

«УТВЕРЖДАЮ»

Председатель комитета  
по развитию малого, среднего  
бизнеса и потребительского рынка  
Ленинградской области

С.И. Нерушай



«УТВЕРЖДАЮ»

Президент  
Ассоциации Рестораторов и  
Отельеров «Федерация  
Рестораторов и Отельеров»

И.О. Бухаров



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о проведении Всероссийского фестиваля русской кухни**  
**на территории Ленинградской области**  
**в 2026 году**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о проведении Всероссийского фестиваля русской кухни на территории Ленинградской области (далее – Положение) определяет порядок организации и проведения Всероссийского фестиваля русской кухни на территории Ленинградской области (далее – Фестиваль) в рамках Всероссийского фестиваля русской кухни.

1.2. Период проведения Фестиваля: с 25 апреля по 30 сентября 2026 года.

1.3. Организаторами Фестиваля выступают комитет по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области и Ассоциация Рестораторов и Отельеров «Федерация Рестораторов и Отельеров» (далее – Федерация Рестораторов и Отельеров) в рамках реализации Соглашения о сотрудничестве между Правительством Ленинградской области и Ассоциацией Рестораторов и Отельеров «Федерация Рестораторов и Отельеров» от 20 октября 2022 года.

1.4. Партнеры Фестиваля:

- Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров;
- Журнал «Ресторановед».

1.5. Настоящее Положение утверждается Организаторами Фестиваля и имеет обязательный характер для всех участников Фестиваля.

1.6. Официальное информационное обеспечение Фестиваля осуществляется посредством сайта в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» <http://gastrolo.ru/> (далее — Официальный сайт Фестиваля).

## 2. Цели и задачи Фестиваля

### 2.1. Цели:

- содействие популяризации русской кухни и ее традиций;
- внедрение и развитие гастрономической идентичности Ленинградской области;
- рост популярности отечественной кулинарной культуры среди населения и гостей региона;
- увеличение туристического потока в регион посредством организации гастрономических мероприятий.

### 2.2. Задачи:

- обеспечение популяризации блюд традиционной русской кухни как ключевого элемента историко-культурного и гастрономического наследия региона;
- создание условий для стимулирования хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, к разработке, внедрению и активному продвижению в ассортиментной матрице блюд национальной русской кухни;
- формирование и обеспечение функционирования профессиональной коммуникационной платформы для обмена опытом, а также внедрение лучших практик в сфере развития русской гастрономии;
- организация системной работы по привлечению внимания представителей средств массовой информации к вопросам освещения гастрономического потенциала, а также продвижения локальной продукции Ленинградской области;
- выработка и внедрение единых профессиональных ориентиров и стандартов качества в сегменте предоставления услуг общественного питания в формате русской национальной кухни.

## 3. Участники Фестиваля

3.1. В Фестивале принимают участие хозяйствующие субъекты, осуществляющие деятельность по оказанию услуг в сфере общественного

питания на территории Ленинградской области (далее — заведения), вне зависимости от их типа.

3.2. Для участия в Фестивале необходимо:

3.2.1. подать заявку на участие в период проведения Фестиваля в сроки, установленные п. 1.2. настоящего Положения, посредством заполнения электронной формы, размещенной на Официальном сайте Фестиваля;

3.2.2. добавить в меню заведения не менее 3 (трех) блюд русской кухни (традиционных или с авторской интерпретацией) с учетом прилагаемых к настоящему Положению рекомендаций;

3.2.3. разместить официальный логотип Всероссийского фестиваля русской кухни (<https://disk.yandex.lt/d/TglVZ7E9S08n1g>), разработанный Минпромторгом России (далее – фирменный стиль), а также информацию о том, что заведение является участником Фестиваля в месте, обеспечивающим обзор для посетителей;

3.2.4. предусмотреть применение фирменного стиля, в том числе с помощью следующих элементов:

– оформления заведения, в том числе специальных зон, сцены, стойки, мест дегустации, элементов навигации и т.п.;

– оформления меню, информационных буклетов и листовок, баннеров, указателей и т.п.;

– размещения на фартуках, кепках, посуде, сумках покупателя, футболках, значках и т.п.;

– использования в рекламных материалах: плакаты, буклеты, афиши и т.п.

3.3. Участие в Фестивале является добровольным и бесплатным.

## **4. Порядок проведения Фестиваля**

4.1. Основные этапы проведения фестиваля:

– 25 апреля 2026 года: официальное открытие и старт Фестиваля;

– с 25 апреля по 30 сентября 2026 года: работа участников Фестиваля по формированию и использованию меню русской кухни, проведению участниками Фестиваля специальных мероприятий в заведениях (дни русской кухни, тематические акции, специальное меню и т.п.) и голосованием за лучшие предприятия общественного питания и их блюда;

– с 1 по 20 октября 2026 года: оценка участников Фестиваля организаторами Фестиваля;

– 23 октября 2026 года: объявление победителей и церемония награждения в рамках Форума потребительского рынка Ленинградской области.

4.2. Сведения об участниках Фестиваля размещаются Федерацией Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ на официальном сайте Фестиваля с указанием следующей информации:

- наименование хозяйствующего субъекта;
- фактический адрес и контактные данные (телефон, адрес электронной почты, социальные сети (при наличии));
- полное наименование заведения;
- краткое описание концепции заведения;
- перечень фестивальных блюд с кратким описанием рецептуры.

## **5. Критерии оценки участников Фестиваля**

5.1. Оценка осуществляется по следующим критериям:

- результаты онлайн-голосования в поддержку участника Фестиваля среди посетителей на официальном сайте Фестиваля (по 5-балльной шкале);
- оценка блюд участников Фестиваля (по 5-балльной шкале) на Официальном сайте Фестиваля;
- оценка заведения и меню русской кухни организаторами Фестиваля.

5.2. Расчет итоговой оценки:

- голоса посетителей за участника Фестиваля – 40 % от итоговой оценки;
- оценка блюд – 40 % от итоговой оценки;
- оценка организаторов Фестиваля – 20 % от итоговой оценки.

5.3. Голосование доступно на официальном сайте Фестиваля в течение всего периода его проведения.

## **6. Подведение итогов и награждение**

6.1. По итогам Фестиваля определяются:

- победитель в номинации «Лучший объект общественного питания русской кухни Ленинградской области»;
- призеры в номинациях «Лучшее традиционное блюдо русской кухни» и «Лучшая современная интерпретация русского блюда»;
- обладатели специальных призов от партнеров Фестиваля.

6.2. Победители и призеры награждаются дипломами и призами от организаторов и партнеров Фестиваля.

6.3. Результаты Фестиваля публикуются на официальном сайте Фестиваля и в социальных сетях не позднее 31 октября 2026 года.

## 7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является официальным приглашением к участию в Фестивале.

7.2. Все спорные вопросы, не урегулированные настоящим Положением, решаются организаторами Фестиваля.

7.3. Контакты организаторов Фестиваля для связи:

– комитет по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области: тел.: 8 (812) 539-50-23, e-mail: [potreb@lenreg.ru](mailto:potreb@lenreg.ru);

– Ассоциация Рестораторов и Отельеров «Федерация Рестораторов и Отельеров»: 8 (499) 726-28-80, e-mail: [info.spb@frio.ru](mailto:info.spb@frio.ru)



Бухаров И.О.



ПРИЛОЖЕНИЕ  
к Положению о проведении  
Всероссийского фестиваля русской кухни  
на территории Ленинградской области  
в 2026 году

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Примеры блюд для включения в меню по категориям.

1.1. Категория блюд: супы

Примеры блюд: уха, щи, калья, рассольник, борщ, солянка, ушное, лапша куриная, грибная, гороховая, гречневая, молочная, с потрошками.

1.2. Категория блюд: горячее

Примеры блюд: каши, жареная картошка, скоблянка, жаркое, говядина по-строгановски (бефстроганов).

Примеры блюд: мясо, птица и рыба верченые, рубленый бифштекс, отбивные.

1.3. Категория: пироги и выпечка

Примеры: пироги (открытые, закрытые), пирожки, курник, кулебяка, рыбник, ватрушка, шаньга, расстегай, калитка.

1.4. Категория: блины (в том числе с припеком и с начинкой), блинчики, оладьи.

1.5. Категория: горячие напитки

Примеры напитков: чай, сбитень, взвар.

2. Меню блюд русской кухни, которые адаптированы для приготовления и сборки в формате стрит-фуд на мероприятиях и фестивалях (форма организации торговли – легкоборные деревянные лотки, домики, автолавки, палатки и другие нестационарные объекты торговли).

Моно-концепции блюд (основа с различными ингредиентами, представляющее собой блюдо в ассортименте):

Категория: холодные и горячие закуски.

Примеры моно-концепции:

Основа: бородинский хлеб, сайка, ломоть, калач, открытый пирожок типа шаньги, картофель (холодный/горячий отварной, «в мундирах» обжаренный, молодой картофель отварной и обжаренный и др.) с различными ингредиентами, добавками, например: различные виды малосольной рыбы, русские мясные деликатесы, дикое мясо долгого

томления (тушеное, томленое и пр.), русский разносол (помидоры зеленые квашеные, квашенная капуста, огурец малосольный, огурец соленый бочковой, моченые яблоки), гороховый кисель с маслом и прочими дополнениями, сезонные овощи с заправками, русские соусы: хрен, русская горчица, соус томатный краснодарский, соус тартар.

Категория: горячее

Примеры блюд: тельное, рыбные котлеты, овощные котлеты, мясные котлеты, котлеты пожарские, бефстроганов, запеканки, томленое/тушеное в печи мясо/рыба, печеные овощи, жареная рыба (в т. ч. с «шапкой» из овощей (не путать с майонезом и сыром!) и пр.), сковородные солянки, пельмени и пр.

Категория: холодные напитки

Примеры: морс, квас, лимонад, компот, шиповник.

Категории: традиционные сладости.

Примеры: пряник (именно с пряностями!), коврижки, ватрушки, сочни, шаньги и калитки со сладкой начинкой, левашники (жареные пирожки с вареньем и др. сладкой начинкой), сладкие пироги, овсяный кисель с дополнениями, ягодные кисели, гурьевская каша (можно подавать холодной), ромовая баба.

### 3. Комментарии и пояснения

3.1. Блюда, напитки и любые кулинарные изделия иностранного происхождения, даже если они приготовлены из российских продуктов и российских ингредиентов, не являются блюдами русской кухни (самое распространенное заблуждение, что любое блюдо, приготовленное из продуктов российского производства, автоматически является «нашей кухней»).

3.2. В процессе приготовления блюд русской кухни и кухонь народов России не допускается использование ингредиентов, продуктов и кулинарных решений, заимствованных из иностранных гастрономических традиций, включая продукты с защищенным географическим наименованием. Применение подобных компонентов, в том числе для усиления вкуса, является недопустимым (например: добавлять в котловые блюда соевый соус «для усиления вкуса», набор специй «для глинтвейна» в сбитень).

3.3. В целях исполнения настоящих рекомендаций не рекомендуется простое переименование блюд иностранных кухонь с сохранением формы и содержания блюда иностранной кухни. Например, бургер – «котлета в булке», хот-дог – «сайка с сосиской», глинтвейн – «сбитень».

3.4. Участникам Фестиваля рекомендуется проводить работу по восстановлению аутентичных названий блюд и их исторического значения. Например: кисель приобрел современную форму густого ягодного напитка лишь во время советской индустриализации питания. В прежние времена кисель был очень плотной консистенции («молочные реки, кисельные берега»). Основой для киселя были отруби, овес, рожь и даже горох. Для того, чтобы разрезать кисель, порой прибегали к помощи ножа. Продукт реализовывался разносчиками в качестве уличной еды. Наименование «шашлык» ранее не употреблялось. Историческим является «мясо верчёное», «мясо на вертеле», «грядина».

3.5. Для акцента на региональную идентичность в ассортименте блюд русской кухни следует широко использовать региональные продукты, мясные и рыбные деликатесы, дикоросы и другие вкусообразующие продукты и ингредиенты.

3.6. В целях качественной и грамотной реализации концепции меню блюд необходимо использовать не только узкорегиональные наименования продуктов, но и широко использовать весь ассортимент российских продуктов и ингредиентов.