



По списку рассылки

**МИНИСТЕРСТВО
ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ТОРГОВЛИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНПРОМТОРГ РОССИИ)**

Пресненская наб., д. 10, стр. 2, Москва, 125039

Тел. (495) 539-21-66

Факс (495) 547-87-83

<http://www.minpromtorg.gov.ru>

03.12.2025 № 135845/15

На № _____ от _____

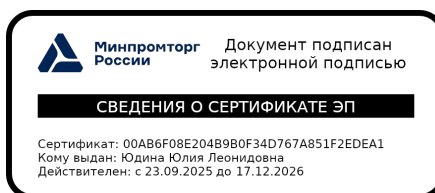
Департамент развития внутренней торговли Минпромторга России направляет для использования в работе протокол выездного заседания Рабочей группы по вопросам популяризации русской кухни от 20 ноября 2025 г. № 15-405, прошедшего в рамках форума «Дни ритейла в Сибири».

Также информируем о возможности просмотреть запись вышеуказанного заседания по следующей ссылке: https://vkvideo.ru/video-198264449_456239280.

Приложение: на 43 л. в 1 экз.

Заместитель директора Департамента
развития внутренней торговли

Ю.Л. Юдина





**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(Минпромторг России)**

**ПРОТОКОЛ
выездного заседания Рабочей группы по вопросам популяризации русской
кухни, прошедшего в рамках форума «Дни ритейла в Сибири»**

20 ноября 2025 г.

г. Новосибирск

№ 15-405

Председательствовал
директор Департамента развития внутренней торговли Минпромторга России
Н.В. КУЗНЕЦОВ

Присутствовали:

От Минпромторга России:

Н.В. Кузнецов, Е.С. Коновалова

Члены рабочей группы:

И.О. Бухаров, М.П. Сырников,
Е.Б. Шаповалова, Д.Н. Журавлев
(ВКС), М.П. Марусенков (ВКС),
Е.А.Саратцева (ВКС)

От регионов:

Д.И. Гришунин, Л.В.
Петроченко, И.Б. Бажанова,
В.С. Путий, О.Н. Ларкина, М.В.
Федоров, О.В. Мекерова,
Н.Ю. Козина

От организаций:

М.Г. Филиппова, Д.Ю.
Семидетко, В.М. Насоленко, В.Г.
Бурковский, Н.В. Ильин,
Г.И. Ильина

I. О развитии русской кухни и о проведении первого Всероссийского фестиваля русской кухни

(Кузнецов, Петроченко, Бажанова, Путий, Ларкина, Федоров, Мекерова, Козина)

1. Принять к сведению доклад директора Департамента развития внутренней торговли Минпромторга России Н.В. Кузнецова о текущем состоянии развития русской кухни, в том числе о крайне низкой представленности в стране предприятий общественного питания, специализирующихся на русской кухне (1-2%). Отметить намерения Минпромторга России инициировать признание русской кухни нематериальным наследием России. Принять к сведению информацию Н.В. Кузнецова о прошедшем Всероссийском фестивале русской кухни.

2. Принять к сведению доклады представителей органов исполнительной власти Новосибирской области (Л.В. Петроченко), Архангельской области (И.Б. Бажанова), Омской области (В.С. Путий), Кемеровской области (О.Н. Ларкина), Ленинградской области (М.В. Федоров), Донецкой Народной Республики (Н.Ю. Козина) и Свердловской области (О.В. Мекерова) о первом Всероссийском фестивале русской кухни, в качестве положительных отметив следующие практики:

1) дополнение фестиваля культурной программой, ярмарками, конкурсами, мастер-классами, спортивными мероприятиями, создание фотозон;

2) активное привлечение к мероприятиям школьников, студентов, проведение в учебных заведениях мастер-классов, тематических классных часов, экскурсий и пр.

3) создание регионом официального сайта Всероссийского фестиваля русской кухни, содержащего информацию о всех мероприятиях, связанных с русской кухней, с перспективой функционирования на постоянной основе;

4) проведение экскурсий на промышленные и другие предприятия, философией которых является содействие в продвижении русской кухни;

5) привлечение к участию в фестивале предприятий общественного питания, создание ими специального меню (вкладок в меню) и размещение информации о фестивале на своих сайтах и аккаунтах в социальных сетях;

6) освещение мероприятий в СМИ;

3. Отметить опыт ДНР (Н.Ю. Козина) в проведении онлайн-выставок, а также мероприятий в пунктах временного размещения, а также для малоимущих граждан;

4. Отметить следующие предложения Архангельской области (И.Б. Бажанова):

1) адаптировать мероприятия под разные возрастные категории (например, праздник русской кухни в детском саду, конкурсы для школьников и т.д.);

2) проработать совместно с Росрыболовством синхронизацию мероприятий по продвижению русской кухни и по продвижению рыбной продукции.

5. Отметить заинтересованность федеральных торговых сетей («Лента», «Корпоративный Центр Икс 5») в участии во Всероссийском фестивале русской кухни и проведении соответствующих акций по продвижению русской кухни по аналогии с акцией Дни российских вин в магазинах торговых сетей; отметить информацию представителя торговой сети «Лента» (М.Г. Филиппова) о повышенном интересе покупателей к новой, необычной продукции, и в связи с этим возможности привлечения внимания потребителей к блюдам русской кухни и о целесообразности продвижения блюд русской кухни в рамках растущей категории «готовая еда (кулинария)»;

6. Отметить позицию Е.Б. Шаповаловой (*член Рабочей группы по вопросам популяризации русской кухни, автор-методист и руководитель проекта «Гастрономическая карта России», куратор Дома Российской Кухни на ВДНХ*) о необходимости создания зонтичного фестивального продукта, который будет распространяться на уличные фестивали, предприятия общепита, торговые сети, комплексную работу с молодежью, начиная с детского сада; отметить готовность Е.Б. Шаповаловой адаптировать ранее созданные методические рекомендации по организации Всероссийского фестиваля русской кухни для проведения мультимедийного фестиваля русской кухни;

7. Отметить позицию Е.Б. Шаповаловой о необходимости постепенного внедрения блюд русской кухни из меню, разработанных на время фестиваля, в основное меню предприятий общественного питания на постоянной основе, а также о возможности проведения моно-фестивалей, сконцентрированных на одном продукте (например, фестиваль русской рыбы и т.д.);

8. Отметить единую позицию Рабочей группы по вопросам популяризации русской кухни о нелогичности использования словосочетаний: «Сибирская кухня», «Уральская кухня», «Воронежская кухня», «Владимирская кухня», «Арктическая кухня» и пр. во избежание размытия и подмены понятий. Поэтому предпочтительнее использовать сочетания «Сибирское направление русской кухни» и т.д.;

9. Отметить позицию Е.Б. Шаповаловой о необходимости на мероприятиях, организованных органами исполнительной власти за государственный счет, предлагать блюда русской кухни и кухни народов России;

10. Отметить информацию В.М. Насоленко об опыте торговой сети «Добрянка» в промо-продвижении отдельных блюд русской кухни (например, неделя киселя) и готовность обмена опытом с другими торговыми сетями;

II. О дальнейшем графике проведения Всероссийского фестиваля русской кухни и работе над стандартом по русской кухне

11. Отметить позицию М.П. Сырникова (*член Рабочей группы по вопросам популяризации русской кухни, бренд-шеф магазинов русской кухни «Добрянка», ведущий кулинарных передач на канале «Спас»*) о целесообразности проведения Всероссийского фестиваля русской кухни 4 раза в год, по сезонам (весна, лето, осень, зима), делая акцент на более логичные для данного сезона блюда;

12. Отметить единую позицию Рабочей группы по вопросам популяризации русской кухни о целесообразности проведения в День народного единства гастрономических фестивалей, на которых будут представлены кухни народов России, при этом, данные фестивали обязательно должны включать русскую кухню;

13. Отметить доклады членов Рабочей группы по вопросам популяризации русской кухни (М.П. Сырников, М.П. Марусенков, Д.Н. Журавлев) о степени готовности содержания стандарта по русской кухне.

С учетом состоявшегося обсуждения решили

1. Проводить Всероссийский фестиваль русской кухни 4 раза в год, начиная с 2026 года;

Департаменту развития внутренней торговли Минпромторга России:

2. Проработать возможность создания зонтичного фестивального продукта с заинтересованными федеральными органами государственной власти, регионами, ассоциациями, предприятиями общественного питания, торговыми сетями и в дальнейшем координировать данный проект;

Срок – I квартал 2026 г.

3. Проработать с заинтересованными торговыми сетями варианты адаптации Всероссийского фестиваля русской кухни для торговых сетей и возможность проведения акций «Русской кухни» по аналогии с акцией «Дни российских вин».

Срок – I квартал 2026 г.

4. Согласиться с предложением торговой сети «Добрянка» (г. Новосибирск) подготовить технологические и маркетинговые решения для торговых сетей по приготовлению и реализации блюд русской кухни в рамках категории «готовая еда (кулинария)» и провести (ориентировочно в феврале 2026 года) на базе «Добрянки» мастер-классы и семинары с участием технологов и маркетологов торговых сетей.

Срок - I квартал 2026 г.

5. Проработать вопрос продвижения русской кухни в массовой культуре (по аналогии с мероприятиями из ДК по продвижению рыбной продукции);

Членам Рабочей группы по вопросам популяризации русской кухни:

6. Доработать каждый в своей части наполнение стандарта по русской кухне и направить в Роскачество для формирования проекта ГОСТа;

Срок – 15 декабря 2025 г.

Роскачеству:

7. Подготовить проект ГОСТа, обсудить на Рабочей группе и разместить его для дальнейшего публичного обсуждения;

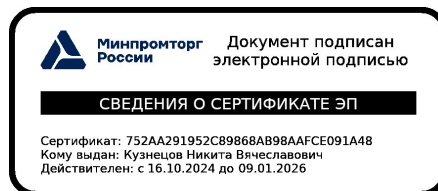
Срок – I квартал 2026 г.

Органам исполнительной власти регионов:

8. Принять к сведению прилагаемые к протоколу презентационные материалы о том, как прошел в регионах первый Всероссийский фестиваль русской кухни и ознакомить с ними заинтересованные стороны.

9. Распланировать в целом на 2026 год мероприятия Всероссийского фестиваля русской кухни, исходя из решения проводить его 4 раза в год (по сезонам). Точные даты будут определены Рабочей группой дополнительно.

Директор Департамента
развития внутренней торговли



Н.В. Кузнецов



**Минпромторг
России**

20 ноября 2025 г.

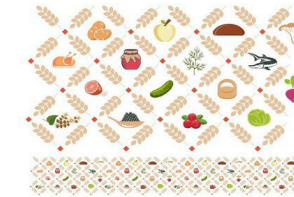
ЗАСЕДАНИЕ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ Министерства промышленности и торговли Российской Федерации

РАЗВИТИЕ РУССКОЙ КУХНИ – ВАЖНЫЙ ШАГ ДЛЯ РАЗВИТИЯ ЭКОНОМИКИ РЕГИОНОВ

В 2025 году по инициативе Минпромторга России и при поддержке Администрации Президента Российской Федерации прошел первый Всероссийский фестиваль русской кухни



Приказом Минпромторга России учреждена Рабочая группа по популяризации русской кухни



Объединяющий фактор внутри России, элемент «мягкой» силы за рубежом

Заседание рабочей группы в Российской государственной библиотеке



Для проведения фестиваля рабочей группой были разработаны методические рекомендации, примерный список блюд русской кухни и единый логотип

Разрабатывается **ГОСТ**, который станет ориентиром для рестораторов, выбирающих концепцию заведения
«Ресторан русской кухни»
Перечень блюд будет содержать не менее **250** наименований



Депутация Рязанской старообрядческой общины, имевшая счастье поднести Государю Императору хлеб-соль 8 декабря 1914 г. В центре священник о. Еразмъ Пчелинъ, съ правой стороны его—Ф. И. Маслениковъ, съ лѣвой—В. И. Маслениковъ.

каравай хлеба

сноп ржи

колосья

подносное блюдо

орел

логотип олицетворяет
русское гостеприимство



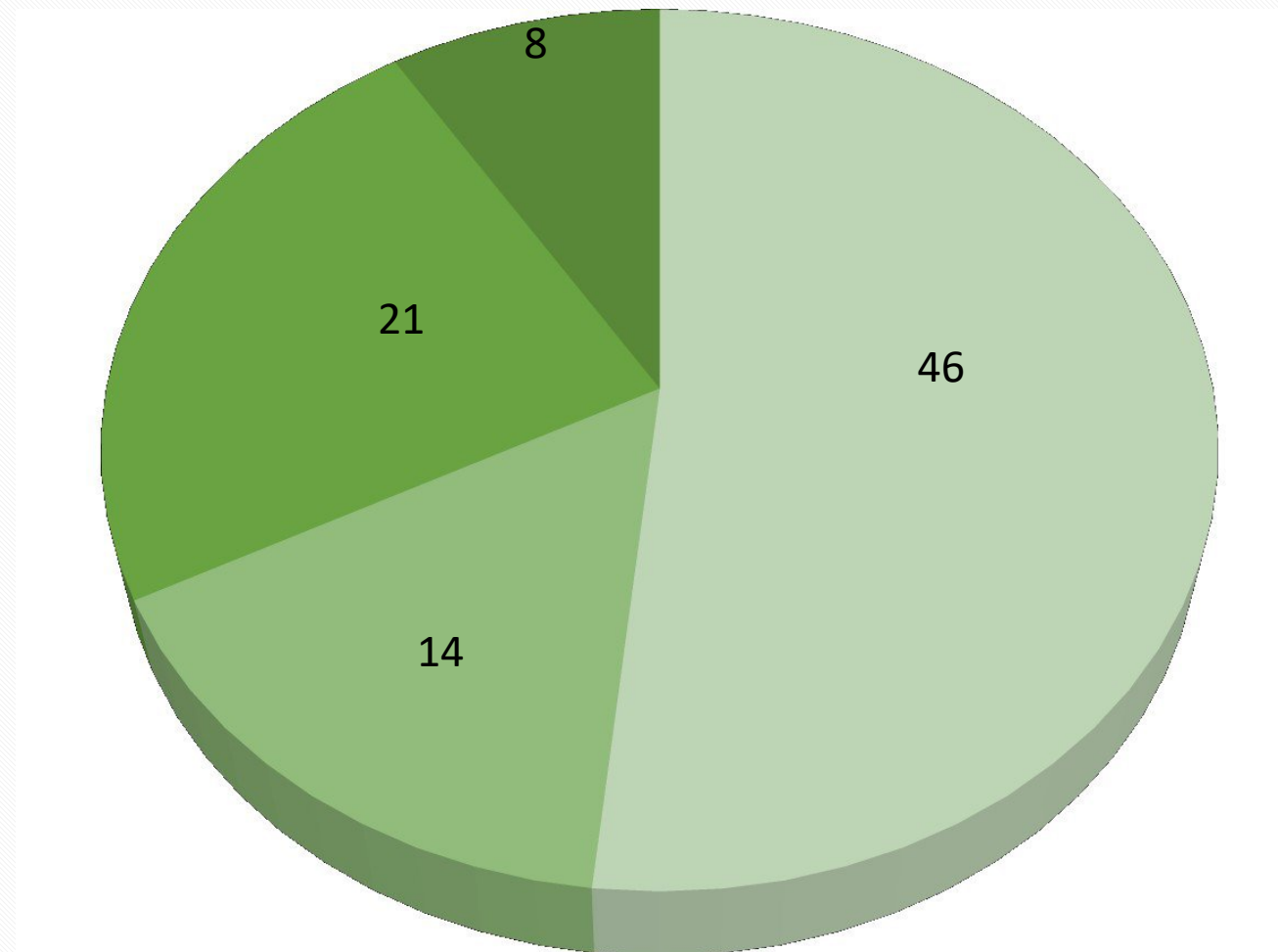
ФЕСТИВАЛЬ
РУССКОЙ
КУХНИ



АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Об участии субъектов Российской Федерации во Всероссийском фестивале русской кухни

Субъекты Российской Федерации - 89 регионов, из них:



- подтвердившие участие
- отказались от участия
- довели информацию до глав муниципальных образований
- не предоставили ответ

Основные причины отказа от участия:

- Режимы повышенной готовности
- Климатические условия
- Финансовые и организационные ограничения
- Иные причины



Большинство регионов, выразивших желание принять участие в *фестивале русской кухни*, представили презентации на совещании в формате **ВКС**, посвященному показу планируемых к проведению мероприятий ко **Дню народного единства**

НОВОСИБИРСКАЯ ОБЛАСТЬ

Городская социальная продовольственная ярмарка

Дата проведения: 31.10.2025

Число экспонентов: 12

Число посетителей: более 1000 человек



Локомотив-Арена

Дата проведения: 04.11.2025

Число экспонентов: 40

Число посетителей: 5000 человек

✓ *Мастер-класс по
приготовлению
Груздянки и блинов*



✓ *Представлена
продукция местных
товаропроизводителей*



✓ *Профессиональные
учебные заведения
провели
тематическую
презентацию стола
русской кухни*

✓ *Мастер-классы по
росписи пряников,
изготовлению
тряпичных кукол*



АРХАНГЕЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ

В период 4.11.2025 – 9.11.2025 проведен Всероссийский фестиваль русской кухни



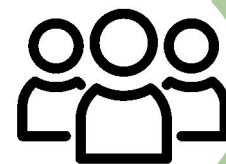
Ключевые события фестиваля

- ✓ *Представление в меню блюд русской кухни в предприятиях общественного питания*
 - ✓ *Продажа продукции собственного производства в пекарнях*
 - ✓ *Викторины, классные часы, мастер-классы, игры, конкурсы, ярмарки*
 - ✓ *Лесная прогулка с приготовлением и угощениями блюд*
- ✓ *Проведен новый этап культурно-гастрономического проекта «Русский завтрак»*



74

• Мероприятия



43

• Экспоненты



Архангельская область – первый в России регион, который закрепил «Русский завтрак» в качестве постоянного предложения для туристической отрасли
Участники проекта «Русский завтрак» представили блюда

ОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

месяц русской кухни с 30.10.2025 по 1.12.2025

<https://русскаякухняомск.рф/#about>

Программа мероприятий Месяца русской кухни

- ✓ Экскурсия для рестораторов
- ✓ Конкурс среди преподавателей по компетенции «Поварское дело»
- ✓ Ярмарка русской кухни
- ✓ Мастер-класс для поваров
- ✓ Месяц русской кухни в организациях общественного питания



- Число экспонентов: более 40
- Число посетителей: более 10 000 чел.
- Мероприятия: военно-патриотический фестиваль, мастер-классы, интерактивы, гастроэкскурсия, дегустация, пресс-конференция, конкурсы



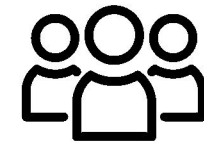
КУЗБАСС

4.11.2025 г.

Фестиваль русской кухни в ТРЦ «Планета»

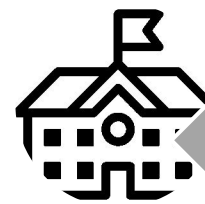
Ключевые события фестиваля

- ✓ Представлены блюда русской кухни
- ✓ Дегустация меда и чая с сибирскими травами
- ✓ Ярмарка меда



5500+

• Участников

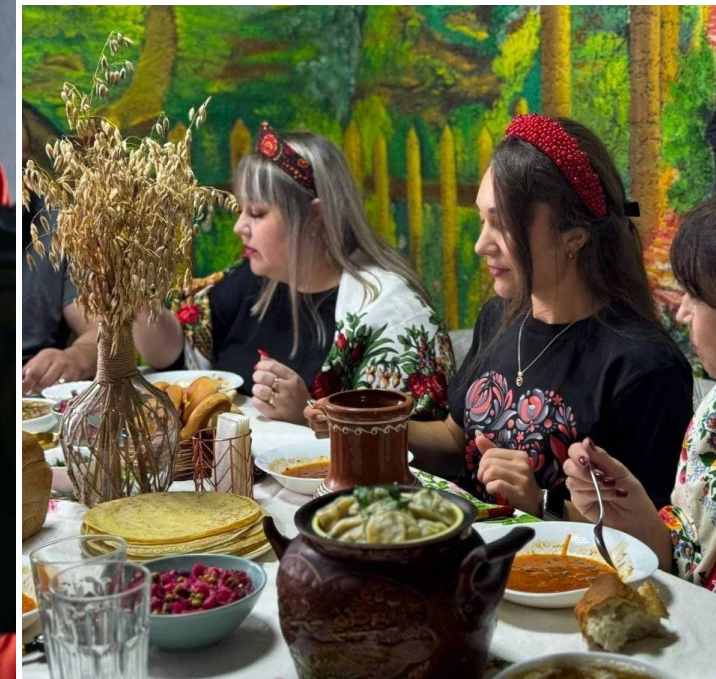


22

• Экспоненты



- ✓ Бесплатная раздача более 1000 блинов



- ✓ Выступление творческих коллективов на сцене мероприятия



- ✓ Мастер-классы, конкурсы, подарки, аниматоры



ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

4.11.2025 г.

Фестиваль русской кухни проведен в разных районах региона

Г. Волосово, ДК «Родник»
Фестиваль «Славянское кольцо»

Ключевые события фестиваля

- ✓ Представлены блюда русской кухни 5-ью предприятиями общественного питания
- ✓ Испечен каравай
- ✓ Местные мастера народного творчества провели мастер-классы



Ключевые события фестиваля

- ✓ Представлены блюда русской кухни 6-ью предприятиями общественного питания
- ✓ Приняли участие местные мастера сыра, деревянных игрушек
- ✓ Мастер-класс по изготовлению драников
- ✓ Прокат на лошадях

Г. Волосово, парк «Велес»
Фестиваль «Картошка Фест»



Лодейнопольский район
Фестиваль «Белый Гриб»

Ключевые события фестиваля

- ✓ Квест «Лодейное поле: в поисках русской кухни»



СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Ключевые события фестиваля

- ✓ масштабные областные кулинарные конкурсы
- ✓ онлайн гастрономический диктант «Русская кухня»
- ✓ кулинарный поединок между Свердловской и Челябинской областями

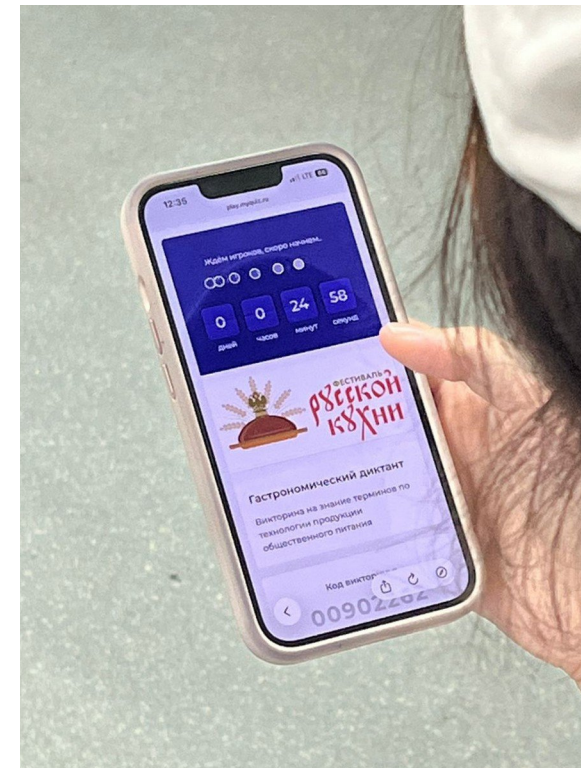
Даты проведения: 20.10.2025 - 4.11.2025

Число экспонентов: 76 предприятий из 25 МО

Число посетителей: около 15000 человек



В рамках выставки 31.10.2025 г. состоялся кулинарный поединок между Свердловской и Челябинской областями по приготовлению блюда «Русские пельмени»



- ✓ Онлайн гастрономический диктант «Русская кухня». В диктанте приняло участие 150 человек

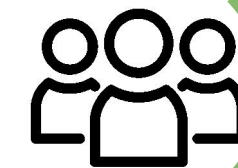


- ✓ Молодежный конкурс «Курник и Сбитень»



9

• Кулинарных конкурсов



15+

• Мастер-классов



5

• Тематических дней русской кухни

ДНР

Несмотря на затрудненное положение в связи с возможной военной угрозой в рамках «Дня русской кухни» многие заведения представили *специальное праздничное меню*.
Шеф-повара разработали уникальные блюда, провели кулинарные мастер-классы блюд русской кухни



✓ Состоялось праздничное чаепитие с русским караваем в пунктах временного размещения с эвакуированными гражданами и праздничный обед с блюдами русской кухни для малообеспеченных граждан, состоящих на обслуживании в территориальном центре



✓ Цифровая выставка
«Щедра земля России»



✓ В рамках Фестиваля русской кухни в ряде городов ДНР состоялась
«Выставка-ярмарка русской кухни»

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН

4.11.2025

Фестиваль русской кухни

Программа мероприятий

- ✓ выставки, мастер-классы, ярмарки, исторические сессии, направленные на просвещение, сохранение и популяризацию исторической и современной русской кухни, основанной на традиционных продуктах, вкусовых сочетаниях и классических рецептах



ФЕСТИВАЛЬ русской кухни		
оладьи		
Салат из свеклы с квашеной капустой.....	150/2гр.	140=00 руб.
Салат из сезонных овощей.....	150/2гр.	160=00 руб.
Салат «Русский».....	150/2гр.	180=00 руб.
супы		
Лапша грибная.....	50/2гр.	160=00 руб.
Уха.....	250/2гр.	180=00 руб.
Рассольник.....	250/30/20/2гр.	190=00 руб.
горячие блюда		
Судак печеный.....	00/2гр.	200=00 руб.
Куриные потрошки с картофелем на сковороде.....	260/30/2гр.	220=00 руб.
Щечки томленные в соусе.....	50/50/2гр.	200=00 руб.
гарниры		
Молодой картофель с маслом.....	150/2гр.	100=00 руб.
Капуста тушеная.....	150/2гр.	100=00 руб.
Горошница.....	150/2гр.	100=00 руб.
десерт		
Ватрушка с повидлом.....	100гр.	60=00 руб.
горячие напитки		
Чай (черный, зеленый).....	200 мл.	40=00 руб.
Компот из сухофруктов.....	200 мл.	30=00 руб.



- ✓ продемонстрировано приготовление блюд русской кухни для жителей и гостей на мастер-классах в формате гастрономического ужина

РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН



День русской кухни в купеческом городе Бирске стал настоящим праздником вкусов и традиций! В рамках фестиваля «Русской кухни» участники отправились из Уфы ранним утром и погрузились в атмосферу старинного города

- ✓ В рамках фестиваля Русской кухни туристы посетили дендрологический парк «Берендей», где с жару с пылу ели блины, дегустировали холодец и запеченную тыкву в горшочках, разносолы и исконно русские напитки.
- ✓ А еще услышали историю турнепса и узнали, что такое «сухое» варенье.
- ✓ Пили травяной чай из самовара - пыхтелки и фотографировались на фоне кружевной скатерти наших бирских кружевниц и зонтиков, сделанных своими руками.



- ✓ Завершением гастротура стало посещение русского подворья в селе Николаевка.
- ✓ Здесь радушная хозяйка рассказала о традициях русской кухни и пригласила гостей в уютную избу с печью, садовую беседку и на чаепитие с богатым меню: тыквенная каша, пирожки и щипчики с тыквой, пастила тыквенная, цукаты и печенье из тыквы, чай из сбора трав и сурица



ХАБАРОВСКИЙ КРАЙ

4.11.2025 г.

прошел гастрономический фестиваль на Центральной
площади Хабаровска с сопровождением творческого
коллектива

ансамбль русской песни «Бабкины внуки»



Ключевые события фестиваля

- Императорский ужин с подачей блюд по правилам XIX века
 - Приготовление царской ухи

✓ *Аромат наваристой ухи разносился далеко за пределы площади Ленина, маня всех на грандиозный фестиваль русской кухни. Лучшие повара города накормили царской ухой **более 15 тысяч человек***



приготовление царской ухи потребовало:

3,7 тонны рыбы, 500 килограммов картофеля

включая 1200 килограммов голов кеты, сазана, судака и красноперки

Дом Российской Кухни

«Народов много – Родина одна!»

✓ Праздничный стол в «Доме российской кухни» накрывали шеф-повара из Якутии, Бурятии, Ростовской области, Республики Марий Эл и других регионов России



Знакомиться с национальной кухней России можно не только в праздники, а каждый день - в столице второй год работает «Дом российской кухни», где в 15 корнерах можно попробовать блюда из разных регионов — от Петропавловска-Камчатского до Калининграда.



В честь юбилея «Гастрономической карты России» были представлены особые блюда: суворовский пирог, «Уральские шаньги», чеченский медовик, «Шахтерский» торт из ДНР и северный десерт «Северное сияние»



КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

В период 1.11.2025 – 9.11.2025 прошла неделя «Русской кухни»

В рамках Всероссийского Фестиваля «Русской кухни» 6.11.2025 г. прошел конкурс

«Каша – кормилица наша»



Номинации в конкурсе:

- ✓ «Авторская каша «Каша густая – пища мужская»
- ✓ «Каша десертная «Русская каша – матушка наша»
- ✓ Лучшая презентация - защита тематического стола

✓ Участники – студенты восьми образовательных учреждений

АЛТАЙСКИЙ КРАЙ

Даты проведения: до 30.11.2025
Число экспонентов: 42 предприятия и 85 школ



Меню	
• Борщ	- 490 руб.
• Солянка	- 490 руб.
• Жаркое на сковороде с бараниной/говядиной/свининой	- 790/690/590 руб.
• Говядина по-Строгановски	- 890 руб.
• Бифштекс из говядины	- 890 руб.
• Блины	
С ветчиной и сыром	- 150 руб.
С фаршем	- 190 руб.
Со сметаной	- 120 руб.
С лососем	- 250 руб.
• Морс брусничный	- 170 руб.

В рамках фестиваля проводятся:

- ✓ детские мастер-классы по фаршированию блинов;
- ✓ дегустации;
- ✓ музыкальные выступления фольклорных групп;
- ✓ образовательные мероприятия для школьников, направленные на популяризацию здорового питания и национальных кулинарных традиций

- ✓ Каждое заведение подготовило специальное меню с акцентом на традиционные русские блюда и оформление зала с использованием элементов общероссийского мероприятия



КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

30.10.2025-
04.11.2025

- Даты проведения

100+

- Посетителей

90+

- Экспонентов



Мероприятия:

- дегустация блюд
- мастер-класс
- развлекательная программа с конкурсами
- демонстрация процесса выпечки хлеба по старорусским рецептам



ТОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

С 3.11.2025 - 9.11.2025 2025 г. прошла неделя «Русской кухни»
В томском гастрохолле «Лампочка»

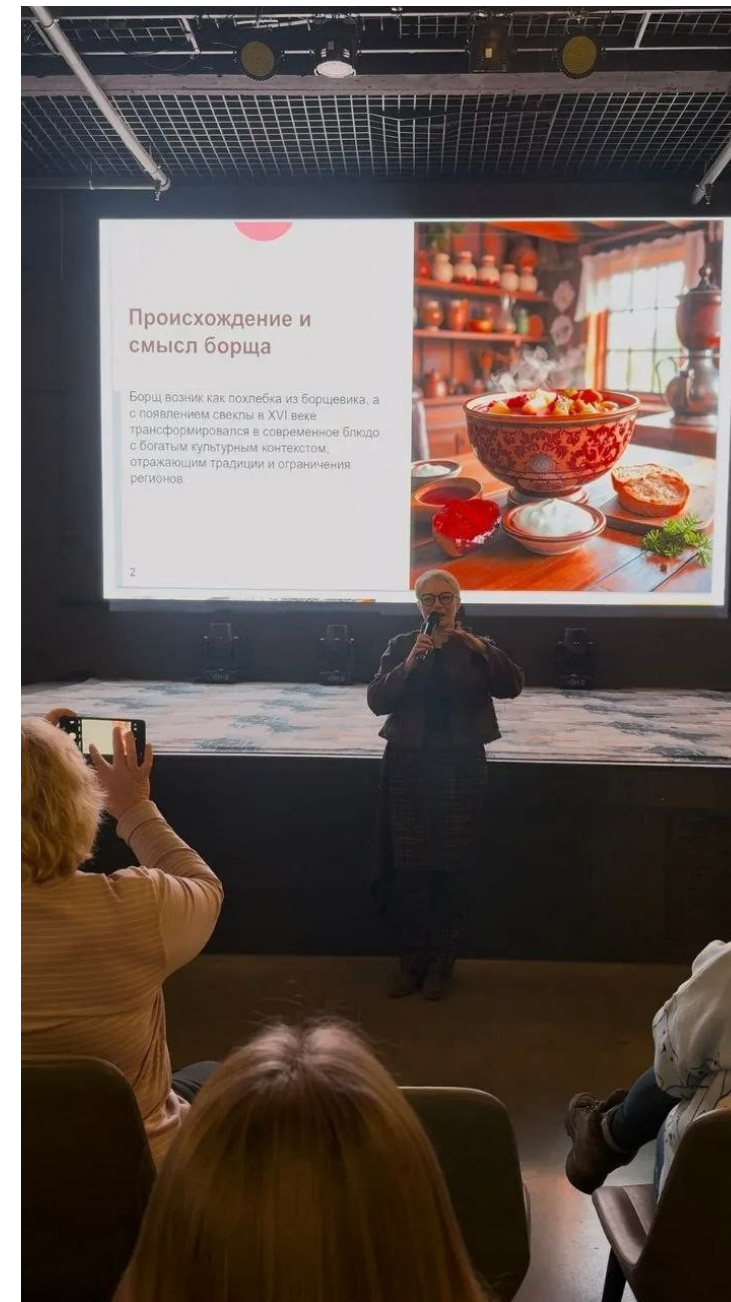


✓ Гастрохолл «Лампочка»,
объединяющий более 20 точек
общепита, а также к участию
присоединились 15 объектов
общественного питания

НЕДЕЛЯ
РУССКОЙ
КУХНИ

3-9 ноября

лампочка × ФЕСТИВАЛЬ
РУССКОЙ
КУХНИ



5.11.2025
прошла лекция о сибирской кухне,
в ходе которой рассказали о ее
тонкостях и нюансах



Число посетителей: 7000 человек

РЯЗАНСКАЯ ОБЛАСТЬ



Даты проведения: 01.11.2025 - 15.11.2025
Число экспонентов: 14 предприятий общественного питания
Число посетителей: около 10000



Мероприятия:

- 2 тематические ярмарки
- муниципальный фестиваль «Большой хоровод»
- 2 праздничных мероприятия в сельских домах культуры
- мастер-классы и презентации блюд традиционной русской кухни

✓ Гастрономический фестиваль охватил не только город Рязань, но и Касимовский, Путятинский, Пронский, Рыбновский, Рязанский, Клепиковский и Сараевский районы



✓ Проведен гастрономический ужин по современной русской кухне с участием Максима Рыбакова (шеф-повар трех ресторанов суздальского гостиничного комплекса «Пушкарская слобода»)

ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛАСТЬ

Всероссийский фестиваль русской кухни проводился в двух форматах: закрытый (4.11.2025 – 16.11.2025 г.) и открытый (14.11.25 г.)

Ключевые события фестиваля

- ✓ Разработка эксклюзивного меню русской кухни предприятиями общественного питания
- ✓ Ярмарки, конкурсы, мастер-классы, презентации традиционных блюд русской кухни
- ✓ Дегустация продукции местных производителей



- ✓ Фермер, автор гастрономического аттракциона «Бродячий самовар» Алексей Синецкий, показал 40-литровый трактирный самовар



- ✓ Наталья Концова, глава благотворительного фонда "Возрождение", представила корабль из пирожков и винегрет, которые подавали еще при Петре Первом, зефирный букет, каравай



МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

«Чайный дом» с выставленными экспонатами русского быта, где можно было угоститься блинами, согреться ароматным сбитнем с ягодами и травами



4.11.2025 г.

Фестиваль русской кухни проведен в разных районах региона

Ключевые события фестиваля

- ✓ Выставка-ярмарка прикладного творчества
- ✓ Народные игры и забавы для детей
- ✓ Концертная программа с участием творческих коллективов



- ✓ Информационные тематические часы для школьников по изучению истории русских блюд



- ✓ Практические занятия в детских садах о русских традиционных блюдах и продуктах



НИЖЕГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ



4.11.2025 г.

Проведен Фестиваль русской кухни

✓ Гости смогли посетить фестиваль
«Промыслы и ремесла народов России»



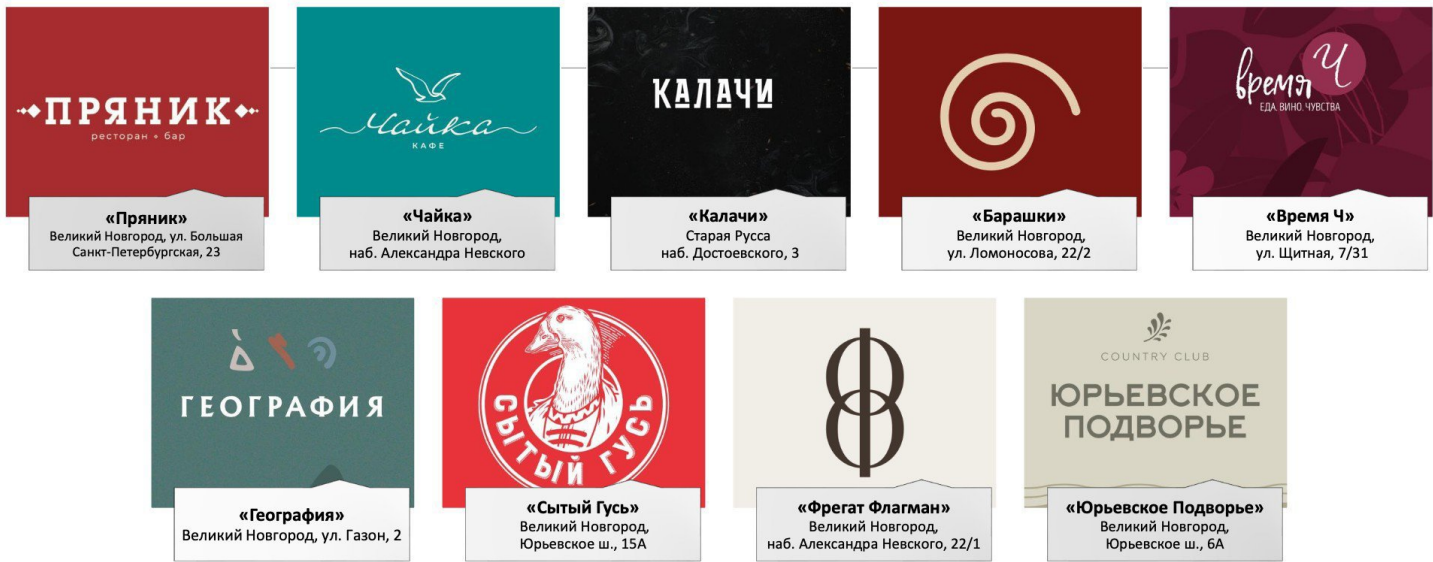
10000+
• Участников

Ключевые события фестиваля

- ✓ Выставки, ярмарки
- ✓ Историческая реконструкция
- ✓ Спортивные мероприятия
- ✓ Угощения национальными блюдами
- ✓ Мастер-классы от нижегородских рестораторов

НОВГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

РЕСТОРАНЫ-УЧАСТНИКИ

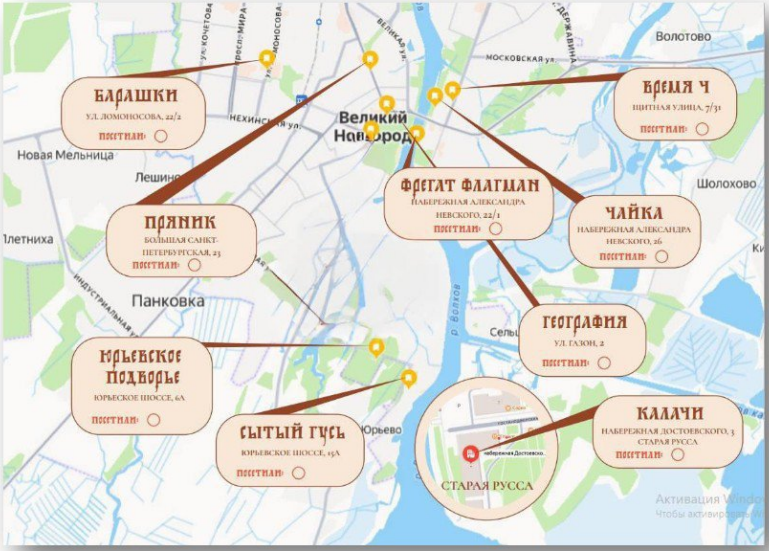


Даты проведения: 01.11.2025 - 30.11.2025
Меню русской кухни представлено на протяжении месяца в 9 ведущих ресторанных комплексах



✓ В рамках фестиваля предусмотрены бонусы посетителям и онлайн-голосование на платформе обратной связи «Решаем вместе» портала «Госуслуги», по итогам которого будет определен ресторан-победитель

✓ Каждый посетитель, который в ноябре закажет блюдо из меню русской кухни во всех ресторанах, участвующих в фестивале, получит карту гостя с дальнейшей возможностью получить бесплатный ужин на двоих в ресторане – участнике фестиваля до 15 декабря



✓ В школах в рамках урока «Разговоры о важном» проводится беседа с учащимися о значении и традициях русской кухни

ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ

Даты проведения: 25.10.2025 - 5.11.2025

Число экспонентов: 44 объекта общественного питания, 13 образовательных учреждений

Число участников: 7000



В рамках Фестиваля проведены:

- ✓ фольклорный этнографический фестиваль "Радуга"
- ✓ выступление национальных творческих коллективов
- ✓ спортивные состязания
- ✓ мастер-классы
- ✓ дегустация блюд местных производителей
- ✓ ярмарки



- ✓ В рамках Фестиваля принято участие во Всероссийской хоровой акции «Матушка Земля»

ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

4.11.2025 г.

Состоялся Фестиваль русской кухни

В рамках Фестиваля проведены:

- ✓ Кулинарные и ремесленные мастер-классы
- ✓ дегустация блюд русской кухни от предприятий общественного питания
- ✓ Кулинарные шоу от шеф-поваров
- ✓ Ярмага региональных производителей
- ✓ Интеллектуальные игры
- ✓ Выступления творческих коллективов



ПЕНЗЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ

2.11.2025 г.

На Юбилейной площади г. Пензы прошел Фестиваль русской кухни
Каждый район Пензенской области представил свои уникальные
гастрономические «визитные карточки»



- ✓ На площади можно было познакомиться с разнообразием местных продуктов: сыры и мясные полуфабрикаты, колбасы и деликатесы, копчёности и кондитерские изделия, хлебобулочные изделия и кисломолочная продукция, продукция пчеловодства.



- ✓ Помимо гастрономической программы, гостей ждали ярмарка ремесел с изделиями местных мастеров и концертная программа с выступлениями пензенских фольклорных коллективов.

РЕСПУБЛИКА МОРДОВИЯ

В период 1.11.2025 – 9.11.2025 г. в самом колоритном национальном ресторанном комплексе "Мордовское подворье" прошел Фестиваль русской кухни



Гостям предлагались блюда как мордовской национальной кухни, так и русской:

- ✓ пшеничные блины "Пачаты»
- ✓ пачат-бургер
- ✓ медвежья лапа
- ✓ Пельмени
- ✓ мордовский открытый пирог с творогом и картофелем
- ✓ пшенная каша
- ✓ Уха
- ✓ Селянка
- ✓ сурская стерлядь
- ✓ Супы
- ✓ блюда из мяса
- ✓ каленые яйца
- ✓ домашние соленья
- ✓ сыры Мордовии
- ✓ вареники, десерты
- ✓ мордовские национальные напитки "Поза" и Пуре", чай из местных трав.



РЕСПУБЛИКА МАРИЙ ЭЛ

Даты проведения: 01.11.2025 - 5.11.2025

Число экспонентов: более 30

Число посетителей: более 3000



В рамках Фестиваля проведены:

- ✓ Кулинарные мастер-классы по изготовлению русских национальных блюд
- ✓ Конкурсы рисунков, фотовыставки, турниры «Русская кухня»
- ✓ Ярмарки с дегустацией блюд
- ✓ Выставки книг в библиотеках, посвященные русской кухне
- ✓ Разработано специальное меню, проведены выставки-продажи блюд русской кухни



РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ



В период 1.11.2025 - 14.11.2025 г. прошел Фестиваль русской кухни



150

• предприятий



МАСТЕР КЛАСС ПО ЛЕПКЕ ВАРЕНИКОВ

1 и 2 ноября
начало в 12:00
для детей с 5 до 12 лет
бесплатно

только по записи: +7 (919) 899-76-54



✓ прошел тематический вечер с дегустацией блюд русской кухни



✓ для детей были проведены мастер-классы по лепке вареников

- ✓ состоялся благотворительный кулинарный мастер-класс для детей с ограниченными возможностями, а также мастер-класс по приготовлению блинов
- ✓ был проведен тренинг «Искусство приготовления русских блюд» и мастер-класс по сборке русского пирога – «Курника»
- ✓ в ресторане состоялся праздник вкуса и традиций: «Уха на костре в честь недели русской кухни»



✓ 1.11.2025 г. в г. Батайске состоялась праздничная ярмарка, на которой был представлен каравай – символ фестиваля «Русской кухни»

САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ

Дата проведения: 4.11.2025

- ✓ мастер-классы: по приготовлению русских блюд по старым славянским рецептам на берёзовых дровах (используется мобильная русская печь); по приготовлению рыбы волжской; по приготовлению блинов; мастер-класс «Уха из петуха», мастер-класс по плетению лозы



Значимые яркие мероприятия:

- ✓ Тематическая выставка с фотографиями Самары конца 19-го века
- ✓ дегустация продукции
- ✓ Викторины
- ✓ розыгрыш сертификатов на посещение банного комплекса

- ✓ выставка - продажа самарских ремесленников «Самарский торжок»

САРАТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Период проведения: 1.11.2025 – 9.11.2025

Экспоненты: 4 объекта общественного питания, 1 колледж кулинарного искусства



На площадке Саратовского колледжа кулинарного искусства проведены:

- ✓ мастер-класс по изготовлению кулебяки
- ✓ выставка продажа блюд русской кухни



- ✓ В 4 объектах общепита, осуществлялось предложение блюд русской кухни, включенных в специальное меню

САХАЛИНСКАЯ ОБЛАСТЬ



В рамках празднования Дня народного единства по всем районам Сахалинской области прошёл яркий и аппетитный *Фестиваль русской кухни*. Каждый район представил свою уникальную программу.



✓ торговые ряды, шатры, дегустационные столы и фотозоны были украшены в фирменном стиле Фестиваля

Ключевые события фестиваля

- ✓ знакомство с особенностями русской кулинарии
- ✓ дегустация блюд русской кухни — от пышных пирогов до наваристых щей
- ✓ мастер-классы по приготовлению блюд русской кухни

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ

Дата проведения: 4.11.2025

- ✓ Завершился праздник гала-концертом «Мы едины» с участием лауреатов фестиваля «Солдатский конверт»



- ✓ На фестивале были организованы дегустации национальных блюд и кулинарные мастер-классы, угощали: пирогами, расстегаями, кулебяками, казачьей кашей, наваристой ухой и традиционным русским борщом

ТАМБОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Период проведения: 4.11.2025 – 9.11.2025

Экспоненты: 10

Число участников: 5000

Ключевые события фестиваля

- ✓ Выставка-продажа продукции собственного приготовления
- ✓ Ярмарки по продаже сельскохозяйственной продукции, продукции местных товаропроизводителей
- ✓ мастер-классы по приготовлению блюд русской кухни



- ✓ В некоторых предприятиях общественного питания объявлена неделя русской кухни: разработано специальное меню блюд русской кухни



ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛАСТЬ

В Челябинской области в Нагайбакском, Карталинском, Копейском, Октябрьском районах
проведены мероприятия в рамках Всероссийского фестиваля русской кухни
в период 1.11.2025 – 4.11.2025



Основное мероприятие прошло 3.11.2025 г. в Центральной городской библиотеке,
включая:

- ✓ знакомство с интересными рецептами и почувствовали настоящий дух русского застолья
- ✓ мастер-классы
- ✓ русские народные пляски

- ✓ 31.10.2025 г. состоялся праздничный концерт «Страна Согласия и Братства» и фестиваль Русской кухни "Русский смак»
- ✓ 1.11.2025 г. в Октябрьском районе состоялся XI Районный фестиваль национальных культур «Мы – единый народ»

- ✓ 31.10.2025 г. прошел конкурс «Сельский погребок – заготовки впрок» пяти команд сельских поселений по приготовлению костровой похлебки в Нагайбакском районе

СМОЛЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ

2.11.2025

проведены мероприятия в рамках Всероссийского фестиваля русской кухни на базе КДЦ «Дворец культуры железнодорожников», а также в Гагаринском, Ершичском, Угранском и Монастырщинском муниципальных округах



✓ В фестивале приняли участие 19 сельских филиалов МБУК «Монастырщинский РКДЦ»

✓ Более 35 наименований блюд русской кухни было представлено лучшими поварами культуры села

Список рассылки к письму от _____ № _____

№ п/п	ФИО члена рабочей группы	Способ доставки
1.	Бухаров Игорь Олегович	Нарочный
2.	Гончаров Михаил Петрович	Нарочный
3.	Журавлев Дмитрий Николаевич	Нарочный
4.	Марусенков Максим Петрович	Нарочный
5.	Пискунов Владислав Владимирович	Нарочный
6.	Саратцева Елена Александровна	Нарочный
7.	Стрижибикова Ольга Борисовна	Нарочный
8.	Сырников Максим Павлович	Нарочный
9.	Шаповалова Екатерина Борисовна	Нарочный
№ п/п	Название ассоциации или организации	Способ доставки
1.	АКОРТ	info@acort.ru
2.	ФРиО	info@frio.ru
3.	ООО «Лента»	info@lenta.com
4.	ООО «Корпоративный Центр Икс 5»	info@x5.ru
№ п/п	Региональные органы исполнительной власти Российской Федерации	Способ доставки
1.	Правительство Белгородской области	МЭДО
2.	Правительство Брянской области	МЭДО
3.	Администрация Владимирской области	МЭДО
4.	Правительство Воронежской области	МЭДО
5.	Администрация Запорожской области	Электронная почта
6.	Правительство Ивановской области	МЭДО
7.	Правительство Калужской области	МЭДО
8.	Администрация Костромской области	МЭДО
9.	Администрация Курской области	МЭДО
10.	Администрация Липецкой области	МЭДО
11.	Правительство Московской области	МЭДО

12.	Правительство Орловской области	МЭДО
13.	Правительство Рязанской области	МЭДО
14.	Администрация Смоленской области	МЭДО
15.	Администрация Тамбовской области	МЭДО
16.	Правительство Тверской области	МЭДО
17.	Правительство Тульской области	МЭДО
18.	Правительство Ярославской области	МЭДО
19.	Правительство Москвы	МЭДО
20.	Правительство Республики Карелия	МЭДО
21.	Правительство Республика Коми	МЭДО
22.	Правительство Архангельской области	МЭДО
23.	Администрация Ненецкого автономного округа	МЭДО
24.	Правительство Вологодской области	МЭДО
25.	Правительство Калининградской области	МЭДО
26.	Правительство Ленинградской области	МЭДО
27.	Правительство Мурманской области	МЭДО
28.	Правительство Новгородской области	МЭДО
29.	Администрация Псковской области	МЭДО
30.	Правительство Санкт-Петербурга	МЭДО
31.	Правительство Республики Адыгея	МЭДО
32.	Правительство Республики Калмыкия	МЭДО
33.	Администрация Краснодарского края	МЭДО
34.	Правительство Астраханской области	МЭДО
35.	Правительство Волгоградской области	МЭДО
36.	Правительство Ростовской области	МЭДО
37.	Правительство Республики Крым	МЭДО
38.	Правительство Севастополя	МЭДО
39.	Правительство Республики Дагестан	МЭДО
40.	Правительство Донецкой Народной Республики	Электронная почта
41.	Правительство Республики Ингушетия	МЭДО
42.	Правительство Кабардино-Балкарской Республики	МЭДО
43.	Правительство Карачаево-Черкесской Республики	МЭДО

44.	Правительство Луганской Народной Республики	Электронная почта
45.	Правительство Республики Северная Осетия-Алания	МЭДО
46.	Правительство Чеченской Республики	МЭДО
47.	Правительство Ставропольского края	МЭДО
48.	Правительство Республики Башкортостан	МЭДО
49.	Правительство Республики Марий-Эл	МЭДО
50.	Правительство Республики Мордовия	МЭДО
51.	Правительство Республики Татарстан	МЭДО
52.	Правительство Удмуртской Республики	МЭДО
53.	Председателю Кабинета Министров Чувашской Республики	МЭДО
54.	Правительство Пермского края	МЭДО
55.	Правительство Кировской области	МЭДО
56.	Правительство Нижегородской области	МЭДО
57.	Правительство Оренбургской области	МЭДО
58.	Правительство Пензенской области	МЭДО
59.	Правительство Самарской области	МЭДО
60.	Правительство Саратовской области	МЭДО
61.	Правительство Ульяновской области	МЭДО
62.	Правительство Курганской области	МЭДО
63.	Правительство Свердловской области	МЭДО
64.	Правительство Тюменской области	МЭДО
65.	Правительство Ханты-Мансийского автономного округа - Югры	МЭДО
66.	Правительство Ямало-Ненецкого автономного округа	МЭДО
67.	Правительство Челябинской области	МЭДО
68.	Правительство Республики Алтай	МЭДО
69.	Правительство Республики Бурятия	МЭДО
	Правительство Республики Тыва	МЭДО
71.	Правительство Республики Хакасия	МЭДО
72.	Правительство Алтайского края	МЭДО
73.	Правительство Забайкальского края	МЭДО
74.	Правительство Красноярского края	МЭДО

75.	Правительство Иркутской области	МЭДО
76.	Правительство Кемеровской области-Кузбасса	МЭДО
77.	Правительство Новосибирской области	МЭДО
78.	Правительство Омской области	МЭДО
79.	Администрация Томской области	МЭДО
80.	Правительство Республики Саха (Якутия)	МЭДО
81.	Правительство Камчатского края	МЭДО
82.	Администрация Приморского края	МЭДО
83.	Правительство Хабаровского края	МЭДО
84.	Администрация Херсонской области	Электронная почта
85.	Правительство Амурской области	МЭДО
86.	Правительство Магаданской области	МЭДО
87.	Правительство Сахалинской области	МЭДО
88.	Правительство Еврейской автономной области	МЭДО
89.	Правительство Чукотского автономного округа	МЭДО