**Чек-лист по планированию кухни**

**1. Характеристики вашей кухни**

|  |  |
| --- | --- |
| Размерыдо 9 м2 (маленькая кухня)от 9 до 12 м2 (средняя кухня)больше 12 м2 (большая кухня)Запишите свои и определите какая у вас кухня. |  |
| Форма кухни. Прямоугольная. Квадратная. Узкая, Широкая. Нестандартной формы. Совмещенная с чем-либо (гостиной, столовой, студия) |  |
| Цветовое решение близкое вам и стиль кухни |  |
| Что уже есть на кухне и что нельзя поменять? Окно, дверь, балкон, газовая колонка, мусоропровод и т.п. |  |
| Запланированный бюджет на обустройство кухни |  |

|  |
| --- |
| Схематично нарисуйте вашу кухню (сейчас то, что есть, а потом добавите, то, что хотите) |

**2. Вы, семья и ваши предпочтения**

|  |  |
| --- | --- |
| Опишите состав и численность вашей семьи, их возраст. Если в семье старые, больные, дети, домашние животные |  |
| Что для вас и ваших членов семьи означает идеальная кухня? |  |
| Укажите время, которое вы обычно проводите на кухне, а ваши члены семьи, а домашние животные, гости |  |
| Сколько человек обычно готовят на кухне |  |
| Что вы делаете помимо готовки и принятия пищи на кухне |  |
| Где вы планируете встречать гостей |  |
| Где ваша семья обычно кушает |  |
| Ваши физиологические и характерологические потребности (рост, активность, привычки) и другие планы на кухню |  |
| Другое |  |

**3. Список хранения**

Записываем все предметы, которые вы храните сейчас на кухне и планируете хранить в будущем, распределив их по группам. Например,

* Моющие средства
* Ежедневная посуда
* Праздничная посуда
* Аптечка
* Мелкие инструменты
* Сладости
* Крупы
* Специи

|  |
| --- |
| Другое |

**3. Зонирование кухни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЗОНА | ЧТО ВКЛЮЧАЕТ | НУЖНА / НЕ НУЖНАКАКИЕ |
| Зона хранения | Холодильник, шкафчики |  |
| Зона работы с продуктами | Столешница, рабочие столики |  |
| Зона приготовления пищи | Плитка, микроволновка, духовой шкаф, шкафы для посуды |  |
| Зона чистоты | Мойка, посудомоечная машина, мусорное ведро, шкаф для инвентаря |  |
| Обеденная зона | Стол, стулья, уголки, диванчик, сколько сидячих мест, свободных, выдвижных, с поворотом. Барная стойка |  |

**4.Технические характеристики**

**Основное**

|  |  |
| --- | --- |
| Необходимы ли конструктивные изменения? Переделка, достройка, изменение планировки. Например, пристройка кладовки. Барная стойка или совмещение балкона и кухни |  |
| Планируете делить кухню? Делать кухню –гостиную, кухню-обеденную зону или это кухня студия. Как? |  |

**Техника**

Какую технику вы планируете разместить у себя на кухне? Продумайте этот вопрос заранее, чтобы потом не пришлось думать, куда же поставить очередной девайс. Мы начнем, а вы продолжите

* Микроволновка
* Кофемашина
* Электрический чайник
* Мультиварка
* Тостер
* Сэндвичница
* Духовой шкаф
* Пароварка
* Плита

допишите свои варианты и продумайте место где будет стоять девайс

|  |
| --- |
|  |

**Коммуникации**

|  |  |
| --- | --- |
|  Количество розеток, места их расположения |  |
| Источники света и места его расположения, достаточно ли их будет |  |
| Источники отопления. Какие, где, достаточно ли их будет |  |
| Водоснабжение. Удобно ли расположено. Нужно и дополнительно разводить, ставить фильтры |  |
| Какая будет вытяжка? Стенной горн, островной колпак, с выводом на улицу или без вывода |  |

**Меблировка**

|  |  |
| --- | --- |
| Мойка. Материал, с одной раковиной или с двумя, угловая или нет, на острове, с фильтром или без, подключение посудомойки, места для хранения |  |
| Холодильник. С морозилкой или без. Маленький или большой. Дизайн. |  |
| Шкафчики. Выдвижные шкафы для посуды. Шкаф для чистящих средств. Для сыпучих продуктов и пряностей. Открытые полки, полки карусель. Вертикальные выдвижные полки, поворотные полки, выдвижные корзины, полки под хранение овощей. Складные двери. Прозрачные дверцы |  |
| Обеденная зона. Стол: большой, круглый, квадратный, раскладной, откидной и т.п. На чем сидеть: табуретки, стулья, уголок, манка, диванчики, лавка, со спальным местом или без и т.п. |  |

**5. Типы планировки**

|  |  |
| --- | --- |
| Линейная (однорядная, одностенная), кухня вдоль одной стены |  |
| Угловая кухня или Г-образная |  |
| Двухрядная или параллельная планировка |  |
| П-образная |  |
| Островная или полуостровная |  |
| Свободная (передвижная) планировка |  |

**6. Правило рабочего треугольника**

Нарисуйте это правило на своей кухне, согласно ранее выбранной планировке

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| Для записей и идей |

Теперь вы можете вернуться к вашему первому рисунку и добавить по возможности все ваши пожелания, чтобы наглядно представить, как будет выглядеть ваша кухня.

**Удачного вам планирования!!!**