

ДИНСАЙД

ЭКОСИСТЕМА ДЛЯ БИЗНЕСА NORECA,
ОСНОВАННАЯ В 2013 ГОДУ

11

Лет на рынке

100+

Типичных
ошибок, которые
мы помогаем
избежать

4

Ключевых
направления

**Компания «Динсайд». Материалы подготовлены для ПИР 2025.
Источники: собственные методические материалы компании.*

1. ВВЕДЕНИЕ. КТО МЫ И ЗАЧЕМ ЗДЕСЬ

- Компания «Динсайд» — экосистема для бизнеса HoReCa
- Наш подход и эксперты

2. ГЛАВНАЯ ДИЛЕММА ОТРАСЛИ

- 4 мнения: кто из них прав?
- Разночтения, от которых «кипит мозг»

3. ТРЕБОВАНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА

- Что проверяют и что не проверяют
- Ключевые зоны контроля

4. СИСТЕМЫ ВОДООТВЕДЕНИЯ И ВОДОПОДГОТОВКИ

- Минимально допустимое количество моечных ванн
- Рукомойники в производственных помещениях
- Канализация и воздушный разрыв струи
- Санузлы персонала

5. СИСТЕМЫ ВЕНТИЛЯЦИИ

- Разделение вентиляции по зонам
- Локальные вытяжки и фильтрация

6. ПОТОЧНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

- Три потока и их разделение
- Практические ошибки в планировке

7. ЗОНИРОВАНИЕ В ЦЕХАХ

- Что разрешено, а что запрещено
- Совмещение цехов и участков

8. КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

- Один или два помещения
- Минимальные требования и рекомендации

9. МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ «ДИНСАЙД»

- Полная версия рекомендаций для скачивания
- Информационные партнёры и каналы обратной связи





Проектирование

Пищевых производств и кухонь



Оснащение

Профессиональным оборудованием



Обслуживание

Ремонт и техническое обслуживание



Поставки

Расходные материалы и ассортимент

НАПРАВЛЕНИЯ ЭКОСИСТЕМЫ



Взаимное уважение

Общение «как сотрудник с сотрудником одной компании»



Эмпатия

Понимание потребностей и вызовов
вашего бизнеса



Общие цели

Ваш успех — это наш успех

ПАРТНЕРСКИЙ ПОДХОД

ЭКСПЕРТЫ В ДЕТАЛЯХ

ОПЫТ, КОТОРЫЙ СТРОИТ БИЗНЕС

ПАХМУТОВА ТАТЬЯНА

- Технолог-проектировщик компании «Динсайд»
- Высшее профессиональное образование по направлению «Технология продукции общественного питания» (специалитет и магистратура)
- Опыт работы поваром – универсалом
- 4 года преподавания в «Российском Университете Кооперации». Статьи в научных журналах. Член аттестационной комиссии.
- 13 лет работы в направлении проектирования предприятий общественного питания

ИЛЬДАР ХАНЕЕВ

- Директор Казанского филиала и руководитель проектного отдела
- Инженер-технолог общественного питания
- Опыт работы от повара/су-шефа до открытия собственного кафе
- Второе высшее образование: **экономика, финансы и кредит**
- **Построил отдел продаж с нуля** в крупной HoReCa-компании, а сейчас руководит филиалом

Компания «Динсайд». Все выступления и материалы доступны на dinside.ru/pir2025



РАЗНОЧТЕНИЯ, ОТ КОТОРЫХ КИПИТ МОЗГ

4 МНЕНИЯ: КТО ИЗ НИХ ПРАВ?



Вопросы	Роспотребнадзор	Специалист ХАССП	Педагог университета	Технолог-проектировщик
При нахождении предприятия в жилом доме допустимо ли совмещать канализации	Не допустимо	Допустимо при определенных условиях	Допустимо при определенных условиях	Допустимо при определенных условиях
Необходим ли разрыв струи	Да	Обязательного требования по установке разрыва струи нет	Да	Да
Необходимость рукомойников в моечных, баре и на раздаче	В баре нужен, в моечных и на раздаче нет.	Да, обязательны. На раздаче необходим при приготовлении. В моечных нет обязывающего документа.	В баре нужен, на раздаче нет	Да, нужно везде
Возможно ли объединение овощного и мясорыбного цеха в один заготовочный с выделением зон	Да	Да	Да	Да
Можно ли разграничить поток готовых блюд и грязной посуды из зала через одну дверь, руководствуясь режимом времени и санитарной обработкой	Нет	Нет	Да	Нет
Можно ли организовать зону тестовых заготовок в горячем цехе	Нельзя. Отдельный цех по замесу теста, либо мучной цех	Строгих ограничений и указаний нет. Не желательно	Да, если ассортимент изделий не большой. При этом выделяют специальную зону.	Нет

ДЕТАЛИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ТРЕБОВАНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА



✓ ЧТО ПРОВЕРЯЮТ

- системы водоотведения и водоподготовки
- систему вентиляции
- поточность технологических процессов
- технологические процессы в производственных помещениях
- производственный инвентарь
- товарное соседство
- персонал
- документацию
- отсутствие грызунов и насекомых
- покрытия стен, полов, наличие дверей

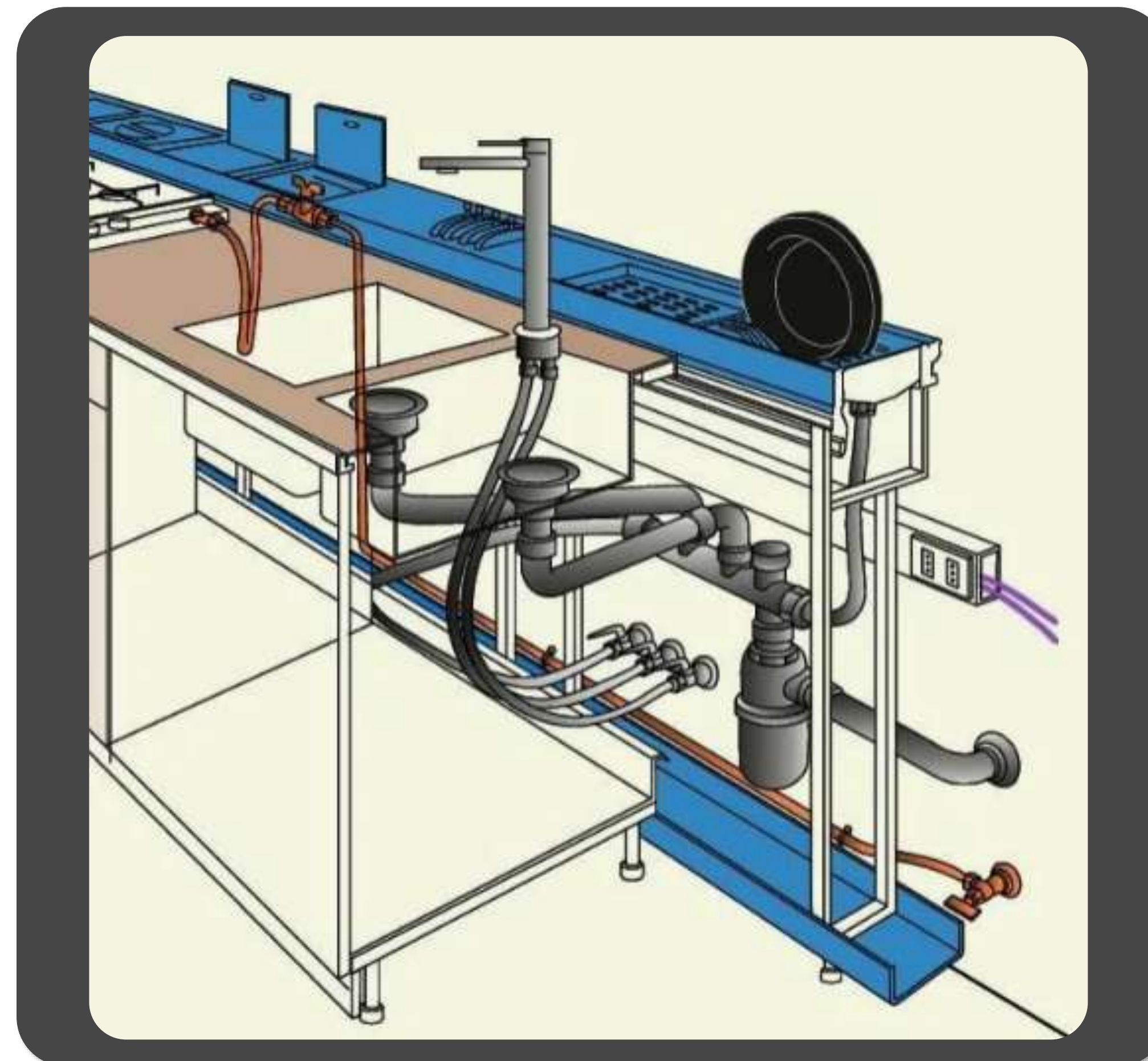
✗ ЧТО НЕ ПРОВЕРЯЮТ *

- ширину производственных коридоров
- высоту перегородок и потолков
- минимальную площадь помещений
- естественное освещение в цехах
- наличие жируловителей, трапов и душевых персонала
- количество санузлов персонала

** Проверка может проводиться другими надзорными органами.*

СИСТЕМЫ ВОДООТВЕДЕНИЯ И ВОДОПОДГОТОВКИ. КАНАЛИЗАЦИЯ, ВАННЫ, РУКОМОЙНИКИ И САНУЗЛЫ

- Минимально допустимое количество моечных ванн
- Рукомойники
- Канализация, воздушный разрыв струи
- Санузлы персонала



МОЕЧНЫЕ ВАННЫ

МИНИМАЛЬНО ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО



ПОМЕЩЕНИЕ	МИНИМУМ ПО ТРЕБОВАНИЮ РПН
Моечная кухонной посуды	2 ванны
Моечная столовой посуды	3 ванны или 1 + ПММ
Овощной цех	1
Мясорыбный цех	2
Холодный/Горячий	2
Мучной цех	1
Бар	1
Оборудование должно быть устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств.	

РУКОМОЙНИКИ

ГДЕ ОНИ НЕОБХОДИМЫ И КАК БЕЗ НИХ МОЖНО ОБОЙТИСЬ



Где нужны мойки

- Мойки обязательны во всех производственных цехах и барах.
- Ванны, прописанные как мойки и идущие дополнительно к основным, необходимым для технологического процесса, ваннам, могут считаться мойками.



Требования к оснащению

- Подводка горячей/холодной воды, средства для мытья рук и устройства для сушки — обязательны.



Спорный момент

- Мойки не требуются в моечных столовой/кухонной посуды (так как это не производственные помещения), но рекомендованы.



КАНАЛИЗАЦИЯ, ВОЗДУШНЫЙ РАЗРЫВ СТРУИ.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ КАНАЛИЗАЦИИ



Разделение

Канализационные стояки производственной и бытовой канализации должны быть раздельными.



Запрет

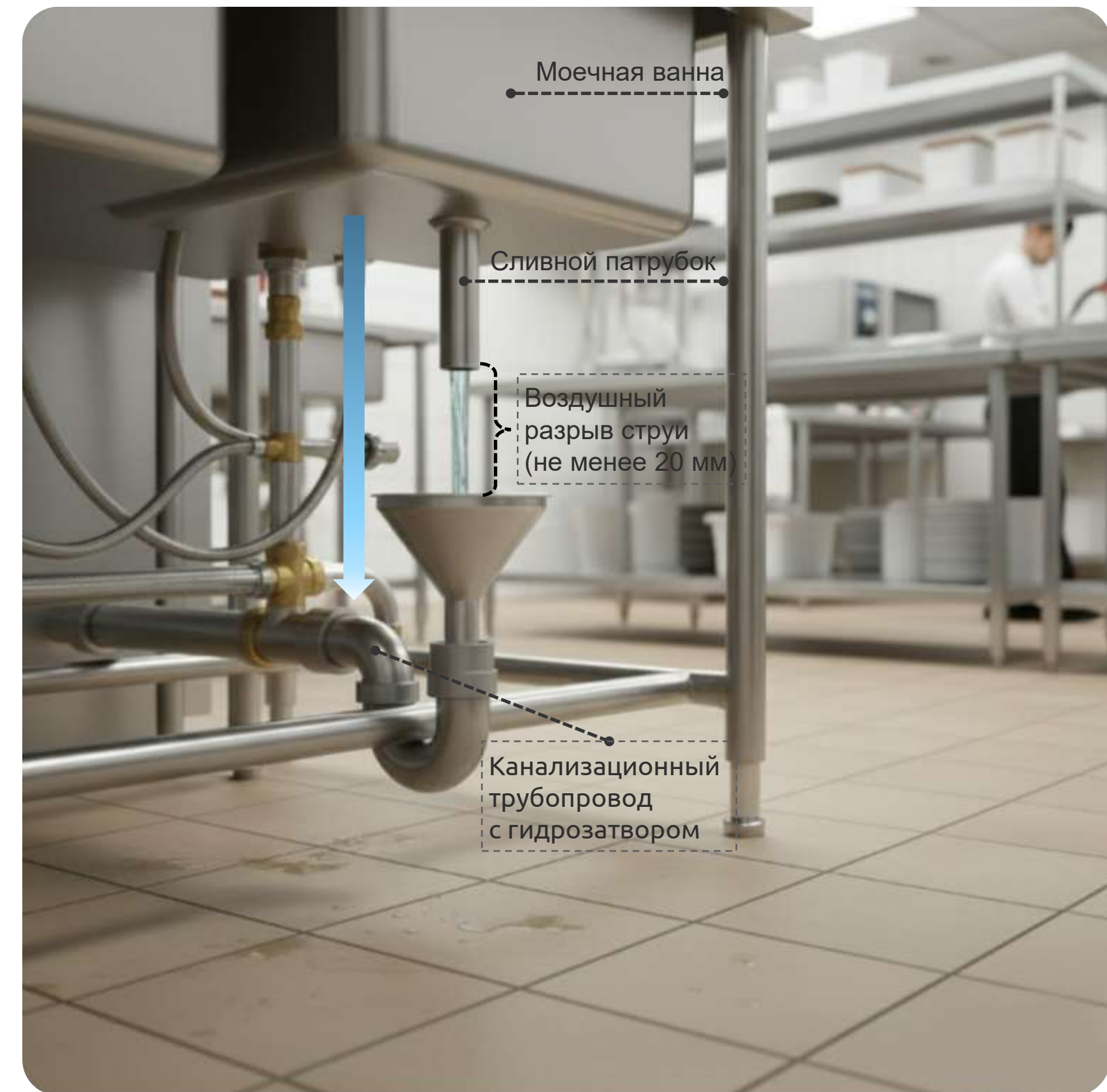
Подключение производственной канализации предприятия питания к бытовой канализации жилого дома недопустимо.



Разрыв струи

Рекомендуется обеспечить воздушный разрыв струи от моечных ванн до приемной воронки не менее 20 мм (для предотвращения обратного попадания стоков).

Мера направлена на предотвращение микробиологического обсеменения.



САНИТАРНЫЕ УЗЛЫ ПЕРСОНАЛА

ТАМБУР И ОБЪЕДИНЕНИЕ С САМУЗЛАМИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ



До 25 посадочных мест

Допускается объединять санузел персонала с санузлом для посетителей.



Более 25 посадочных мест

Требуется отдельный санузел для персонала.

Обязательные требования:

- Вход не должен выходить в производственные помещения.
- Обязателен тамбур с рукомойником в санузле и вешалкой для рабочей одежды перед ним.



СИСТЕМЫ ВЕНТИЛЯЦИИ



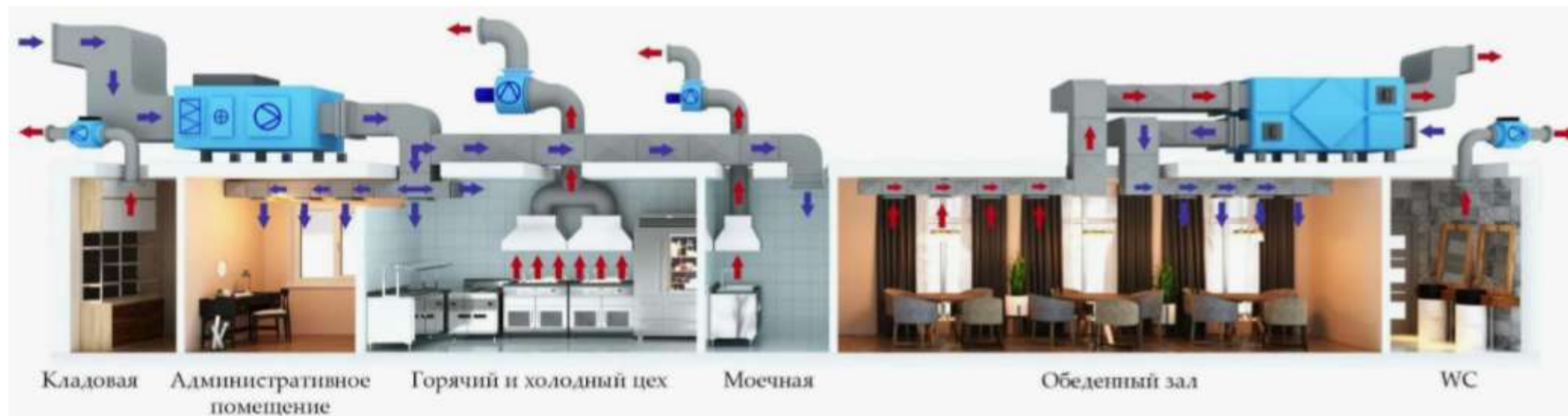
Системы вентиляции производственных и моечных помещений должны быть отдельными от:

- складов;
- обеденных залов;
- помещений, не связанных с питанием.



РПН проверяет:

- наличие локальных вытяжных систем над источниками газов, пара, пыли, тепла;
- наличие мелкоячеистых сеток на отверстиях вентиляционных систем;
- обеспечение противопыльными и бактерицидными фильтрами приточной вентиляции в помещениях отделки кондитерских изделий.



ПОТОЧНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ.

ИСКЛЮЧЕНИЕ ВСТРЕЧНЫХ И ПЕРЕКРЕСТНЫХ ПОТОКОВ



Поток 1: Люди

Посетители



Персонал



Поток 2: Продукты

Сырье/Полуфабрикаты



Готовая продукция



Поток 3: Посуда

Использованная посуда



Чистая посуда

- На каждую группу потоков должно быть предусмотрено отдельные входы (проёмы).
- Режим по времени, закрытые ёмкости и санитарная обработка не учитываются при проверках.
- Реальное движение потоков контролируется по видеонаблюдению.

ЗОНИРОВАНИЕ В ЦЕХАХ: ЧТО РАЗРЕШЕНО.

СОВМЕЩЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УЧАСТКОВ



РАЗРЕШЕНО



Объединение Овощного, Мясорыбного цехов и Зоны замеса теста в одном помещении (при выделении зон и соблюдении процессов).



Обработка яиц в мясорыбном цехе (в отдельных маркированных емкостях, без использования моечных ванн).



Совмещение Горячего и Холодного цеха в одном помещении.



Выделение моечной кухонной посуды в Горячем цехе.

ЗАПРЕЩЕНО



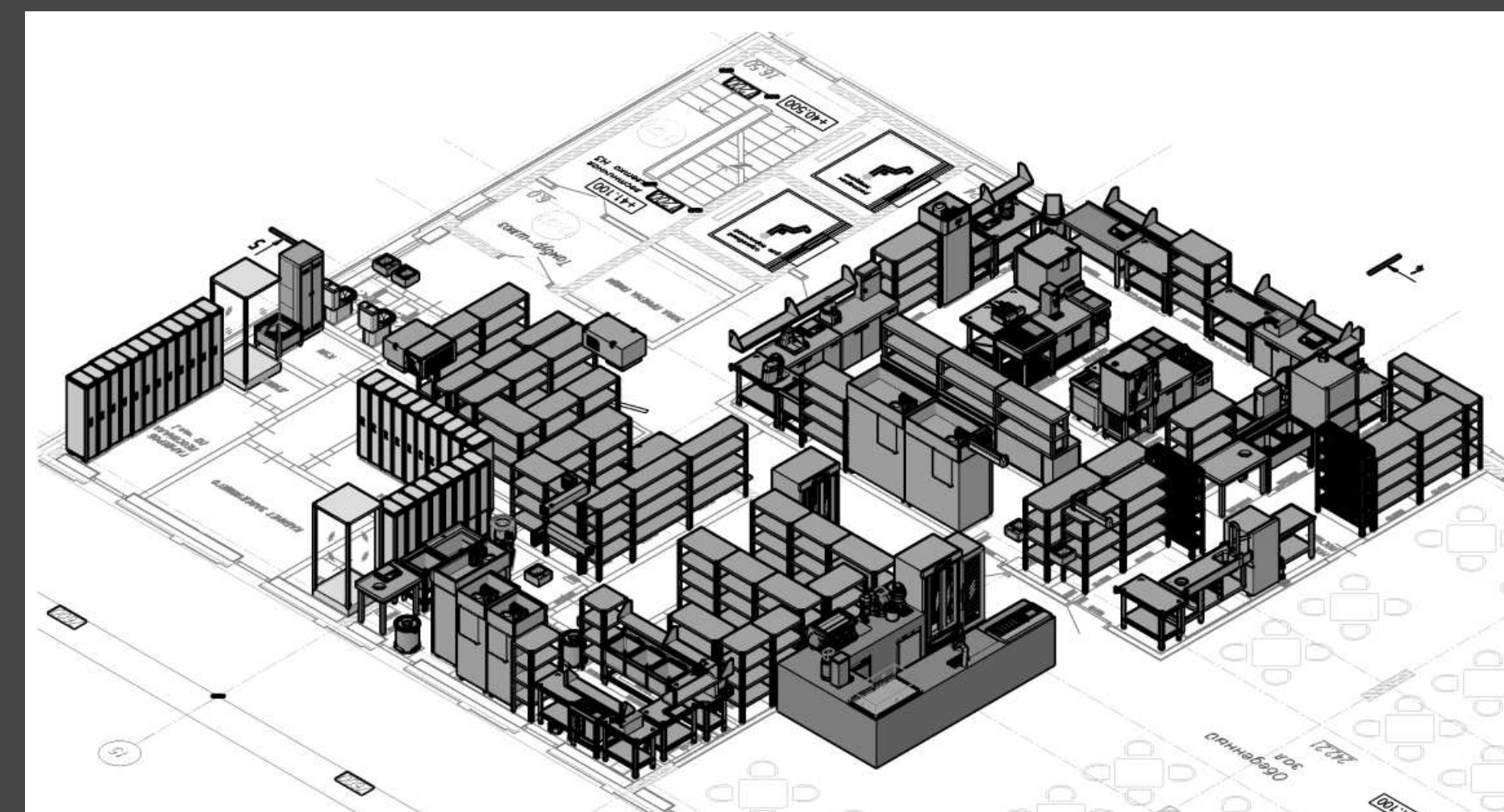
Совмещение Овощного цеха с Кладовой овощей.



Замес теста в Горячем цехе.



Совмещение Моечной столовой посуды с Горячим и Холодным цехом.



КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ.

ОДИН ЦЕХ ИЛИ ЦЕЛОЕ ПРОИЗВОДСТВО?



- Разрешено осуществлять изготовление кондитерских изделий в одном цехе, выделяя отдельные зоны (участки) с соблюдением температурных режимов, при этом необходимо исключить их проходимость и пересечение потоков сырья и готовой продукции.



- Желательно выделить два отдельных помещения — под заготовку и доготовку кондитерских изделий, отдельно от прочих цехов предприятия.

- Компания «Динсайд» рекомендует для выпуска небольших объёмов кондитерских изделий организовать два отдельных помещения, отделив замес и выпечку от изготовления кремов и отделки, с выделением зон под каждую технологическую операцию и расстановкой оборудования по ходу технологического процесса.
- При производстве больших объёмов рекомендуется использовать Приложение 5 «Рекомендуемый состав производственных и вспомогательных помещений кондитерского цеха» МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации».

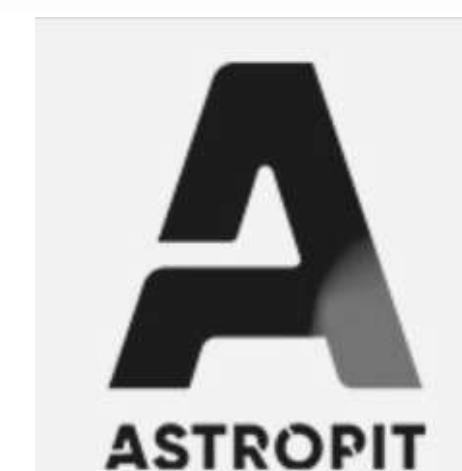


МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ КОМПАНИИ «ДИНСАЙД».

СКАЧАЙТЕ ПОЛНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



НАШИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ



Мы объединили требования разных инстанций и опыт экспертов, чтобы создать собственное методическое пособие — практическое руководство по проектированию предприятий питания.

КАНАЛ в Telegram



С обсуждением
и обратной связью

САЙТ проекта



С регулярным
обновлением