附件一

**厨房抽油烟设备清洗确认单**

1. 抽油烟管道：
2. 所有平铺横向管道，外表清洗干净，无明显油垢；
3. 内部无明显油垢，能看到刮、擦的痕迹，油烟管道较小的位置，必须开孔清理，完成后必须作还原处理
4. 排烟风机：
5. 风机叶轮表面清洗干净
6. 机柜内壁能看到刮、擦的痕迹，内部无明显油垢
7. 转动部分轴承表面清洗干净
8. 油烟罩：
9. 烟罩表面、内壁、风口接口、隔油板用白色毛巾擦无黄色油垢
10. 油灯罩必须100%见金属本色
11. 油烟净化器：
12. 机柜外表保持清洁，手摸无油腻
13. 内壁无明显油渍，风道保持畅通
14. 在风柜两边门打开的情况下清洗叶轮、机柜内壁清理干净，转动部分轴承加油
15. 抽油烟管道吸风口：
16. 风口内壁能看到刮、擦的痕迹，内部无明显油垢
17. 烟格、扇片表面清洗干净
18. 灶台：
19. 灶台没有明显的油垢以及烧焦后的残留物
20. 灶台、灶圈、水池、墙壁等死角洁净无油污
21. 环保水箱或高压静电箱：
22. 水箱内没有水垢，净化器内壁、净化器隔油板洁净无油污
23. 高压静电箱内清洗没有油垢
24. 水箱的自动供水装置保持正常的功能（维持清洗前的原状）
25. 高压静电箱无漏电或其他现象（维持清洗前的原状）
26. 运水类环保水箱的水管及喷头保持畅通
27. 地面：
28. 灶台下面油污、污垢清洗干净
29. 所有油烟机罩下面油污、污垢清洗干净
30. 清洗范围内的通道清洗干净

清洗效果符合以上要求，同意办理结算事宜，检查后相关责任人签字：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 部门 | 清洗效果 | 遗留问题 | 甲方签字/乙方需盖章 |
| 门店总经办夜班管理员 |  |  |  |
| 乙方 |  |  |  |