

# Чек-лист проверки вентиляции помещения

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

Проверка вентиляции до аренды и при приёмке монтажа. Используйте на осмотре с технологом.

- 1. Сечение и расположение вентиляционной шахты
- 2. Возможность выхода на кровлю или фасад
- 3. Выделенная электрическая мощность под вентиляцию
- 4. Высота потолка на кухне (от 2,8–3,0 м)
- 5. Ограничения управляющей компании / ТЦ
- 6. Запрет или разрешение на жиробразующие производства
- 7. Место под жироуловитель с доступом для очистки
- 8. Трасса воздуховодов без конфликта с балками
- 9. Приточные клапаны / установки на фасаде
- 10. Шумовые ограничения (жилой фонд, офисы)
- 11. Согласование с соседями по шахте
- 12. Наличие проекта предыдущего арендатора
- 13. Состояние существующих каналов
- 14. Возможность ночных работ по монтажу
- 15. Пожарные требования к материалам воздуховодов
- 16. Резерв площади под вентустановки
- 17. Доступ для сервисного обслуживания
- 18. Условия аренды: кто платит за усиление вентиляции
- 19. Сроки согласования проекта в здании
- 20. Возможность установки крышного вентилятора
- 21. Приток в зал без конфликта с дизайном
- 22. Отдельный контур для печи/пиццы/пекарни
- 23. Условия эксплуатации в летний период
- 24. Качество существующего притока в торговом центре
- 25. Письменное подтверждение от арендодателя по вентиляции
- 26. Проведён замер скорости/разрежения на действующей системе (если объект не новый)
- 27. Уточнён регламент ночных работ в ТЦ/БЦ
- 28. Заложён бюджет на сервис вентиляции в первый год
- 29. Проверена совместимость с пожарной автоматикой здания
- 30. Согласован маршрут доставки крупногабаритного оборудования (ПВУ, зонты)
- 31. Замер разрежения / скорости после пуска
- 32. Протокол балансировки
- 33. График чистки жироуловителя и каналов
- 34. Инструкция персоналу при сбое вентиляции
- 35. Контакты сервисной службы

