

**КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ МАЛОГО, СРЕДНЕГО БИЗНЕСА  
И ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**РАСПОРЯЖЕНИЕ**

от 30.07.2026 № 447-Р

**О проведении в 2026 году ежегодного конкурса  
«Лучший по профессии в сфере потребительского рынка  
Ленинградской области»**

В соответствии с Положением о ежегодном конкурсе «Лучший по профессии в сфере потребительского рынка Ленинградской области», утвержденным постановлением Правительства Ленинградской области от 17 июня 2024 года № 412, в целях организации в 2026 году ежегодного конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии в сфере потребительского рынка Ленинградской области» (далее – конкурс):

1. Утвердить наименования номинаций конкурса в 2026 году согласно приложению 1 к настоящему распоряжению.

2. Утвердить Положение о конкурсных комиссиях по подведению итогов конкурса в 2026 году согласно приложению 2 к настоящему распоряжению.

3. Утвердить критерии оценки участников конкурса в 2026 году согласно приложению 3 к настоящему распоряжению.

4. Определить срок приема документов, необходимых для участия в конкурсе (далее – конкурсные документы):

дата начала приема конкурсных документов – 28 августа 2026 года;

дата окончания приема конкурсных документов – 30 сентября 2026 года.

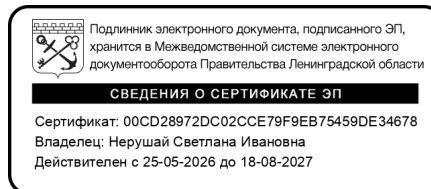
5. Отделу развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области (далее – комитет) не позднее 27 августа 2026 года:

разместить извещение о проведении конкурса на официальном сайте комитета в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (<http://msp.lenobl.ru>) (далее – сеть «Интернет»);

направить информацию о проведении конкурса в администрации муниципальных районов, муниципального и городского округов Ленинградской области для обеспечения возможности размещения ими указанной информации на своих сайтах в сети «Интернет».

6. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на начальника отдела развития потребительского рынка комитета.

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



С.И. Нерушай

УТВЕРЖДЕНЫ  
распоряжением комитета  
по развитию малого, среднего бизнеса  
и потребительского рынка  
Ленинградской области  
от 30.07.2026 № 447-Р

(приложение 1)

**НАИМЕНОВАНИЯ НОМИНАЦИЙ**  
**ежегодного конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии**  
**в сфере потребительского рынка Ленинградской области» в 2026 году**

- I. Среди работников торговли Ленинградской области:
  - 1. «Лучший продавец-консультант».
  - 2. «Лучший кассир».
  - 3. «Лучший продавец автолавки / фудтрака».
  
- II. Среди работников общественного питания Ленинградской области:
  - 1. «Лучший пиццамейкер».
  - 2. «Лучший кондитер».
  - 3. «Лучший бариста».
  
- III. Среди работников бытового обслуживания Ленинградской области:
  - 1. «Лучший мастер ногтевого сервиса».
  - 2. «Лучший флорист».
  - 3. «Лучший фитнес-тренер».

УТВЕРЖДЕНО  
распоряжением комитета  
по развитию малого, среднего бизнеса  
и потребительского рынка  
Ленинградской области  
от 30.07.2026 № 447-Р

(приложение 2)

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о конкурсных комиссиях по подведению итогов ежегодного конкурса**  
**профессионального мастерства «Лучший по профессии в сфере**  
**потребительского рынка Ленинградской области» в 2026 году**

**1. Общие положения**

1.1. Для проведения в 2026 году ежегодного конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии в сфере потребительского рынка Ленинградской области» (далее – конкурс) создаются конкурсные комиссии по подведению итогов конкурса по соответствующей номинации (далее – комиссии).

1.2. В состав комиссий включаются представители комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области (далее – комитет) и подведомственного комитету Государственного казенного учреждения Ленинградской области «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства», а также независимые эксперты (профессионалы определенной сферы (направления) деятельности по соответствующей номинации конкурса).

В состав комиссий также могут включаться представители организаций, образующих инфраструктуру поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства Ленинградской области, представители общероссийских общественных объединений, действующих на территории Ленинградской области, эксперты по развитию бизнеса и представители иных организаций, в уставные цели которых входит содействие созданию условий для развития малого и среднего предпринимательства, потребительского рынка, а также бизнес-сообществ Ленинградской области.

1.3. Каждая комиссия состоит из председателя комиссии, заместителя председателя комиссии, секретаря комиссии и иных членов комиссии. Общее количество членов комиссии составляет пять человек. Члены комиссии участвуют в ее заседаниях лично. Заседание комиссии правомочно, если на нем присутствуют более половины от общего числа членов комиссии.

1.4. Персональный состав каждой комиссии утверждается правовым актом комитета не позднее даты окончания приема документов, необходимых для участия в конкурсе (далее – конкурсные документы).

## 2. Порядок работы комиссий.

2.1. Конкурс проводится отдельно по каждой номинации соответствующей комиссией и состоит из двух этапов:

1) оценка членами комиссии конкурсных документов конкурсанта, предоставленных в соответствии с п. 2.2 Положения о ежегодном конкурсе «Лучший по профессии в сфере потребительского рынка Ленинградской области», утвержденного постановлением Правительства Ленинградской области от 17 июня 2024 года № 412;

2) оценка членами комиссии презентации конкурсанта с учетом требований к презентации конкурсанта, в том числе к выполнению практического задания, и критериев оценки для каждой номинации конкурса, установленных распоряжением комитета.

2.2. Оценка осуществляется путем проставления каждым членом комиссии баллов в соответствии с критериями оценки в оценочные листы.

2.3. Для проведения первого этапа конкурса секретари комиссий по каждой номинации обеспечивают подготовку сведений о соответствии конкурсных документов конкурсантов значениям соответствующих критериев оценки.

2.4. Второй этап конкурса проводится комиссией в присутствии конкурсантов. Участие в конкурсе представителей конкурсантов не допускается.

2.5. Члены комиссий оценивают презентации конкурсантов, в том числе выполнение практических заданий, с учетом установленных критериев оценки.

2.6. При необходимости члены комиссии имеют право задавать вопросы участникам конкурса для их объективной оценки.

2.7. Определение победителей конкурса осуществляется путем суммирования баллов, проставленных в оценочных листах каждого члена комиссии, по итогам первого и второго этапов конкурса.

УТВЕРЖДЕНЫ  
распоряжением комитета  
по развитию малого, среднего бизнеса  
и потребительского рынка  
Ленинградской области  
от 30.07.2026 № 447-Р

(приложение 3)

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**  
**участников ежегодного конкурса профессионального мастерства**  
**«Лучший по профессии в сфере потребительского рынка**  
**Ленинградской области» в 2026 году**

I. Критерии оценки по первому этапу (для всех номинаций):

| № п/п | Оцениваемый критерий                                                                          | Параметры оценки                                                            | Возможное количество баллов |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Качество подготовки презентации «Я – лучший по профессии»                                     | Оценивается содержание и оформление презентации                             | до 20 баллов                |
| 2.    | Образование участника конкурса                                                                | Наличие профильного образования                                             | 5 баллов                    |
|       |                                                                                               | Прохождение программ (курсов) повышения квалификации и (или) переподготовки | 5 баллов                    |
| 3.    | Наличие поощрений (благодарственных писем, дипломов, грамот, прочих поощрений) и рекомендаций | Одно поощрение или рекомендация                                             | 5 баллов                    |
|       |                                                                                               | Два и более поощрения или рекомендации                                      | 10 баллов                   |
| 4.    | Опыт работы в профессии                                                                       | От 2 до 5 лет                                                               | 5 баллов                    |
|       |                                                                                               | От 5 до 10 лет                                                              | 8 баллов                    |
|       |                                                                                               | 10 лет и более                                                              | 10 баллов                   |

II. Критерии оценки по второму этапу:

1. Номинация «Лучший продавец-консультант».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант выполняет практическое задание в виде тестирования. Тест состоит из 20 вопросов из сферы профессиональной деятельности. Время выполнения теста – 15 минут;

2) конкурсант выступает с самопрезентацией в свободной форме. Во время самопрезентации конкурсант должен рассказать о своей профессиональной деятельности, достигнутых результатах, реализованных проектах и планах развития. Во время самопрезентации должна использоваться форменная (специальная) одежда и иная атрибутика, могут быть использованы фотоматериалы, видеосопровождение, слайд-шоу. Время для самопрезентации – 10 минут.

| № п/п | Оцениваемый критерий                                           | Параметры оценки                                                                                    | Возможное количество баллов |
|-------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Тестирование                                                   | За каждый правильный ответ                                                                          | 1 балл                      |
| 2.    | Самопрезентация участника                                      | Оценивается содержание самопрезентации и профессиональных навыков конкурсанта                       | До 20 баллов                |
| 3.    | Использование форменной (специальной) одежды и иной атрибутики | Оценивается внешний вид конкурсанта, использование форменной (специальной) одежды и иной атрибутики | До 10 баллов                |

## 2. Номинация «Лучший кассир».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант выполняет практическое задание в виде тестирования. Тест состоит из 20 вопросов из сферы профессиональной деятельности. Время выполнения теста – 15 минут;

2) конкурсант выступает с самопрезентацией в свободной форме. Во время самопрезентации конкурсант должен рассказать о своей профессиональной деятельности, достигнутых результатах, реализованных проектах и планах развития. Во время самопрезентации должна использоваться форменная (специальная) одежда и иная атрибутика, могут быть использованы фотоматериалы, видеосопровождение, слайд-шоу. Время для самопрезентации – 10 минут.

| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки           | Возможное количество баллов |
|-------|----------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Тестирование         | За каждый правильный ответ | 1 балл                      |

|    |                                                                |                                                                                                     |              |
|----|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2. | Самопрезентация участника                                      | Оценивается содержание самопрезентации и профессиональных навыков конкурсанта                       | До 20 баллов |
| 3. | Использование форменной (специальной) одежды и иной атрибутики | Оценивается внешний вид конкурсанта, использование форменной (специальной) одежды и иной атрибутики | До 10 баллов |

### 3. Номинация «Лучший продавец автолавки / фудтрака».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант выполняет практическое задание в виде тестирования. Тест состоит из 20 вопросов из сферы профессиональной деятельности. Время выполнения теста – 15 минут;

2) конкурсант выступает с самопрезентацией в свободной форме. Во время самопрезентации конкурсант должен рассказать о своей профессиональной деятельности, достигнутых результатах, реализованных проектах и планах развития. Во время самопрезентации должна использоваться форменная (специальная) одежда и иная атрибутика, могут быть использованы фотоматериалы, видеосопровождение, слайд-шоу. Время для самопрезентации – 10 минут.

| № п/п | Оцениваемый критерий                                           | Параметры оценки                                                                                                                         | Возможное количество баллов |
|-------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Тестирование                                                   | За каждый правильный ответ                                                                                                               | 1 балл                      |
| 2.    | Самопрезентация участника                                      | Оценивается содержание самопрезентации и профессиональных навыков конкурсанта                                                            | До 20 баллов                |
| 3.    | Использование форменной (специальной) одежды и иной атрибутики | Оценивается внешний вид конкурсанта, использование форменной (специальной) одежды и иной атрибутики, в том числе на автолавке / фудтраке | До 10 баллов                |

#### 4. Номинация «Лучший пиццамейкер».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант предоставляет технологическую карту пиццы;

2) конкурсант выполняет практическое задание по приготовлению пиццы на тему «Пицца в русском стиле» по авторскому рецепту. Участник выполняет приготовление пиццы, которая состоит из 6 порций. Приготовление пиццы осуществляется с использованием продуктов и посуды конкурсанта на предоставленном профессиональном оборудовании. Время для выполнения практического задания – 45 минут, время для презентации конкурсной работы – 10 минут.

Условия: заготовка необходимых ингредиентов осуществляется участником конкурса заранее. Задание выполняется и представляется в профессиональной одежде. Конкурсная работа сопровождается подробной презентацией, включающей демонстрацию процесса приготовления, подачей пиццы и пояснением технологической карты.

| № п/п | Оцениваемый критерий                  | Параметры оценки                                                                                       | Возможное количество баллов |
|-------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Технологическая карта                 | Состав технологической карты                                                                           | До 10 баллов                |
| 2.    | Процесс приготовления пиццы           | Оцениваются профессиональные качества конкурсанта при приготовлении и техника в процессе приготовления | До 20 баллов                |
| 3.    | Внешний вид и вкусовые качества пиццы | Оценивается презентация, внешний вид, подача и вкус                                                    | До 20 баллов                |

#### 5. Номинация «Лучший кондитер».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант предоставляет технологическую карту десерта;

2) конкурсант выполняет практическое задание по изготовлению по своему рецепту десерта – Пирожное «Картошка» (далее – десерт). Участник выполняет приготовление 6 порций десерта. Приготовление десерта осуществляется с использованием полуфабрикатов (заготовок), иных продуктов и посуды конкурсанта. Время для выполнения практического задания – 30 минут, время для презентации конкурсной работы – 10 минут.

| № п/п | Оцениваемый критерий                                    | Параметры оценки                                                                                                                      | Возможное количество баллов |
|-------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Технологическая карта                                   | Состав технологической карты                                                                                                          | До 10 баллов                |
| 2.    | Процесс приготовления десерта, оригинальность рецептуры | Оцениваются профессиональные качества конкурсанта при приготовлении десерта, применяемые рецептуры и техники в процессе приготовления | До 20 баллов                |
| 3.    | Внешний вид и вкусовые качества десерта                 | Оцениваются презентация, внешний вид и вкусовые качества десерта                                                                      | До 20 баллов                |

6. Номинация «Лучший бариста».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант презентует рецепт приготовления кофейного напитка;

2) конкурсант выполняет практическое задание по изготовлению напитка на основе кофе по своему рецепту на тему «Кофе по-русски». Участник выполняет приготовление 6 порций напитка. Приготовление напитка осуществляется с использованием продуктов и посуды конкурсанта на предоставленном профессиональном оборудовании. Время для выполнения практического задания – 40 минут, время для презентации конкурсной работы – 10 минут.

| № п/п | Оцениваемый критерий                                                        | Параметры оценки                                                                                                                      | Возможное количество баллов |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Рецепт напитка                                                              | Презентация рецепта напитка                                                                                                           | До 10 баллов                |
| 2.    | Процесс приготовления напитка, оригинальность рецептуры Презентация напитка | Оцениваются профессиональные качества конкурсанта при приготовлении напитка, применяемые рецептуры и техники в процессе приготовления | До 20 баллов                |
| 3.    | Вкус и презентация                                                          | Оцениваются презентация, вкусовые качества напитка и внешний вид                                                                      | До 20 баллов                |

7. Номинация «Лучший мастер ногтевого сервиса».

Требования к презентации конкурсанта:

конкурсант выполняет практическое задание на тему «Дорогая простота» (элегантная эстетика, основанная на безупречном уходе, качественном исполнении и лаконичных дизайнах, часто отражающая стиль «Old Money»; вместо сложных рисунков или обилия декора акцент делается на идеальную форму и естественность). Конкурсное задание выполняется конкурсантами с применением собственных материалов. Время для выполнения практического задания – 90 минут, время для презентации конкурсной работы – 10 минут.

| № п/п | Оцениваемый критерий                                                  | Параметры оценки                                                                  | Возможное количество баллов |
|-------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Оригинальность дизайнерского решения (художественная выразительность) | Оценивается оригинальность дизайнерского решения (художественная выразительность) | До 20 баллов                |
| 2.    | Качество работы                                                       | Оценивается качество работы, применяемые материалы                                | До 20 баллов                |
| 3.    | Презентация                                                           | Оценивается содержание презентации конкурсной работы                              | До 10 баллов                |

8. Номинация «Лучший флорист».

Требования к презентации конкурсанта:

конкурсант выполняет практическое задание в виде изготовления цветочной композиции (букета) на тему «Всплеск эмоций». Изготовление цветочной композиции осуществляется конкурсантами из собственных материалов. Время для выполнения практического задания – 45 минут; время для презентации конкурсной работы – 10 минут.

| № п/п | Оцениваемый критерий                      | Параметры оценки                                                | Возможное количество баллов |
|-------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Художественная выразительность композиции | Оценивается художественная выразительность цветочной композиции | До 20 баллов                |
| 2.    | Применяемые материалы                     | Оценивается качество и разнообразие применяемых материалов      | До 20 баллов                |

|    |             |                                                         |              |
|----|-------------|---------------------------------------------------------|--------------|
| 3. | Презентация | Оценивается содержание презентации цветочной композиции | До 10 баллов |
|----|-------------|---------------------------------------------------------|--------------|

#### 9. Номинация «Лучший фитнес-тренер».

Требования к презентации конкурсанта:

Конкурсант представляет:

1) видеоролик о своей деятельности продолжительностью не более 5 мин.;

2) выполняет практическое задание – проведение авторской групповой танцевальной кардиотренировки «Фитнес-микс» (групповое фитнес-занятие, которое сочетает элементы различных танцевальных стилей: хип-хоп, джаз-фанк, латина, современная хореография, поп-хореография и другие, где с помощью танцевальных комбинаций под энергичную музыку одновременно получают кардионагрузку, развивают координацию, пластичность и сжигают калории). Для выполнения практического задания конкурсант использует собственные наработки, музыку и вспомогательные средства. Время для выполнения практического задания – не более 20 минут.

| № п/п | Оцениваемый критерий                    | Параметры оценки                                                                                                 | Возможное количество баллов |
|-------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Видеоролик – презентация фитнес-тренера | Оценивается содержание презентации                                                                               | До 20 баллов                |
| 2.    | Презентация практического задания       | Оцениваются профессиональные качества проведения авторской групповой танцевальной кардиотренировки «Фитнес-микс» | До 20 баллов                |
| 3.    | Вовлеченность участников                | Оценивается охват и вовлеченность участников тренировки                                                          | До 10 баллов                |