

# Чек-лист проверки помещения перед арендой

Технологии Общепита · Академия Общепита · +7 (904) 673-21-20

- 1. Выделенная мощность (кВт) письменно в договоре
- 2. Мощность сравнена с тепловой картой формата
- 3. Вентиляционная шахта: сечение, выход, согласование
- 4. Приток воздуха на кухню предусмотрен
- 5. Водоснабжение: давление, точки, горячая вода
- 6. Канализация: стояк, уклон, место жируловителя
- 7. Высота потолка кухни от 2,8 м (лучше 3,0+)
- 8. Зона приёмки товара без прохода через зал
- 9. Склад сырья отделён от готовой продукции
- 10. Потоки грязной и чистой зоны не пересекаются
- 11. Место под посудомойку и мойку в потоке
- 12. Проходы между оборудованием от 900 мм
- 13. Санузел и раздевалка персонала
- 14. Грузовой подъезд / лифт для оборудования
- 15. Условия: перепланировка, ночные работы, вывеска
- 16. Осмотр с технологом или аудит планировки
- 17. Смета рисков инженерии в бюджете
- 18. Сравнение с таблицей требований формата
- 19. Нет критичных признаков из статьи (раздел 10)
- 20. Решение об аренде — после аудита

Аудит до аренды: [технологии-общепита.рф/academy/opening/kak-vybrat-pomeshchenie-pod-kafe/](https://технологии-общепита.рф/academy/opening/kak-vybrat-pomeshchenie-pod-kafe/)