno certificiranje objekta na 3 godine i ugovaranje nadzora.



ODRŽAVANJE & AUDIT

Nakon uspješne certifikacije SUKP.HMS je validan tri godine. Organizacija je u tom periodu obavezna održavati SUKP.HMS samostalno ili uz pomoć licenciranih konzultanata, te aktivno sudjelovati u provođenju nadzora.



U ovom razdoblju ovlaštena certifikacijska kuća Bureau Veritas Croatia provodi periodične revizije (1-3 godišnje) kako bi provjerila posvećenost organizacije pridržavanju pravila i propisa HMS-a. Također uključuje laboratorijske analize za nutritivne vrijednosti i ponekad alergene.

ŠTO HEALTHY MEAL STANDARD PREDSTAVLJA MOJOJ ŠKOLI?



Za osnovnu školu “Braća Bobetko” Sisak i Vašu djecu, uvođenje Healthy Meal Standarda znači sljedeće:

- Veću sigurnost u lancu školske prehrane za svu djecu
- Inkluziju djece s posebnim prehrambenim potrebama u sustav školske prehrane: za šećernu bolest tip 1
- Kuhano se u redovnoj nastavi poslužuje kroz svaku jutarnju i popodnevnu smjenu
- Kvalitetnije namirnice iz godine u godinu: svake godine poboljšavamo nabavku s još boljim namirnicama
- Voće, povrće, tjestenina i med od lokalnih OPGovaca uz suradnju s Gradskom Tržnicom Sisak
- Nema prženja u dubokom ulju nego u modernim pećnicama
- Nema niskokvalitetnih namirnica poput hrenovki, pašteta, čokoladnih namaza, šećernih pasti, sokova na razrijeđivanje
- Većinu pekarskih proizvoda smo izbacili, a primjereni pekarski proizvodi se djeci serviraju povremeno
- Na jelovniku ima visokokvalitetnih šunki, kruh sa sjemenkama, raženi i kukuruzni, sirnih namaza, pašteta od povrća, piletine i puretine, domaćih pašteta od čokolade, ribljih proizvoda (lignje, oslić i tuna u rižotu, brudetu ili pečeno, riblji štapići), a ponekad i mliječni sladoled
- Voće se poslužuje svaki dan!

ŠTO SMO PROMIJENILI DO SADA U OŠ BRAĆA BOBETKO?



U osnovnoj školi “Braća Bobetko” Sisak aktivno u suradnji sa školom poboljšavamo prehranu iz godine u godinu kroz:

- Usklađivanje dokumentacije sa zakonskim zahtjevima u okviru prehrane - na jelovnicima su prikazani alergeni i nutritivne vrijednosti obroka
- Organizaciju cjelokupnog sustava prehrane - od nabave do serviranja obroka uz uspostavljanje slijedivosti i svakodnevnog praćenja
- Povećanje raznolikosti obroka koji se nude u školama: uveli smo preko 500 novih obroka
- Obavezno svakodnevno serviranje voća koje je povezano s lokalnim OPG-ovcima
- Uvođenje jelovnika za djecu koja boluju od dijabetesa tip 1
- Provođenje niza nacionalnih i međunarodnih edukacija kuhara
- Uz partnere, provode se godišnje provjere sustava prehrane škole i laboratorijska analize obroka.

IZBACILI SMO:

- **Prženje u dubokom ulju** - postupci toplinske obrade na visokim temperaturama, kao što je prženje u dubokom ulju, ne preporučuju se u OŠ zbog mogućnosti nastanka štetnih spojeva
- **Niskokvalitetne** mesne proizvode hrenovke i paštete, uveli smo premium šunke od puretine i piletine
- Zaslađene sokove, razne šećerne namaze i paste, a uveli smo visokokvalitetni džem i med
- I smanjili količinu hrane koja sadrži **pojačivače okusa za preko 90%**.



GRAD SISAK

PRVI GRAD ZDRAVE DJEČJE PREHRANE U HRVATSKOJ

Prema podacima Ministarstva financija o ulaganjima u osnovno školstvo u Hrvatskoj, **Grad Sisak ulaže čak tri puta više od državnog prosjeka** te je u samom vrhu hrvatskih gradova po financiranju uvjeta školovanja i vannastavnih aktivnosti učenika.

Grad Sisak uz gradonačelnicu Kristinu Ikić Baniček već nekoliko godina ostvaruje viziju poboljšanja prehrane učenika u svih 9 gradskih škola i značajno ulaže u kvalitetne i zdrave školske obroke. **Grad Sisak 2019. godine je putem Healthy Meal Standarda stekao titulu prvog Grada zdrave dječje prehrane u Hrvatskoj**, a prva sisačka osnovna škola Braća Ribar dobila je certifikat Healthy Meal Standard 2017. godine.

Nakon odluke da se u svim školama omogući priprema kvalitetnih toplih obroka pokrenuto je opremanje i obnavljanje kuhinja i edukacija cjelokupnog osoblja, djece i roditelja. **Nakon serije ulaganja od preko 10 milijuna kuna sve su škole opremljene, kuhinje obnovljene i ekipirane za pripremu obroka.**



OBROCI I RECEPTI IZ NAŠE ŠKOLE:

REDOVNA NASTAVA:

PEČENA PILETINA S NJOKIMA U UMAKU OD ŠPINATA , KUPUS SALATA, JABUKA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 401 kcal

Proteini: 18.7g

Masti: 17.2g

Ugljikohidrati: 45.9g

Alergeni: celer, gluten, laktoza, mlijeko, jaja, soja

Recept za glavno jelo (obiteljska porcija):

- Pileći batak 8-10 komada
- Češnjak 10g
- Ulje suncokretovo 30 mL
- Špinat zamrznuti 350g
- Mlijeko 150 mL
- Njoki 500g
- Začini: sol, papar



Priprema jela:

Zagrijte pećnicu na 200 °C, pileće batke izmarinirajte (ulje, sol, papar, a možete dodati i kurkumu, curry ili neke druge začine), stavite ih na papir za pečenje na protvan i pecite u pećnici dok ne poprime zlatnu boju.

Njoke skuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Kad isplivaju, izvadite ih iz vode i poklopite da se ne ohlade. U tavi zagrijte ulje i dodajte protisnuti češnjak. Kad je češnjak poprimio boju, dodajte odmrznuti špinat i miješajte dok se špinat malo ne ugrije. Zatim dodajte pola mlijeka i kuhajte na srednje jakoj vatri. Čim zgusne, dodajte ostatak mlijeka i posolite i popaprite. Ako je ispalo prerijetko, u mlaku vodu otopite malo brašna i dodajte u umak od špinata i promiješajte. Kad je gotovo, u umak umiješajte njoke.

REDOVNA NASTAVA:

PANIRANI OSLIĆ S PIRJANIM MAHUNAMA I KRUMPIROM, KISELI KRASTAVCI, KRUŠKA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 364 kcal

Proteini: 15.8g

Masti: 13.6g

Ugljikohidrati: 48.9g

Alergeni: gluten, rakovi, riba, mekušci, celer, jaja, soja, mlijeko, sezam

Receptura (1 dijete):

- Oslić panirani 60g
- Mahune žute smrznute 50g
- Krumpir 100g
- Mrkva crvena 20g
- Celer korijen 5g
- Koncentrat rajčica 5g
- Krušne mrvice 5g
- Đuveč 5g
- Ulje suncokretovo 5 mL
- Začini: sol, paprika crvena mljevena, peršin (svježi

Priprema jela:

Sitno narezanu mrkvu, korijen celera popržite na ulju, dodajte mahune i pirjajte podlijevajući vodom. Kad povrće omekša, pospite krušnim mrvicama, mljevenom paprikom i solju te podlijte s još malo vode – ovisno kakvu gustoću želite. Dodajte krumpir narezan na kockice i kuhajte dok krumpir ne omekša. Kad je sve kuhano, dodajte koncentrat rajčice i đuveč. Sve zajedno promiješajte i još malo prokuhajte. Na kraju dodajte peršin, i ostavite još 10ak minuta. Oslić pecite u pećnici dok ne dobije zlatno-žutu boju.



REDOVNA NASTAVA:

PILETINA NA POSTELJICI OD GRAŠKA, PIRE OD MRKVE I KRUMPIRA,
KUPUS SALATA, JABUKA



Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 426 kcal

Proteini: 16.7g

Masti: 16.9g

Ugljikohidrati: 54.1g

Alergeni: celer, gluten, laktoza i mlijeko

Receptura (1 dijete):

- Pileći file 60g
- Grašak 40g
- Mrkva 50g
- Krumpir 150g
- Maslac 3g
- Mlijeko 15ml
- Začini: sol (prstohvat)

Priprema jela:

Pileći file ispeći u konvektomatu/pećnici. Grašak se skuha, procijedi, doda se sol, miksa štapnim mikserom i postavi kao posteljica za pileći file. Krumpir i mrkva se skuhaju zajedno, zatim se procijede, pasiraju te im se doda maslac i mlijeko. Pire od krumpira i mrkve se posluži pored piletine i posteljice od graška.

REDOVNA NASTAVA:

TJESTENINA S MLJEVENOM PURETINOM, KISELI KRASTAVCI, KRUŠKA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 360 kcal

Proteini: 16.5g

Masti: 12.1g

Ugljikohidrati: 46.7g

Alergeni: celer, gluten, soja

Receptura (obiteljski ručak):

- Mljevena puretina 400g
- Tjestenina 450g
- Luk crveni 50g
- Mrkva crvena 150g
- Češnjak 10g
- Koncentrat rajčica 120g
- Ulje suncokretovo cca 50 mL
- Začini: papar crni, paprika crvena, sol, lovorov list



Priprema jela:

Na zagrijanom ulju popržite luk i mrkvu, te dodajte protisnuti češnjak. Kad je luk zastaklio, dodati mljevenu puretinu i dinstati sve dok ne dobije boju. Posoliti, popapriti i dodati mljevene paprike i promiješati. Kad je meso dobilo boju, dodati koncentrat rajčice i sve promiješati da se sjedini te dodati lovorov list. Pustiti da se na laganoj vatri kuha.

Tjesteninu skuhati u slanoj vodi i umiješati u umak s mljevenom puretinom te servirati. Jelo možete i ukasiti sušenim peršinom.

PRODUŽENI BORAVAK:

PUREĆI GULAŠ SA ZELENOM LEĆOM I KRUMPIROM, ŠKOLSKI KRUH, KUPUS SALATA, ČAJNI KOLUTIĆI

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 628 kcal

Proteini: 22.1g

Masti: 23.7g

Ugljikohidrati: 82.0g

Alergeni: gluten, jaja, sezam, lupina, soja, mlijeko, celer, laktoza, orašidi

Receptura (1 dijete):

- Pureće meso 50g
- Luk crveni 7g
- Mrkva crvena 10g
- Celer korijen 10g
- Leća zelena 25g
- Koncentrat rajčica 6g
- Krumpir 100g
- Suncokretovo ulje cca 5mL
- Začini: papar crni mljeveni, crvena slatka paprika, sol

Priprema jela:

Krumpir ogulite, operite i narežite na kocke, a celer i mrkvu na sitnije kockice. Puretinu također narežite na male kocke. Luk očistite i sitno nasjeckajte. U lonac stavite ulje (ili drugu masnoću). Kada se ulje zagrije, dodajte luk i pirjajte ga sve dok ne omekša. I nakon toga dodajte puretinu i dinstajte 10ak minuta. Zatim dodajte mrkvu i celer i još malo prodinstajte. Začinite solju, paprom i crvenom paprikom, dobro promiješajte pa prelijte koncentratom od rajčice i vodom. Dodajte krumpir i leću. Kuhajte na laganoj vatri da se gulaš malo zgusne, a krumpir i leća omekšaju. Kad je sve kuhano, servirajte uz salatu i kruh.



PRODUŽENI BORAVAK:

VARIVO OD GRAHA S JUNETINOM, ŠKOLSKI KRUH, BISKVITNI KOLAČ S MALINAMA I ROGAČEM

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 626 kcal

Proteini: 20.5g

Masti: 20.5g

Ugljikohidrati: 87.5g

Alergeni: celer, jaja, mlijeko, orašidi, sezam, gluten, lupina, soja, sumporni dioksid

Receptura (biskvitni kolač):

- Biskvitni prah 300g
- Ulje suncokretovo cca 50mL
- Jaje kokoške 1 kom (M ili L veličina)
- Rogač mljeveni 50g
- Malina smrznuta 100g
- Cimet 1 žličica (po želji)
- Voda 0,5L

Priprema:

Pomiješati suhe sastojke, dodati jaje, ulje te vodu. Smjesu izliti u kalup za kolače i posipati maline. Kolač peći na cca 180 °C oko 35 min. Čačkalicom provjeriti je li kolač pečen, ukoliko se smjesa ne lijepi za čačkalicu, kolač je pečen.

Ovakvi biskvitni kolačići su jednostavni za pripremu, a naši školarci ih jako vole i često traže još!



PRODUŽENI BORAVAK:

KREM JUHA OD BATATA I BUTTERNUT TIKVICE, RIŽOTO S

PILETINOM NA BIJELO, SALATA KRASTAVCI KISELI, ČAJNI KOLUTIĆI

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 631 kcal

Proteini: 18.0g

Masti: 28.1g

Ugljikohidrati: 76.0g

Alergeni: laktoza, mlijeko, gluten, jaja, celer, gorušica, soja, orašidi

Recept za juhu (obiteljska porcija):

- Luk crveni 50g
- Butternut tikva 200g
- Batat 300g
- Vrhnje za kuhanje 60g
- Ulje maslinovo 20 mL



Priprema jela:

Na ulju prodinstati luk, zatim dodati narezani batat i tikvu. Dodajte vode tako da prekrije povrće. Tijekom kuhanja procijenite koliko vode želite dodati jer o tome ovisi gustoća krem juhe. Kuhajte dok povrće ne omekša. Izmiksajte štapnim mikserom, ulijte vrhnje za kuhanje i prokuhajte. Dodajte začine po želji i juhicu servirajte toplu!

PRODUŽENI BORAVAK:

JUHA OD RAJČICE, MESNA ŠTRUCA S PIRE KRUMPIROM I ŠPINATOM, JABUKA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 641 kcal

Proteini: 22.9g

Masti: 29.5g

Ugljikohidrati: 73.2g

Alergeni: jaja, celer, gluten, mlijeko, laktoza

Receptura (obiteljska porcija):

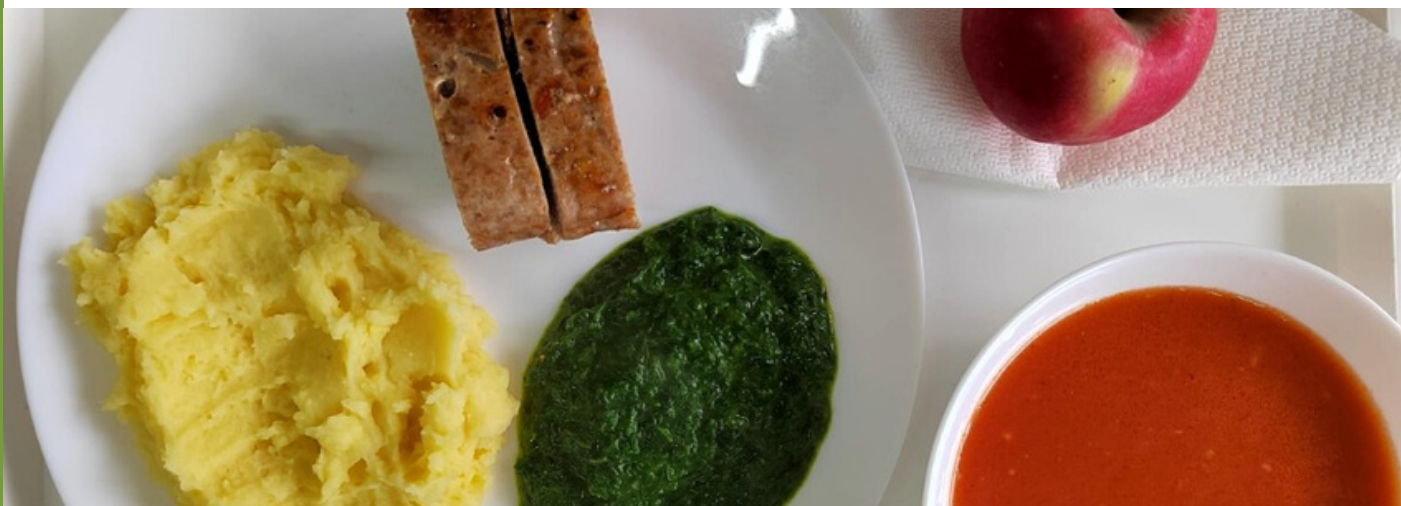
- Junetina mljevena 600g
- Ulje suncokretovo 20mL
- Češnjak 10g
- Pšenično brašno 70g
- Jaje kokoške 100g
- Vrhnje kiselo 12% m.m. 80g
- Mlijeko 200 mL
- Vrhnje za kuhanje 20% m.m. 50g
- Krumpir 1,5kg
- Maslac 50g
- Ulje suncokretovo 30mL
- Špinat smrznuti 600g
- Vrhnje za kuhanje 20% m.m. 50g
- Začini: sol, papar, peršin

Priprema jela:

U zdjelu staviti mljeveno meso te ga posoliti i popapriti. Zatim dodati razmućena jaja, kiselo vrhnje, peršin, protisnuti češnjak i sve izmiješati. Dodati pšeničnog brašna i malo ulja toliko da se sve poveže i dobro izmiješati rukama. Na papir za pečenje staviti meso i formirati štrucu. Staviti ju peći na 190°C cca sat vremena.

Krumpir skuhati, procijediti, zatim ga ispasirati i dodati mu maslac i mlijeko.

Na zagrijano ulje dodati špinat (ako je odmrznuti ocijediti vodu koju pusti, a ako je smrznuti postepeno ga u tavi otapati). Kad je otopljen, dodati vrhnje za kuhanje, papar i sol. Miješati dok se ne zgusne i maknuti s vatre.



PRODUŽENI BORAVAK:

BISTRA GOVEĐA JUHA , TJESTENINA S TUNJEVINOM I POVRĆEM ,
ZELENA SALATA , KOLAČ OD KEKSA I MALINA



Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 615 kcal

Proteini: 31g

Masti: 18.4g

Ugljikohidrati: 80.2g

Alergeni: gluten, celer, soja, riba, mlijeko, laktoza, sezam, jaja

Receptura (1 dijete):

- Tjestenina 50g
- Tuna komadi u ulju 40g
- Đuveč 12g
- Mrkva crvena 10g
- Luk 6g
- Ulje maslinovo 3g
- Začini: sol, origano, češnjak, peršin

Priprema jela:

U slanoj vodi skuhajte tjesteninu. Na zagrijanom ulju popržite luk i mrkvu dok ne omekšaju, zatim dodajte tunu i prodinstajte sve zajedno nekoliko minuta. Zatim prelijte đuvečom i promiješajte da se sve zajedno sjedini. Dodajte soli, papra, začine i promiješajte. Neka se sve zajedno prokrčka na laganoj vatri. Kad je gotovo, umiješajte tjesteninu i servirajte!

PRODUŽENI BORAVAK:

PERKELT OD JUNETINE S PALENTOM, ZELENA SALATA, BISKVITNI KOLAČ



Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 622 kcal

Proteini: 20.9g

Masti: 24.6g

Ugljikohidrati: 79g

Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašidi, sezam, laktoza, celer, gorušica, soja

Receptura (1 dijete):

- Palenta 45g
- Luk crveni 20g
- Juneći but 50g
- Paprika crvena 15g
- Mrkva crvena 20g
- Koncentrat rajčice 5g
- Pšenično brašno 5g
- Suncokretovo ulje (drugo biljno ulje) 6 mL
- Začini: sol, paprika crvena

Priprema jela:

Očišćeni luk, mrkvu i papriku nasjeckati, a meso izrezati na male kockice. Na vruće ulje staviti luk i pirjati ga na umjerenj vatri da postane staklast. Dodati meso i pirjati dok ne ispari sva voda pa dodati nasjeckanu mrkvu i papriku. Kad meso omekša, dodati rajčicu i pirjati uz povremeno dodavanje vode (da meso bude prekriveno) sve dok meso u potpunosti ne omekša. Zatim posipati brašno, začiniti solju i paprikom i kratko dinstati. Ako je potrebno, podliti s još malo vode.

Palentu skuhati u vreloj vodi cca 2 min, kad je kuhana, možete dodati malo maslaca i posoliti. Servirati kako je prikazano na slici.

KAKO SE RODITELJI MOGU UKLJUČITI?

ŽELITE POSTATI DIO
HEALTHY MEAL STANDARD
TIMA U SVOJOJ ŠKOLI I
SUDJELOVATI U
POBOLJŠANJU PREHRANE?
JAVITE NAM SE!

IMATE IDEJU ZA OBROK
KOJI BI HTJELI VIDJETI U
SVOJOJ ŠKOLI?
PREDLOŽITE NAM!

IMATE PRIJEDLOG,
PRIGOVOR ILI ŽELITE
NEŠTO PODIJELITI S
NAMA? PIŠITE NAM!

#JABOLJIRODITELJ



KONTAKT

EMAIL: OFFICE@REDFORK.HR

FACEBOOK:

[@HMSHRVATSKA](https://www.facebook.com/HMSHRVATSKA)



HEALTHYMEAL™
STANDARD

KONTAKT INFORMACIJE:

OSNOVNA ŠKOLA BRAĆA BOBETKO

MARIJANA CVETKOVIĆA 24, 44000, SISAČ

W: OS-BRACA-BOBETKO-SK.SKOLE.HR

E: URED@OS-BRACA-BOBETKO-SK.SKOLE.HR



VLASNIK HEALTHY MEAL STANDARD-A

RED FORK ZA ISTRAŽIVANJE I RAZVOJ U BIOTEHNOLOGIJI

DIANA GLUHAK SPAJIĆ

W: REDFORK.HR

W: HEALTHYMEALSTANDARD.EU

E: OFFICE@REDFORK.HR

RED FORK