



ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ (ПАМЯТКА)

Для кофе-пойнта: выбор, подготовка и согласование помещения

Правильный выбор помещения - основа успеха кофе-пойнта. Неправильное решение может привести к проблемам с проверяющими органами, дополнительным расходам и невозможности работать с молочными продуктами. Данная памятка содержит все основные нормативы и рекомендации для разных форматов.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

- **Нежилое помещение:** обязательно нежилой фонд. Размещение в жилых квартирах **запрещено**.
- **Вода и канализация:** обязательное наличие водопровода и канализации (для мытья посуды, оборудования, рук персонала). Для точек в ТЦ - технические условия.
- **Площадь:** минимальная площадь для островка / киоска - от 5-10 м². Для стационарной точки с зоной ожидания - от 20 м².
- **Высота потолков:** не менее 2,8 м (для систем вентиляции).
- **Естественное освещение:** обязательно наличие окон (хотя бы один источник естественного света) для стационарных точек.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РАСПОЛОЖЕНИЮ

- **Проходимость:** точка должна находиться в месте с высоким пешеходным трафиком (у метро, в ТЦ, рядом с офисными центрами, вузами, вокзалами).
- **Доступность:** удобный подход для клиентов, наличие места для очереди (не создавать помех проходу).
- **Парковка:** наличие парковки поблизости - большой плюс (для клиентов

на авто).

- **Конкуренты:** изучите, сколько кофеен уже работает рядом. Оптимально - 1-2 точки на 5-10 минут пешком.

 **Совет:** Лучшая локация - точка, где люди уже идут за кофе (рядом с другими кофейнями, но с более выгодными условиями: цена, качество, скорость).

3. САНИТАРНЫЕ НОРМЫ (СанПиН)

Для точек общепита (кофейни):

Параметр	Норматив	Примечание
Температура воздуха	20-22 °С (холодный период), 23-25 °С (теплый)	Обязательно кондиционирование
Относительная влажность	40-60%	Контролируется системой вентиляции
Кратность воздухообмена	Не менее 3 раз в час	Приточная и вытяжная вентиляция обязательны
Освещенность рабочего места	300-500 люкс	Общее и локальное освещение
Температура хранения молока	От +2 до +6 °С	Обязательно холодильное оборудование

4. ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ

4.1. Электроснабжение

- Мощность: не менее 5-7 кВт (для кофемашины, холодильника, освещения, кондиционера).
- Наличие заземления, защитных автоматов (УЗО).
- Отдельная розетка для кофемашины (высокое потребление энергии).

4.2. Вентиляция и кондиционирование

- Принудительная приточно-вытяжная вентиляция - обязательна для удаления влаги и запахов.
- Кондиционирование - обязательно для поддержания температуры и комфорта.

- Мощность: 1-1,5 кВт на 10 м².

4.3. Противопожарная безопасность

- Наличие огнетушителя (порошкового или углекислотного) - не менее 1 шт.
- План эвакуации на видном месте.
- Автоматическая пожарная сигнализация - обязательна для помещений более 50 м².
- Эвакуационные выходы: ширина прохода - не менее 1 м.

5. ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ РАЗНЫХ ФОРМАТОВ

Формат	Площадь	Требования к воде	Требования к вентиляции	Разрешения
Островок в ТЦ	5-10 м²	Техническая вода (по договору с ТЦ)	Общая вентиляция ТЦ	Договор аренды, согласование с ТЦ
Киоск / Павильон	6-12 м²	Подвод воды и канализации (обязательно)	Собственная вытяжка	Разрешение на установку, СЭЗ
Стационарная точка	20-40 м²	Полноценный водопровод и канализация	Приточная + вытяжная вентиляция	СЭЗ, пожарный надзор, уведомление Роспотребнадзора
Передвижная тележка	1-2 м²	Емкости для воды (чистой и грязной)	Не требуется	Разрешение на торговлю, договор с арендодателем места

6. ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ПРОВЕРЯЮЩИХ ОРГАНОВ

- Договор аренды (или свидетельство о праве собственности).
- Санитарно-эпидемиологическое заключение (СЭЗ) на помещение (для стационарных точек).
- Заключение пожарной инспекции (МЧС) - для помещений общественного назначения.
- Договор на вывоз мусора и отходов.
- Договор на дезинсекцию и дератизацию (при необходимости).
- Паспорт вентиляционной системы (при наличии).

7. ЧЕК-ЛИСТ ПРИ ВЫБОРЕ ПОМЕЩЕНИЯ

-  Нежилое помещение, отдельный вход (при необходимости)
-  Площадь: от 5 м² (для островка) до 20+ м² (для стационара)
-  Наличие водопровода и канализации
-  Возможность подключения мощной электрической сети (5-7 кВт)
-  Наличие вентиляции и кондиционирования (или возможность установки)
-  Проходимость: высокая, в месте скопления людей
-  Удобный доступ для клиентов, место для очереди
-  Парковка рядом (опционально)
-  Все документы на помещение в порядке (арендодатель)
-  Отсутствие ограничений по санитарным нормам

 **Критично:** Для точек с молочными продуктами обязательно наличие холодильного оборудования и соблюдение температурного режима. Без этого Роспотребнадзор может запретить работу.

 **Совет для островков в ТЦ:** Уточните у арендодателя наличие технической воды, возможность мытья посуды и соблюдения санитарных норм - это часто является камнем преткновения.