



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



U Hrvatskoj, naš partner u certificiranju i reviziji je Bureau Veritas Croatia. Bureau Veritas je vodeća međunarodna certifikacijska, verifikacijska i inspekcijska 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 IVANA KUKULJEVIĆA

Osnovna škola I. Kukuljevića počela je s radom u siječnju 1964. godine pod nazivom "Osnovna škola u Tomislavovoj ulici u Sisku". Iako je brzo nakon otvaranja škola dobila ime OŠ Ivo Rukavina - Siđo, 21. prosinca 1991. škola mijenja ime u OŠ Ivana Kukuljevića, na adresi Ul. kralja Tomislava 19, u gradu Sisku. Osnivač OŠ je grad Sisak. Od siječnja 2021. zbog većih oštećenja nastalih u potresu 29.12.2020. godine premještena je u zgradu OŠ 22 lipnja u Ulici Franje Lovrića 27. OŠ obuhvaća i područnu školu Novo Pračno, koja se nalazi na adresi Novo Pračno 73. Školu pohađa oko 270 učenika, ima 45 djelatnika, a ravnatelj OŠ je Nenad Potkonjak.

Misija škole: razvojem suradnje svih sudionika odgojno obrazovnog procesa osigurati uvjete da svako dijete u školi ima mogućnosti za optimalan razvoj. Učenike poticati na toleranciju, suradnju, zdrav život, potaknuti na zdravu prehranu, aktivno bavljenje sportom, uključivanje u školske sportske klubove, unaprjeđivanje ekološke svijesti, volonterski, humanitarni rad te aktivno participiranje u lokalnoj zajednici u skladu s njihovim mogućnostima.

Moto škole:

"Jedina obrazovana osoba je ona koja je naučila kako učiti i kako se mijenjati."

- Carl Rogers



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.



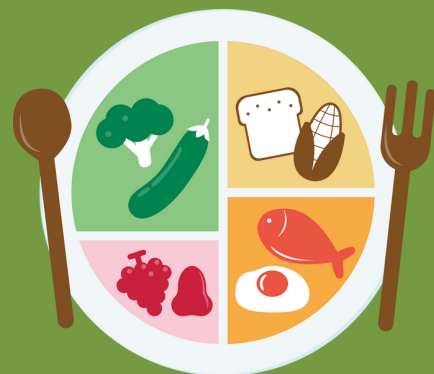
ODRŽAVANJE & AUDIT

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 I. Kukuljević 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 smjenu, a suho popodne
- 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, domaćih pašteta od tune, povrća i pilettine, domaćih pašteta od čokolade, puno više ribljih proizvoda (lignje, kozice, oslić, tuna u rižotu, brudet u ili pečeno), a ponekad i mliječni sladoled
- Voće se poslužuje svaki dan!

ŠTO SMO PROMIJENILI DO SADA U OŠ I. KUKULJEVIĆA?



U osnovnoj školi I. Kukuljevića 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 svinjetine
- 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:

VARIVO OD MAHUNA S JUNETINOM, ŠKOLSKI KRUH, NARANČA



Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 428 kcal

Proteini: 18.3 g

Masti: 15.9 g

Ugljikohidrati: 53.3 g

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

Recept (obiteljska porcija):

- Mahune žute smrznute 800g
- Juneći but 450g
- Ulje maslinovo cca 50 mL
- Luk crveni 60g
- Mrkva crvena 80g
- Češnjak 10g
- Krumpir 400g
- Pšenično brašno (po potrebi, za zgusnuti)
- Začini: sol, paprika mljevena slatka, papar crni

Priprema jela:

U dubljem loncu na srednjoj vatri popirjajte nasjeckani luk. Kad je luk dobio zlatnu boju dodajte protisnuti češnjak, sve malo promiješajte, podlijte vodom i dodajte na kockice nasjeckanu junetinu. Posolite, dodajte paprike i papra i dinstajte sve zajedno dok junetina ne dobije smeđu boju pa dodajte nasjeckanu mrkvu i krumpir. Pirjajte sve desetak minuta uz postepeno dodavanje vode. Kad varivo zakuha smanjite vatru i poklopljeno kuhajte 60 minuta. Pri kraju dodajte smrznute mahune.

REDOVNA NASTAVA:

PALENTA SA PILEĆIM SAFTOM, ZELENA SALATA S MRKVOM, JABUKA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 437 kcal

Proteini: 13.5g

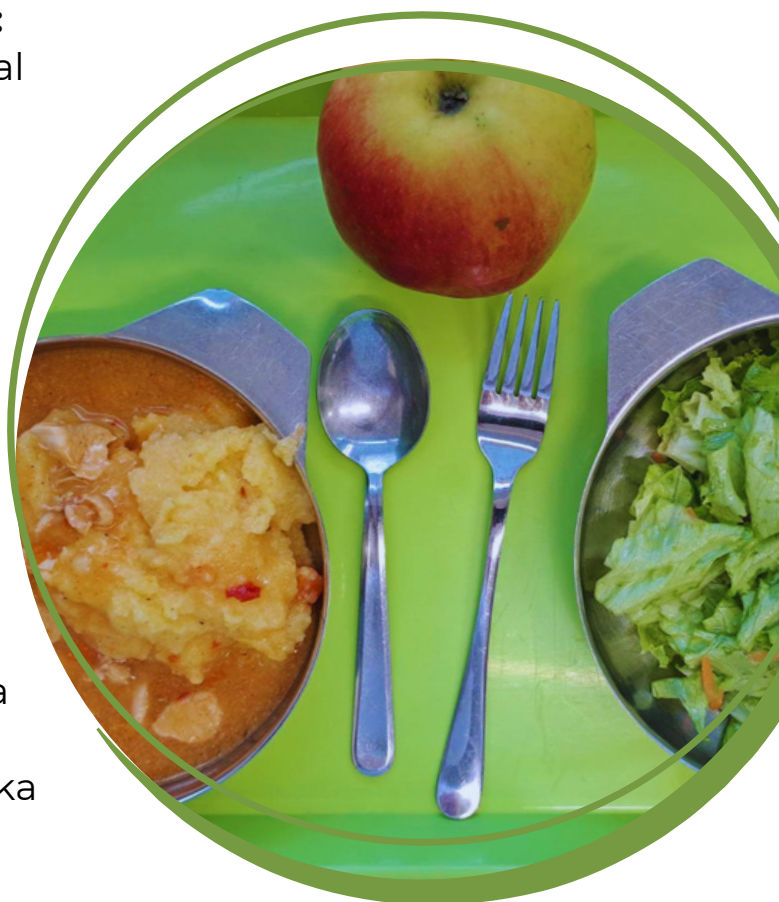
Masti: 16.6g

Ugljikohidrati: 58.3g

Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Receptura (1 dijete):

- Piletina 50g
- Palenta 45g
- Luk crveni 6g
- Mrkva crvena 10g
- Ulje suncokretovo 1 žličica
- Pšenično brašno
- Začini: sol, papar, paprika slatka crvena



Priprema jela:

Palentu skuhati u vreloj vodi cca 2 min, kad je kuhana, možete dodati malo maslaca i posoliti.

Sitno nasjeckati luk i mrkvu, dinstati na malo ulja dok ne omekša, zatim dodati meso i popirjati par minuta sve zajedno te dodati papar i papriku. Zatim nasipati tople vode tek toliko da prekrije meso i kuhati na laganoj vatri. Kada je meso kuhano razmutiti 2 žlice brašna s vodom u šalici te dodati u saft promiješati i kuhati još par minuta. Kad je gotovo, servirati s palentom.

REDOVNA NASTAVA:

RIŽOTO SA SVINJETINOM , SALATA SVJEŽA PAPRIKA, JAGODE

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 433kcal

Proteini: 14.9g

Masti: 15.5g

Ugljikohidrati: 59g

Alergeni: /

Receptura (obiteljski ručak):

- Riža 500g
- Svinjetina 450g
- Luk crveni 60g
- Mrkva crvena 200g
- Ulje suncokretovo cca 50 mL
- Začini: sol, paprika, češnjak, papar



Priprema jela:

Meso narežite na manje kocke, te začinite soli i paprom. Ispecite meso na ulju i stavite sastrane. U tavici u kojoj ste ispekli meso prodinstajte crveni luk, zatim dodajte mrkvu narezanu na kockice i začinite paprikom, paprom, češnjakom i malo posolite. Kad je povrće omekšalo, dodajte rižu i prvo ju malo zapecite, a zatim podlijte vodom. Kad voda ispari, ponovo dodajte vode i podlijevajte sve dok riža ne bude kuhana. Kad je kuhana, dodajte meso i promiješajte. Ostavite poklopljeno 10ak minuta da se sve zajedno uklopi. Poslužite toplo.

REDOVNA NASTAVA:

PANIRANI OSLIĆ S PIRJANIM MAHUNAMA I KRUMPIROM, ZELENA SALATA, JABUKA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 440 kcal

Proteini: 18.0g

Masti: 16.4g

Ugljikohidrati: 60.1g

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

Receptura (1 dijete):

- Oslić file panirani 70g
- Mahune žute smrznute 60g
- Krumpir zreli 110g
- Mrkva crvena 20g
- Celer korijen 5g
- Koncentrat rajčice 5g
- Krušne mrvice 5g
- Ulje suncokretovo 5mL
- Đuveč 5g
- Začini: sol, paprika slatka mljevena, peršin

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.



PRODUŽENI BORAVAK:

BISTRA GOVEĐA JUHA, TJESTENINA S MLJEVENIM MESOM, ZELENA SALATA, KOLAČ OD KEKSA I MALINA



Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 636 kcal

Proteini: 26.7g

Masti: 24.2g

Ugljikohidrati: 76.6g

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

Receptura (obiteljska porcija):

- Mljeveno meso 400g
- Tjestenina 450g
- Pasirana rajčica 150g
- Luk crveni 50g
- Češnjak 10g
- Mrkva crvena 150g
- Ulje suncokretovo/maslinovo cca 40 mL
- Začini: vegeta natur, paprika mljevena slatka, papar crni, lovor

Priprema jela:

Na zagrijanom ulju popržite luk i mrkvu, te dodajte protisnuti češnjak. Kad je luk zastaklio, dodati mljeveno meso i dinstati sve dok ne dobije boju. Popapriti i dodati vegetu natur, mljevenu papriku i promiješati. Kad je meso dobilo boju, dodati rajčicu 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 junetinom te servirati. Jelo možete i ukasiti sušenim peršinom.

PRODUŽENI BORAVAK:

KREM JUHA OD CVJETAČE S KISELIM VRHNJEM , RIŽOTO S JUNETINOM
I GRAŠKOM, SALATA CIKLA, BISKVIT OD MRKVE I PEKMEZA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 630 kcal

Proteini: 21.8g

Masti: 25.4g

Ugljikohidrati: 77.2g

Alergeni: laktoza, mlijeko,
gluten, jaja, celer, sumporni
dioksid

Receptura (1 dijete):

- Riža 50g
- Juneći but 40g
- Luk crveni 6g
- Mrkva crvena 15g
- Grašak smrznuti 30g
- Ulje suncokretovo 4 mL
- Začini: sol, papar, češnjak,
paprika slatka

Priprema jela:

Meso narežite na manje kocke, te začinite soli i paprom. Ispecite meso na ulju i stavite sastrane. U tavici u kojoj ste ispekli meso prodinstajte crveni luk, zatim dodajte mrkvu narezanu na kockice i začinite paprikom, paprom, češnjakom i malo posolite. Kad je povrće omekšalo, dodajte rižu i prvo ju malo zapecite, a zatim podlijte vodom. Kad voda ispari, ponovo dodajte vode i podlijevajte i miješajte. Dodajte grašak i nastavite miješati. Kad su riža i grašak kuhani, dodajte meso i promiješajte. Ostavite poklopljeno 10ak minuta da se sve zajedno uklopi. Poslužite toplo.



PRODUŽENI BORAVAK:

PEČENA PILETINA I PIRE KRUMPIR, MIJEŠANA SALATA, PETIT KEKSI

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 638 kcal

Proteini: 23.6g

Masti: 27.3g

Ugljikohidrati: 77.7g

Alergeni: laktoza, mlijeko,
gluten, celer, sezam

Receptura (1 dijete):

- Pileći batak 80g
- Krumpir 250g
- Maslac 5g
- Mlijeko 15 mL
- Začini: sol, vlasac, po želji



Priprema jela:

Piletinu začinite po želji (sol, papar, može i kurkuma, češnjak..), stavite na pleh i pecite u pećnici na 180 stupnjeva.

Krumpir skuhajte, dodajte maslaca, toplog mlijeka i izmiksajte sve u pire, posolite, dodajte vlasca, može i kopar.

PRODUŽENI BORAVAK:

KREM JUHA OD MRKVE, ŠPAGETI S PLODOVIMA MORA I POVRĆEM , MIJEŠANA SALATA, BISKVITNI KOLAČ S MALINOM

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 611 kcal

Proteini: 20.7g

Masti: 25g

Ugljikohidrati: 74.5g

Alergeni: mlijeko, laktoza, gluten, jaja, celer, gorušica, soja, rakovi, riba, mekušci, sumporni dioksid

Receptura (1 dijete):

- Tjestenina špageti 50g
- Morski plodovi 45g
- Luk crveni 5g
- Mrkva crvena 30g
- Celer korijen 10g
- Tikvice zelene 20g
- Tvrdi sir masni 1 žličica
- Ulje maslinovo 1 žličica
- Začini: sol, češnjak, bosiljak



Priprema jela:

U slanoj vodi skuhajte tjesteninu. Na zagrijanom ulju prodinstajte crveni luk, celer korijen i mrkvu, a možete dodati i protisnuti češnjak. Zatim dodajte morske plodove i kratko dinstajte, pa dolijte vode i ostavite da krčka. Zatim dodajte narezane tikvice, začine, dodajte još vode i kuhajte na laganoj vatri. Kad je sve kuhano i tekućina se reducira, umiješajte špagete i dodajte naribanog sira. Promiješajte i servirajte!

PRODUŽENI BORAVAK:

VARIVO OD SLANUTKA, LEĆE I GRAŠKA, ŠKOLSKI KRUH, BISKVITNI KOLAČ S ORAŠASTIM PLODOVIMA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 680 kcal

Proteini: 24.5g

Masti: 23.3g

Ugljikohidrati: 89.7g

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

Receptura za biskvitni kolač:

- Biskvitni prah 250g
- Jaje 1 kom (M ili L veličina)
- Orah mljeveni 50g
- Badem suhi 50g
- Lješnjak mljeveni 50g
- Ulje suncokretovo 40 mL
- Voda 0,5 L

Priprema:

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



PRODUŽENI BORAVAK:

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



Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 620 kcal

Proteini: 22.3g

Masti: 22.1g

Ugljikohidrati: 84g

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

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 pirajte 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.

Receptura (obiteljska porcija):

- Puretina 500g
- Luk 70g
- Mrkva 100g
- Celer korijen 100g
- Leća zelena 250g
- Koncentrat rajčice 60g
- Krumpir 1kg
- Ulje suncokretovo cca 50 mL
- Začini: sol, papar, paprika slatka

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



KONTAKT INFORMACIJE:

OSNOVNA ŠKOLA IVANA KUKULJEVIĆA
UL. FRANJE LOVRIĆA 27, 44000, SISAK
W: OS-IKUKULJEVICA-SK.SKOLE.HR
E: URED@OS-IKUKULJEVICA-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