Ещё 10 ошибок, которые не видно с первого взгляда

Такие ошибки не бросаются в глаза ни на плане, ни на объекте. Проверьте свою кухню по списку — каждую дешевле исправить до запуска.

В ролике — фритюрница у мойки, химия рядом с продуктами, окно без сетки. **Здесь** — 10 других незаметных ошибок.

1 Воздух и свет

ИНЖЕНЕРИЯ

- [ ] 01 **Вентиляция кухни общая с другими помещениями**
  Вытяжку цеха подключили к общей системе здания или к вентиляции санузла. Система вентиляции производственных помещений должна быть отдельной.
  → СанПиН п. 15

- [ ] 02 **Пар и мучная пыль без местной вытяжки**
  Зонт повесили только над плитой, а посудомоечная машина и зона замеса остались без него. Источники влаги, тепла и мучной пыли тоже оборудуют местной вытяжкой.
  → СанПиН п. 16

- [ ] 03 **Кондиционер над рабочим столом**
  Внутренний блок висит над столом или раздачей — конденсат и пыль могут попасть на продукты. Как правило, его размещают над проходом.

- [ ] 04 **Светильники без защитных плафонов**
  Если открытая лампа над столом разобьётся, стекло попадёт в продукт. Над рабочими местами — светильники с защитой.
  → СанПиН п. 10: исключить попадание посторонних частиц, в том числе стекла

- [ ] 05 **Холодный цех без бактерицидного оборудования**
  Там, где готовят холодные блюда, порционируют и упаковывают готовую еду, воздух обеззараживают бактерицидным оборудованием по инструкции.
  → СанПиН п. 17

2 Персонал и хранение

ПОРЯДОК В ЦЕХЕ

- [ ] 06 **Негде снять спецодежду перед туалетом**
  Перед посещением туалета рабочую одежду снимают в отведённом месте (или надевают сверху халат). Нужны крючки или шкаф у входа в санузел.
  → СанПиН п. 31

☐ 07 **Личные вещи и цветы в цехе**

Сумки, куртки, телефоны на полке и комнатные растения «для уюта» — в производственных помещениях их держать нельзя. Шкафчики персонала — вне цеха.

→ СанПиН п. 26

☐ 08 **Продукты стоят на полу**

Мешки и коробки «временно» ставят на пол — и пол под ними не моют. Для хранения нужны стеллажи и подтоварники.

☐ 09 **Пороги и перепады пола между зонами**

Небольшая ступенька между цехом и моечной — это опрокинутая тележка и риск падения с горячим. Пол делают в одном уровне или с плавными переходами.

☐ 10 **Некуда деть тару и картон**

Коробки от поставщиков копятся в проходах. Распаковку планируют в зоне приёмки, а картон сразу уходит к отходам — под это нужно место.

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.