

МОЖНО С ОГОВОРКАМИ

Помещение подходит для открытия кафе, но требует значительных доработок по вентиляции и пожарной безопасности. Наличие отдельного входа с улицы и достаточная площадь — ключевые преимущества. Рекомендуется решить вопрос с вытяжкой до подписания договора аренды.

Анализ по 6 блокам



Электроснабжение

Предупреждение

⚠ Выделенная мощность 15 кВт недостаточна для кафе с горячей кухней. Рекомендуемая мощность для данного типа заведения — не менее 25–30 кВт.

→ Подайте заявку в энергосбытовую компанию на увеличение мощности до 30 кВт. Стоимость подключения зависит от региона и доступности мощности в здании.

📄 СП 31-110-2003 «Проектирование и монтаж электроустановок жилых и общественных зданий»

⚠ Однофазное подключение 220В ограничивает выбор профессионального оборудования. Многие конвектоматы и плиты требуют трёхфазного питания 380В.

→ При увеличении мощности запросите переход на трёхфазную сеть 380В. Это расширит выбор оборудования и снизит нагрузку на фазу.

📄 ПУЭ 7-е изд., п. 7.1.37



Вентиляция и вытяжка

Критично

⊘ Отсутствует выделенный вентиляционный канал для вытяжки горячего цеха. Использование общедомовой вентиляции для заведений общепита запрещено.

→ Необходимо проектирование и монтаж отдельного вентиляционного канала с выводом на крышу или через фасад (при согласовании с УК).

📄 СП 60.13330.2020 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», п. 7.1.10

⚠ Вывод вытяжки через фасад возможен, но требует согласования с управляющей компанией и жильцами. При наличии жилых помещений сверху могут быть ограничения.

→ Получите письменное согласие УК на вывод вентиляции через фасад. Рассмотрите вариант вывода через крышу — он надёжнее с точки зрения согласований.

📄 Постановление Правительства РФ № 491, ЖК РФ ст. 36



Водоснабжение и канализация

OK

i Централизованное горячее и холодное водоснабжение обеспечивает потребности кафе. Точки подключения расположены в нужных местах.

→ При проектировании кухни учтите необходимость установки жируловителя на канализационном выпуске.

СП 30.13330.2020 «Внутренний водопровод и канализация зданий»

i Рекомендуется установить жируловитель перед подключением к общедомовой канализации — это обязательное требование для предприятий общепита.

→ Заложите в бюджет жируловитель производительностью не менее 1.0 л/с. Стоимость оборудования — от 25 до 80 тыс. ₽.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3.7



Пожарная безопасность

Предупреждение

! Ширина входной двери менее 0.9 м не соответствует требованиям для заведений общепита с числом посадочных мест более 25.

→ Расширьте дверной проём до минимум 0.9 м (рекомендуется 1.2 м). Согласуйте перепланировку с БТИ и управляющей компанией.

СП 1.13130.2020 «Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы», п. 4.2.5

i Необходима установка автоматической пожарной сигнализации (АПС) и системы оповещения и управления эвакуацией (СОУЭ) не ниже 2-го типа.

→ Закажите проект пожарной сигнализации в лицензированной организации. Ориентировочная стоимость проекта + монтаж — 80–150 тыс. ₽.

Федеральный закон №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»



Санитарные нормы

OK

i Высота потолков 3.0 м соответствует требованиям для предприятий общественного питания (минимум 2.7 м).

→ Запас по высоте позволяет разместить подвесные потолки для скрытой прокладки коммуникаций.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.2

i Один санузел достаточен для кафе с посадкой до 50 мест. При увеличении числа мест потребуются второй санузел.

→ Предусмотрите отдельные санузлы для персонала и посетителей при числе посадочных мест более 25.

СП 44.13330.2011 «Административные и бытовые здания», п. 5.2

Планировка и зонирование OK

i Площадь 85 м² позволяет разместить кафе на 30 мест с полноценной кухней.

Рекомендуемое соотношение: 40% кухня и подсобные, 60% зал.

→ Закажите профессиональную планировку с разделением на зоны: горячий цех, холодный цех, мойка, склад, зал, санузлы.

 СП 118.13330.2022 «Общественные здания и сооружения»

i Отдельный вход с улицы — существенное преимущество. Обеспечивает удобный доступ для посетителей и соответствует требованиям для первого этажа жилого дома.

→ Рассмотрите установку летней веранды у входа — это увеличит посадку на 8–12 мест в тёплый сезон.

 ЖК РФ ст. 22, п. 2

Оценка бюджета на дооснащение

Вентиляция (проект + монтаж вытяжного канала)	250–450 тыс. ₽
Электрика (увеличение мощности до 30 кВт, трёхфазка)	80–150 тыс. ₽
Пожарная сигнализация (проект + монтаж АПС и СОУЭ)	80–150 тыс. ₽
Расширение дверного проёма	40–80 тыс. ₽
Водоснабжение (жироуловитель, разводка)	50–100 тыс. ₽
Проектная документация (все разделы)	100–180 тыс. ₽
Согласования (УК, Роспотребнадзор, МЧС)	50–90 тыс. ₽
Непредвиденные расходы (10–15%)	100–250 тыс. ₽

Итого:

850–1 450 тыс. ₽

Ключевые риски

- 1** Отказ управляющей компании согласовать вывод вытяжки через фасад. Без решения вопроса с вентиляцией открытие кафе с горячей кухней невозможно.
Критичный
- 2** Недостаточная электрическая мощность здания — увеличение до 30 кВт может быть невозможно без реконструкции внутридомовых сетей.
Высокий
- 3** Жалобы жильцов на шум и запахи при работе вытяжной системы. Необходимо предусмотреть шумоглушители и фильтры очистки воздуха.
Высокий
- 4** Срок аренды до 3 лет может не окупить вложения в инженерные системы (850–1450 тыс. ₽). Рекомендуется договор на 5+ лет.

Следующие шаги

1. Получите технические условия на увеличение электрической мощности до 30 кВт (обращение в энергосбытовую компанию)
2. Согласуйте с управляющей компанией возможность вывода вентиляции через фасад или крышу
3. Закажите проект вентиляции у лицензированной организации (HVAC-проектирование)
4. Заключите договор аренды на срок не менее 5 лет для окупаемости инвестиций
5. Подготовьте проект перепланировки и согласуйте его в БТИ
6. Закажите проект пожарной сигнализации и получите согласование МЧС
7. Уведомите Роспотребнадзор о начале деятельности предприятия общепита

Данный отчёт является предварительной AI-оценкой и не заменяет полноценного инженерного обследования. Для принятия финальных решений рекомендуется привлечь квалифицированных специалистов. Сервис АудитТочки не несёт ответственности за решения, принятые на основе данного отчёта.