

# Чек-лист запуска фабрики-кухни

Технологии Общепита · +7 (904) 673-21-20

75 пунктов проверки перед проектированием, СМР и запуском фабрики-кухни.

- 1. Формат фабрики-кухни и целевой объём зафиксированы
- 2. Горизонт планирования 5–10 лет согласован
- 3. Количество точек / брендов определено
- 4. SKU и меню-карта для расчёта цехов
- 5. Планируемый объём порций/сутки рассчитан
- 6. Пиковая нагрузка (час/смена) моделирована
- 7. Технологический проект заказан до СМР
- 8. Потоки сырья, полуфабриката, ГП разделены
- 9. Чистые и грязные зоны не пересекаются
- 10. Однонаправленные маршруты на плане
- 11. Приёмка сырья с входным контролем
- 12. Склад: сухой, охлаждённый, замороженный
- 13. Овощной цех отделён от мясного
- 14. Мясной цех: ветконтур, санпропускник
- 15. Горячий цех: тепловая карта
- 16. Холодный цех у линии сборки
- 17. Шоковая заморозка в проекте
- 18. Камеры –18 / –25 / +2–6 °С
- 19. Резерв холодовой мощности +20–30%
- 20. Зона упаковки и маркировки
- 21. Traceability партий (НАССР)
- 22. Экспедиция и доки для фур
- 23. Холодовая цепь до точки / курьера
- 24. Мойка: пропускная способность
- 25. СIP / промышленная мойка линий
- 26. Мультибренд: отдельные линии сборки
- 27. Маркировка брендов и аллергенов
- 28. Площадь с резервом под рост SKU
- 29. Фазирование запуска (фаза 1/2/3)
- 30. Электромощность письменно в договоре
- 31. кВт с запасом 15–20%
- 32. Вентиляция по тепловой карте
- 33. Холодоснабжение: центральное или автономное
- 34. Канализация, жиросъемники, трапы
- 35. Водоснабжение: ХВС, ГВС, давление

- 36. Пароснабжение для котлов и мойки
- 37. Высота потолка в цехах  $\geq 3,5$  м
- 38. Грузовые лифты / рампы / доки
- 39. Маршрут доставки крупного оборудования
- 40. Спецификация оборудования утверждена
- 41. ТЗ для тендера / подрядчиков
- 42. Закупка оборудования после проекта
- 43. Единое ТЗ — не «по цене» от поставщика
- 44. Резерв 10–15% CAPEX на риски
- 45. Аудит помещения до аренды / покупки
- 46. Сравнение 2–3 площадок
- 47. СанПиН и надзор: требования учтены
- 48. HACCP-план заложен в проект
- 49. WMS / учёт партий (опция)
- 50. IT: касса, маркировка, агрегаторы
- 51. Логистика развоза: маршруты, окна
- 52. Термоконтейнеры и тара
- 53. График сменности персонала
- 54. Штат по цехам рассчитан
- 55. Обучение персонала потокам
- 56. Тест-производство перед запуском
- 57. Авторский надзор на СМР
- 58. Приёмка оборудования по спецификации
- 59. Валидация холодильной цепи
- 60. Пилотная поставка на 2–3 точки
- 61. KPI: брак, время цикла, отходы
- 62. Договор аренды: кто платит за инженерию
- 63. Пожарные и эвакуация
- 64. Разрешение на пищевое производство
- 65. Экологические требования к выбросам
- 66. Страхование и ответственность за ГП
- 67. Контракт с сетью: объёмы и SLA
- 68. План масштабирования на +50% объёма
- 69. Альтернативные поставщики сырья
- 70. Резерв сырья на 5–7 суток
- 71. Коммуникация с заказчиком / инвестором
- 72. Контрольная приёмка перед полным запуском
- 73. Регламент отзыва партии продукции

74. Согласование проекта с пожарным надзором

75. Бюджет ОРЕХ на запуск первых 90 дней

Услуга: [технологии-общепита.рф/services/proektirovanie-fabriki-kuhni/](https://технологии-общепита.рф/services/proektirovanie-fabriki-kuhni/)