**Podprogram 2020**

Caritas **Diecezji Ełckiej** w październiku 2021 roku zakończyła realizację Podprogramu 2020 w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020.

Pomoc żywnościową otrzymać mogły osoby/rodziny znajdujące się w najtrudniejszej sytuacji, np. dotknięte ubóstwem, sieroctwem, bezdomnością, niepełnosprawnością, długotrwałą lub ciężką chorobą i uzyskujące dochód nieprzekraczający **1 542,20 zł** w przypadku osoby samotnie gospodarującej i **1 161,60 zł** w przypadku osoby w rodzinie (dochód nieprzekraczający 220% kryterium dochodowego uprawniającego do korzystania z pomocy społecznej).

Osoby najbardziej potrzebujące otrzymywały **artykuły warzywne i owocowe, skrobiowe, mleczne, mięsne, cukier, tłuszcze oraz dania gotowe** między innymi:

1. groszek z marchewką,
2. koncentrat pomidorowy,
3. buraczki wiórki,
4. powidła śliwkowe,
5. mus jabłkowy,
6. fasolka po bretońsku,
7. makaron jajeczny świderki,
8. płatki owsiane,
9. ryż biały,
10. kasza jęczmienną,
11. herbatniki maślane,
12. kawa zbożowa rozpuszczalna,
13. mleko UHT,
14. ser podpuszczkowy dojrzewający,
15. szynka drobiową,
16. szynka wieprzową mieloną,
17. pasztet wieprzowy,
18. filet z makreli w oleju,
19. cukier biały,
20. miód nektarowy wielokwiatowy,
21. olej rzepakowy.

W ramach realizacji Podprogramu 2020:

* zaangażowanych było 64Organizacji Partnerskich Lokalnych;
* żywność odebrało 11480osób potrzebujących;
* wydano osobom potrzebującym 816,56ton żywności;
* wydano osobom potrzebującym 19000paczek żywnościowych;
* przeprowadzono w ramach działań ze środków towarzyszących 154warsztatów dla 1610 uczestników/czek.

Działania towarzyszące realizowane przez Caritas prowadziły do nabycia przez uczestników/czki działań samodzielności i kompetencji w zakresie umiejętności prowadzenia gospodarstwa domowego i zabezpieczenia się przed zakażeniem COVID-19.

Działania te były realizowane w formie szkoleń bądź warsztatów stacjonarnych i zdalnych przekazujących niezbędną wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowania posiłków, dietetyki oraz zdrowego odżywiania się, jak również sprawnego zarządzania budżetem domowym i zapobiegania marnowaniu żywności. W związku z wybuchem epidemii COVID-19 prowadzono warsztaty o tematyce zagrożenia pandemią Covid-19 i jak się przed nią chronić.