Istituto professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
IPSEOA - ''Elena Cornaro"
Viale Martin Luther King, 5 - 30016 JESOLO (Ve)

17 Febbraio 2026

Circolare numero 243

243 - Convegno Nazionale ANDIS – Disposizioni inderogabili di servizio e presenza del Direttore Generale dell'USR del Veneto

Ai Docenti Ai Collaboratori Scolastici Agli Assistenti Amministrativi Agli Assistenti tecnici di laboratorio
Alla DSGA Agli Studenti Al Sito – Albo interno

Circolare n. 243 del 17/02/2026 Oggetto: **Convegno Nazionale ANDIS – Disposizioni inderogabili di servizio e presenza del Direttore Generale dell'USR del Veneto**

Si comunica che nei giorni giovedì 19 febbraio (dal primo pomeriggio) e venerdì 20 febbraio 2026 per l'intera giornata, con pranzo istituzionale incluso, l'Istituto ospiterà il Convegno nazionale ANDIS, con la partecipazione di Dirigenti scolastici provenienti da più regioni, dei vertici associativi, dí rappresentanti istituzionali e, ultimo ma non per ultimo, del Direttore Generale dell'USR Veneto, dott. Marco Bussetti.

La rilevanza istituzionale dell'evento impone standard elevatissimi di ordine, vigilanza e decoro. Le seguenti disposizioni sono vincolanti per tutto il personale.

1. Vigilanza e gestione studenti • Vigilanza attiva, costante e senza soluzione di continuità durante tutto l'orario scolastico. • Particolare presidio durante l'entrata e l'uscita degli studenti, la ricreazione, con controllo effettivo di corridoi, servizi igienici, scale e aree esterne. • Divieto assoluto di vociare, assembramenti e soste improprie. • È fatto espresso divieto di gettare cicche o rifiuti all'ingresso dell'Istituto o nelle aree esterne.

Eventuali infrazioni dovranno essere immediatamente sanzionate secondo regolamento.

2. Decoro, pulizia e cura degli ambienti Si richiede massima attenzione al decoro complessivo dell'Istituto, che dovrà presentarsi in condizioni impeccabili.

In particolare: • Pulizia approfondita e costante dei servizi igienici, con verifica periodica durante la giornata. • Ordine e perfetta igienizzazione dei laboratori di cucina e di sala, comprese attrezzature, superfici, pavimentazioni, spogliatoi e depositi. • Cura dei laboratori didattici, delle aule, degli uffici e delle aree comuni. • Ingresso e spazi immediatamente visibili agli ospiti devono risultare privi di qualsiasi rifiuto, residuo o disordine. • Ogni settore dovrà essere mantenuto in condizioni di piena efficienza per l'intera durata dell'evento.

Il personale preposto è direttamente responsabile del controllo e del mantenimento degli standard richiesti.

3. Personale docente • Puntuale svolgimento del servizio. • Controllo rigoroso degli studenti negli spostamenti. • Richiamo immediato a comportamenti non conformi. • Sensibilizzazione preventiva delle classi sull'importanza istituzionale dell'evento.

4. Collaboratori scolastici • Presidio rigoroso delle aree assegnate. • Intervento tempestivo in caso di rumore o disordine. • Verifica continua dello stato dei servizi igienici e degli spazi comuni.

5. Assistenti amministrativi e tecnici • Regolare e puntuale svolgimento delle attività di competenza. • Supporto immediato per ogni esigenza organizzativa connessa all'evento. • Presidio e controllo degli ambienti tecnici e laboratoriali.

L'Istituto sarà sotto l'attenzione di rappresentanti nazionali del sistema scolastico. È pertanto indispensabile garantire un'immagine di assoluta efficienza organizzativa, autorevolezza e pieno governo degli spazi e delle dinamiche interne.

Ciascuno è personalmente responsabile dell'esatto adempimento dei propri compiti.

Si confida nella collaborazione rigorosa e consapevole di tutto il personale.

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Fazzio Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale) e norme correlate