

一、项目名称

助农振兴，爱满夕阳红

二、项目简介

为积极响应上海市长宁区提出的打造消费帮扶“三条线”，以“线上+线下”双联动模式，激活农村产销“双引擎”三位一体携手奔小康的模式。中国老龄事业发展基金会逸仙养老专项基金积极响应号召，采取“公益助农+倾情助老”模式，助推云南全体人民共同富裕与经济发展，采购帮扶农产品，并将悉数用于老年人的日常餐饮中，以此提升老年人饮食营养水平，提高老年人生活质量。

三、项目周期

2022年10月至11月

四、项目执行单位

中国老龄事业发展基金会逸仙养老基金

五、项目预算

150170元

六、项目联系人

张雁威 010-63336269

七、项目报告

逸仙养老专项基金，采取“公益助农+倾情助老”模式，助推云南困难地区产业振兴与经济发展，采购帮扶农产品，并将悉数用于老年人的日常餐饮中。以提升老年人饮食营养水平，提高

老年人幸福指数为目标，并于10月采购的各类农产品，提供给上海闵行区华漕镇敬老院、上海西郊协和颐养院、上海文锦护理院约1200名老年人，提升老年人的营养水平，提高老年人的幸福感、获得感和安全感。

项目所捐赠的各类农产品由于数量和种类较多，已于2022年11月20日起陆续由厂家直接派送至华漕镇敬老院、西郊协和颐养院及上海文锦护理院。农产品抵达各院后，由逸仙养老基金组成项目小组及食品安全负责团队，各院长者代表组织成食品监督小组，对所捐赠农产品的合理使用及后续老年人反馈情况进行实时监督，首批农产品已于11月20日前抵达各院并陆续开始食品加工使用。农产品投入并制作成精致的美味营养餐使用后，经逸仙养老专项基金组成的项目小组及食品安全负责团队进行餐后食品满意度调研发现，各院老年人对于农产品的认可度非常高，认为其非常健康、滋补，有益于冬季养生，也有助于身体健康。但是在烹饪手法上，老年人普遍追求食物原有的口感，对食堂的烹饪手法提出了一些细节要求：希望调味不要太浓而盖过农产品原有的味道，烹煮时间要拿捏火候不得太硬否则咬不动。厨师团队也虚心听取长者们的意见，积极改进，争取让长者们满意。

