10 пунктов, на которых кухня кафе не проходит проверку

Планировка — это только половина проверки. Вторая половина — то, как кухня устроена в работе: приборы, журналы, инвентарь, раздача. Пройдитесь по списку и отметьте то, что у Вас уже есть.

В ролике — три ошибки планировки: грязная посуда через горячий цех, плита под окном, приёмка через зал. **Здесь** — 10 других пунктов, о которых часто вспоминают только при проверке.

1 Планировка и оснащение

НА ЭТАПЕ ПРОЕКТА

- [ ] 01 **Гости не проходят через производство**
  Маршрут посетителей не пересекается с маршрутом персонала: например, гостевой туалет или гардероб не устроены так, что к ним идут через цех или мимо заготовки.
  → СанПиН п. 8: исключить встречное движение посетителей и персонала

- [ ] 02 **В каждом холодильнике — контрольный термометр**
  Температуру записывают каждый день в журнал (бумажный или электронный). Место для журнала и ответственного определите заранее.
  → СанПиН п. 35, 40

- [ ] 03 **На складе есть прибор температуры и влажности**
  Для склада сухих продуктов нужен не только термометр, но и гигрометр, а показатели тоже ежедневно фиксируют. Удобно ставить прибор там, где его видно без перестановки стеллажей.
  → СанПиН п. 35, 40

- [ ] 04 **Холодные блюда и десерты — только в охлаждаемой витрине**
  Если в меню салаты, десерты, холодные напитки на раздаче, под них нужна охлаждаемая витрина или холодильное оборудование. Это место и розетку закладывают в план раздачи.
  → СанПиН п. 32

- [ ] 05 **Есть место и время для приёмки товара с документами**
  Продукты без маркировки и сопроводительных документов не принимают. Нужен стол или зона, где товар проверяют до того, как он попадёт на склад.
  → СанПиН п. 5

2 Работа кухни

ДОКУМЕНТЫ И ПОРЯДОК

- [ ] 06 **Названия в меню совпадают с технологическими картами**

  Каждое блюдо готовят по технологической карте (ТК, ТТК или технологической инструкции), утверждённой руководителем. Название в меню должно совпадать с названием в карте.

  → СанПиН п. 11

- [ ] 07 **Гигиенический журнал заполняется каждый день**

  Ответственное лицо ежедневно осматривает работников, которые работают с продуктами, и записывает результат. Список в журнале соответствует числу работников в смене.

  → СанПиН п. 25, образец — приложение 1

- [ ] 08 **Уборочный инвентарь промаркирован и хранится отдельно**

  Для производственных и бытовых помещений — свой промаркированный инвентарь и отведённое место хранения; инвентарь для туалета — отдельно от остального. Под это нужна ниша или шкаф в плане.

  → СанПиН п. 22

- [ ] 09 **Доски и ножи для сырого и готового моют и хранят раздельно**

  Мало купить разный инвентарь: его обработка и хранение тоже раздельные, в своих цехах или зонах. Предусмотрите для этого место у мест работы.

  → СанПиН п. 29

- [ ] 10 **Фритюрный жир под ежедневным контролем**

  Если в меню есть фритюр, жир контролируют каждый день, а замену фиксирует ответственное лицо (на бумаге или в электронном виде) и хранит записи не менее трёх месяцев.

  → СанПиН п. 44

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.