

- кулинарные мастер-классы и гастрономические представления демонстрационные без дегустации и с дегустацией (как отдельное мероприятие, так и составляющие мероприятий);
- дегустация блюд и продуктов питания;
- «ресторанные фестивали»;
- мероприятия с фуршетно-банкетной формой организации питания.

2) на все категории предприятий питания, действующих согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые привлекаются для организации мероприятий в рамках Всероссийского фестиваля русской кухни, реализуемые на бюджетные средства и/или при информационной поддержке органов исполнительной власти и органов местного самоуправления, которые в том числе являются площадками проведения мероприятий, а именно:

- кафе и рестораны;
- услуги выездного питания;
- столовые (в том числе при образовательных и дошкольных учреждениях).

Понятийный аппарат

Русская кухня - кулинарный бренд, представляющий совокупность наименований блюд и кулинарных техник, технологий и рецептур, вкусовых и визуальных характеристик, которые устойчиво ассоциируются в сознании российской и зарубежной аудитории с Россией. На протяжении веков русская кухня развивалась на основе использования местных продуктов, разработки собственных блюд и кулинарных приемов, успешной адаптации гастрономического опыта народов, входящих в Российскую Империю, СССР и Российскую Федерацию. Русская кухня является культурным и историческим наследием государства и культурологическим феноменом.

Кухни народов России - устойчивые направления национальной кухни, характеризующиеся набором кулинарных техник и наименований блюд, рецептурами и технологиями, основанными на исторических непрерывных (т.е. сохраненных) кулинарных традициях и обычаях, традициях гостеприимства и