***Примерный перечень инструкций по охране труда для работников гостиничной сферы***

Количество инструкций зависит от профессий и видов работ, выполняемых в организации.

1. Инструкция по охране труда административно-управленческого персонала
2. Инструкция по охране труда для работающих на ПЭВМ и копировально-множительном оборудовании
3. Инструкция по охране труда для повара
4. Инструкция по охране труда для кондитера
5. Инструкция по охране труда для пекаря
6. Инструкция по охране труда для уборщика производственных и служебных помещений
7. Инструкция по охране труда для подсобного рабочего
8. Инструкция по охране труда для гардеробщика
9. Инструкция по охране труда для буфетчика
10. Инструкция по охране труда для экспедитора
11. Инструкция по охране труда для бармена
12. Инструкция по охране труда для официанта
13. Инструкция по охране труда для кладовщика
14. Инструкция по охране труда для горничной
15. Инструкция по охране труда для охранника
16. Инструкция по охране труда для грузчика
17. Инструкция по охране труда для хостела
18. Инструкция по охране труда при работе на кухонном оборудование
19. Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов
20. Инструкция по охране труда по охране труда при нарезке хлеба
21. Инструкция по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов
22. Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов
23. Инструкция по охране труда по охране при производстве погрузочно-разгрузочных и складских работ
24. Инструкция по охране труда при использовании лестниц-стремянок
25. Инструкция по охране труда при мытье окон
26. Инструкция по охране труда при мытье посуды
27. Инструкция по охране труда для садовника
28. Инструкция по охране труда при покосе травы
29. Инструкция по охране труда при уборке снега
30. Инструкция по охране труда для водителя

И пр.