10 мифов об открытии кафе с разбором

Фразы, которые часто слышно перед открытием. Сначала решите сами — миф или правда, потом читайте разбор.

В ролике — 4 фразы: мягкий свет, «под оборудованием не моем», «больше — удобнее», единые гастроёмкости. **Здесь** — 10 других.

01 ***«Без центральной горячей воды кафе не открыть»***

МИФ

Допускаются автономные системы горячего водоснабжения — например, водонагреватель. Его объём считают по пиковому расходу моек и оборудования.

→ СанПиН п. 18

02 ***«Ремонт доделаем, когда уже откроемся»***

МИФ

Ремонтировать производственные помещения одновременно с приготовлением еды в них запрещено. Сначала ремонт, потом запуск.

→ СанПиН п. 23

03 ***«ХАССП — это для заводов, кафе не касается»***

МИФ

Производственный контроль на принципах ХАССП должен быть на любом предприятии общественного питания. Порядок и периодичность устанавливает само предприятие.

→ СанПиН п. 4

04 ***«Посудомоечная машина обязательна»***

ОТЧАСТИ

Нет, но без неё посуду моют вручную с обработкой дезинфицирующими средствами. Если машина есть, в конце дня всю посуду моют в ней в режиме с дезинфекцией.

→ СанПиН п. 37

05 ***«Одноразовую посуду можно помыть и использовать снова»***

МИФ

Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещено. Её применяют строго по маркировке.

→ СанПиН п. 29

06 ***«Медосмотр команда пройдёт после открытия»***

МИФ

Медосмотр, гигиеническая подготовка и аттестация нужны при поступлении на работу — то есть до первой смены.

→ СанПиН п. 24

+7 (904) 673-21-20
MAX: max.ru/id1650338254_bot

07 ***«Вчерашнее блюдо можно продать, если оно было в холодильнике»***

Реализация готовых блюд на следующий день не допускается. Объём приготовления планируют под продажи дня.

→ СанПиН п. 32

МИФ

08 ***«Раствор для уборки — просто ведро, подписывать не нужно»***

Ёмкости с рабочими растворами моющих и дезинфицирующих средств маркируют: название, концентрация, дата приготовления и предельный срок годности.

→ СанПиН п. 47

МИФ

09 ***«Повар может ночевать в подсобке»***

Проживание людей на предприятии общественного питания запрещено — даже «временно» и даже в подсобном помещении.

→ СанПиН п. 26

МИФ

10 ***«Ртутный термометр в холодильнике — самый точный»***

Ртутные термометры на предприятии общественного питания использовать нельзя. Нужны контрольные термометры без ртути.

→ СанПиН п. 48

МИФ

Бесплатный разбор плана кухни: напишите РАЗБОР

Напишите «РАЗБОР» в комментариях или в MAX. Инженер-технолог посмотрит Ваш план и за несколько дней пришлёт риски по потокам, санитарным требованиям и инженерии. Бесплатно и без обязательств по оборудованию.

MAX: max.ru/id1650338254_bot · технологии-общепита.рф · +7 (904) 673-21-20

Ренат, основатель и инженер-технолог

Нормы: СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (действует с 01.09.2026 и заменил СанПиН 2.3/2.4.3590-20); номера пунктов — по этой редакции. Материал содержит общие рекомендации. Конкретные требования зависят от формата, меню, помещения, требований арендодателя и надзорных органов, поэтому окончательные решения принимаются по проекту — уточняйте у технолога.