Отделка, электрика, горячий цех: коротко о требованиях для кафе

Короткая памятка для разговора со строителями и электриком. Детали и размеры — в проекте, но эти принципы стоит знать заранее.

В ролике — три пары «ошибка → как надо»: моющиеся стены вместо обоев, щит подальше от воды, стол у плиты. **Здесь** — 12 других требований и правил.

1 Отделка

СТЕНЫ, ПОЛ, ПОТОЛОК

- [ ] 01 **Моются все поверхности, не только стены**
  Пол, потолок и двери в производственных и санитарно-бытовых помещениях тоже должны выдерживать ежедневную влажную уборку и дезинфицирующие средства.
  → СанПиН п. 19

- [ ] 02 **Без повреждений**
  Сколы плитки, отслоившаяся краска, щели — это не косметика: такие места не отмыть, поэтому повреждений в отделке быть не должно.
  → СанПиН п. 19

- [ ] 03 **Пол — нескользкий и стойкий к моющим средствам**
  Как правило, это керамогранит с противоскользящей поверхностью или промышленный наливной пол. Гладкая плитка «как в зале» в мокром цехе опасна.

- [ ] 04 **Стык пола и стены без щелей**
  В угол между полом и стеной забивается грязь. Примыкание делают плавным или герметичным — например, галтелью или плинтусом из плитки.

- [ ] 05 **Потолок во влажных зонах — влагостойкий**
  В моечной и горячем цехе обычные минераловатные плиты подвесного потолка впитывают влагу и жир. Выбирают влагостойкие моющиеся панели или кассеты.

2 Электрика

ДЛЯ ЭЛЕКТРИКА

- [ ] 06 **Мощному аппарату — своя линия**
  Для каждого мощного аппарата — отдельная линия со своим автоматом. Тепловое оборудование не подключают через удлинители и тройники.

- [ ] 07 **Защита от утечки тока**
  Розеточные линии, особенно во влажных зонах, как правило, защищают УЗО или дифавтоматами. Схему и номиналы выбирает электрик по ПУЭ.

- [ ] 08 **Заземление и подписанный щит**
  Корпуса оборудования заземляют по проекту электрика. Каждая линия в щите подписана, а подход к щиту не загромождают коробками.

3 Горячий цех

ДЛЯ РАССТАНОВКИ

- [ ] 09 **Зонт шире оборудования**
  Зонт, как правило, выступает за габарит теплового оборудования с открытых сторон, иначе пар и жир уходят мимо. Точные размеры — в проекте.

- [ ] 10 **Фильтры зонта снимаются и моются**
  Жироулавливающие фильтры регулярно чистят. Проверьте, что к ним можно подойти и что они помещаются в мойку или посудомоечную машину.

- [ ] 11 **Дверца пароконвектомата — не в проход**
  При открытии из камеры выходит горячий пар. Сторону открывания учитывают при расстановке, чтобы пар не шёл на проходящего человека.

- [ ] 12 **Газ или электричество — решите до проекта**
  Для газа нужны отдельный проект газоснабжения и согласования с газовой службой. В ТЦ и ряде зданий газ может быть недоступен — уточняйте заранее.

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.