Маленькая кухня: что проверить в первую очередь

На маленькой площади решения нужно принять до планировки: от формата работы и числа посадочных мест зависит, какие помещения обязательны, а какие можно совместить.

В ролике — почему проект нужен и маленькой кухне: шкаф больше ниши, перегруз щита, пересечение потоков. **Здесь** — 9 решений, с которых начинают планировку малой кухни.

1 Формат и правила

ДО ПЛАНИРОВКИ

☐ 01 **Решите: работаете с сырьём или с полуфабрикатами**

Если на кухне нет деления на цеха и она работает на полуфабрикатах, работать там с сырьём нельзя. Поэтому сначала решают меню и формат, а уже под них — зоны.

→ СанПиН п. 8

☐ 02 **Если сырьё всё-таки есть — выделите раздельные зоны**

Обрабатывать сырьё и делать из него полуфабрикаты можно в одном цехе, но в раздельных зонах (участках) и с раздельным оборудованием и инвентарём.

→ СанПиН п. 30

☐ 03 **Посчитайте посадочные места: меньше 25 или больше**

Для кафе меньше чем на 25 посадочных мест допускается хранить сырьё и готовую продукцию в одном холодильнике — в закрытых контейнерах и гастроёмкостях. Для мест от 25 и больше нужно раздельное холодильное оборудование.

→ СанПиН п. 29

☐ 04 **Туалет: один на всех — только при условиях**

Меньше 25 посадочных мест — допускается один туалет для гостей и персонала, но вход в него изолирован от производственных и складских помещений. Иначе нужны отдельные туалеты.

→ СанПиН п. 34

2 Площадь и оборудование

ЧТО ДАЁТ МЕТРЫ

☐ 05 **Считайте пиковый час, а не средний день**

Сколько блюд нужно отдать в самый загруженный час — от этого зависит число рабочих мест и аппаратов. На малой кухне запаса нет: ошибка в пике видна сразу.

- [ ] 06 **Посадку считайте от кухни, а не от зала**

  Число посадочных мест должно соответствовать тому, что кухня успевает приготовить. Большой зал при маленькой кухне — это очередь и холодные блюда.

- [ ] 07 **Один аппарат вместо двух — проверьте загрузку**

  Многофункциональное оборудование экономит место, но в пик на нём может «стоять» сразу несколько блюд. Проверьте по меню, что один аппарат не станет узким местом.

- [ ] 08 **Доставка — своя зона сборки заказов**

  Если планируете доставку, заказы собирают и упаковывают не на раздаче для зала. Нужен отдельный стол, место под упаковку и путь курьера, который не идёт через производство.

- [ ] 09 **Хранение — вверх, но не над тепловым оборудованием**

  Стеллажи и навесные полки над рабочими столами экономят площадь. Над плитой и другим тепловым оборудованием — зонт, а не полки: там жар и жир.

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.