



RADA RODZICÓW

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

1. Jaki jest stosunek szkoły do używania telefonów ?

Na terenie szkoły obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych i innych urządzeń elektronicznych z dostępem do internetu.

Uczniowie klas 1-3 nie przynoszą urządzeń elektronicznych do szkoły, natomiast uczniowie klas 4-8 mają obowiązek wyłączenia i schowania telefonów do plecaków podczas pobytu na terenie szkoły. W uzasadnionych przypadkach, za zgodą nauczyciela i w jego obecności, uczeń może skorzystać z telefonu.

Rodzice i nauczyciele nie korzystają z telefonów komórkowych w przestrzeni wspólnej szkoły.

2. Parking przed szkołą - czy można go zagospodarować, żeby nie było dziur ?

Parking przed szkołą (przy ul. Parola) należy do m.st. Warszawy. **Szkoła nie ma prawa do dysponowania tą nieruchomością.** Co roku zwracamy się do władz miasta z prośbą o uzupełnienie nawierzchni.

Warto wspomnieć, że zgodnie z otrzymanymi informacjami, dzielnica Bielany planuje w roku 2025 przeprowadzenie przebudowy odcinka drogi między ul. Nocznickiego, a ul. Marymoncką wraz z przebudową parkingu przed szkołą. W załączeniu [plan przebudowy](#).

Jednocześnie informujemy, że istnieje możliwość skorzystania również z parkingu zlokalizowanego przy ul. Doryckiej (tam zazwyczaj dostępne są wolne miejsca parkingowe).

3. Jedzenie w stołówce (Czy nie jest za drogie ? Niesmaczne lub zimne ?)

Dyrektor szkoły upoważnia Przewodniczącego Rady Rodziców do bezpośredniego kontaktu z firmą cateringową w celu wypracowania najlepszych możliwych rozwiązań (w tym wyboru i ceny menu), a także umożliwia Radzie Rodziców wskazanie właściwej firmy cateringowej świadczącej usługi gastronomiczne.

Wielokrotnie prowadziliśmy rozmowy z przedstawicielami Rady Rodziców w zakresie zmiany dostawcy cateringu do szkolnej stołówki. Rada Rodziców prowadziła też badanie satysfakcji uczniów i rodziców z wydawanych posiłków przy pomocy ankiety. Nie podjęto decyzji o zmianie. Należy również pamiętać, że umowy dostaw cateringowych zawierane są na okres roku szkolnego.

4. Czy mundurki są obowiązkowe, a może moglibyśmy z nich zrezygnować? A może chociaż w starszych klasach? A może chociaż w piątki?

Obecne rozwiązanie dotyczące stroju szkolnego zostało wypracowane wspólnie przez Dyрекcję Szkoły, Radę Rodziców oraz Samorząd Uczniowski.

Mundurki są obowiązkowe, a szczegółowa informacja w tej sprawie znajduje się w regulaminie Szkoły w § 3 :

Uczniowie **klas 0-7** mają obowiązek przez cały czas obecności w Szkole mieć na sobie mundurek – również na przerwach, w świetlicy oraz podczas wycieczek szkolnych (nie licząc zielonej szkoły i obozu naukowego).

Uczniowie **klas ósmych** mają możliwość chodzenia w mundurku szkolnym lub mogą wybrać inny strój spełniający niżej opisane reguły: • Ubranie powinno być schludne. • Długość spódnic, sukienek i spodni powinna sięgać minimum do kolan. • Ubrania powinny być nieprześwitujące. • Nie wolno nosić topów, koszulek i sukienek na ramiączka lub z dużym dekoltem. • Nie wolno nosić ubrań nacechowanych wulgaryzmami lub zawierających symbole stojące w sprzeczności z wartościami chrześcijańskimi. • Ozdoby takie jak kolczyki, łańcuszki etc. powinny być delikatne, nie rzucające się w oczy, nie mogą stanowić zagrożenia dla zdrowia.

W czasie uroczystości szkolnych (w tym rozpoczęcia i zakończenia roku szkolnego) wszystkich uczniów klas 0-8 obowiązuje strój galowy.

Ustalony strój, codzienny oraz galowy, ma wymiar wychowawczy i ma na celu:

a) pomoc w zachowaniu dyscypliny, porządku i skromności; b) jednoczenie wspólnoty uczniów; c) uczenie solidarności, niezależnie od warunków materialnych; d) wyrażanie szacunku wobec innych osób, wspólnot, tradycji.

5. Czy dzieci muszą w czwartej klasie wybierać pomiędzy językiem niemieckim a językiem francuskim? Dlaczego nie ma hiszpańskiego?

W szkole, od początku jej istnienia, od klasy IV uczniowie rozpoczynają naukę drugiego języka- niemieckiego lub francuskiego, a nauczyciele uczący tych przedmiotów od lat z sukcesami sprawują funkcje wychowawców.

Ze względu na organizację szkoły tj. ograniczoną liczbę sal, liczebność grup językowych oraz specyfikę tworzenia planu lekcji nie możemy pozwolić sobie na wprowadzenie trzeciego języka obcego do

wyboru, natomiast *uczniowie mogą uczestniczyć w zajęciach popołudniowych (kółku) języka hiszpańskiego.*

Warto przy tym pamiętać, że w każdym tygodniu w naszej szkole organizowanych jest ponad 600 zajęć, a plan lekcji uwzględnia wiele zmiennych takich jak: dostępność sal lekcyjnych, dyspozycyjność nauczycieli, dostępność sali gimnastycznej, organizację pływalni, podziały na grupy językowe (angielski, niemiecki, francuski), podziały na grupy matematyczne, organizację obiadów, organizację kół zainteresowań etc.

6. Dlaczego podział w ramach języka angielskiego w czwartej klasie nie odbywa się z uwzględnieniem poziomu zaawansowania dzieci?

Podział na grupy z uwzględnieniem stopnia zaawansowania językowego następuje po klasie szóstej (w klasach 7-8).

W klasach 4-6 nie stosujemy podziału uczniów według poziomu ich zaawansowania językowego określonego na podstawie testu poziomującego. Są to grupy mieszane, tzw. mixed abilities groups. Taki sposób prowadzenia zajęć szkolnych jest w naszej sytuacji optymalny i wynika z ponad dwudziestoletniego doświadczenia.

Warto przy tym zwrócić uwagę, że już od pierwszej klasy nasi uczniowie uczą się języka angielskiego w małych grupach (8-10 osobowych) w wymiarze 4 godzin tygodniowo, a w klasach piątych i szóstych w wymiarze 5 godzin tygodniowo (w tym 1 godzina tygodniowo prowadzona przez native speakera).

Ponadto w ramach czesnego chętni uczniowie mają możliwość uczestniczenia w kołach zainteresowań rozwijających umiejętności językowe oraz przygotowujących do egzaminów Cambridge.

7. Zielona Szkoła (terminy, płatności)

Uczniowie klas 1-6 w jednym wspólnym terminie, zazwyczaj na przełomie maja i czerwca, wyjeżdżają co roku na zielone szkoły. Wyjazd jest obowiązkowy i w przypadku klas pierwszych trwa 3 dni (od poniedziałku do środy), a dla pozostałych klas 5 dni (od poniedziałku do piątku).

Uczniowie klas 7-8 wyjeżdżają na 3-dniowe obozy naukowe/zielone szkoły.

Dokładny termin wyjazdu zamieszczony jest na stronie szkoły w kalendarium.

O kwotach i terminach płatności informują wychowawcy klas (składka zazwyczaj podzielona jest na 2 raty). Każdego roku ustalana jest przez dyrekcję szkoły kwota, której uiszczenie jest obowiązkowe i nie podlega zwrotowi, nawet jeśli dziecko nie uczestniczy w wyjeździe. Wy pływa to z konieczności zabezpieczenia kosztów wspólnych, które ponosi cała klasa. Chcemy w ten sposób uniknąć sytuacji, w których rodzice uczniów wyjeżdżających obarczeni będą dodatkowymi opłatami wynikającymi z rezygnacji pojedynczych uczestników (z powodów losowych czy choroby).

8. Zajęcia dodatkowe - czy są, jakie, czy dodatkowo płatne ?

W ramach czesnego uczniowie mogą zostać zapisani przez rodziców na dwa bezpłatne koła zainteresowań.

Szczegółowa lista kół zainteresowań obowiązująca w danym roku szkolnym publikowana jest na stronie internetowej szkoły w zakładce – „zajęcia pozalekcyjne/lista kółek”: <https://www.spr3bielany.edu.pl/kola-zainteresowan/zainteresowania-lista/>

Warto przy tym pamiętać, że w ramach zajęć obowiązkowych, w czwartki uczniowie klas 1-3 uczestniczą w zajęciach nauki i doskonalenia pływania, a we wtorki w godzinach popołudniowych biorą udział w autorskim projekcie – „Podróże z Obieżyświatem”.

Poniżej znajduje się informacja o zajęciach dodatkowo płatnych (można je wybrać poza limitem dwóch zajęć do wyboru):

Istnieje możliwość zapisania dziecka do *Uczniowskiego Klubu Sportowego Sprzymierzeni* prowadzącego sekcje: judo i akrobatyki, a od pierwszej klasy także piłki nożnej.

Kontakt: biuro@sprzymierzeni.com.pl

oraz

do Szkoły Muzycznej I stopnia im. W. Lutosławskiego (www.szkołamuzyczna.warszawa.pl)

Zwracamy Państwa uwagę na fakt, że przy wyborze zajęć warto kierować się zainteresowaniami dziecka. Ważne jest również to, by miało czas na swobodną zabawę z rówieśnikami w czasie świetlicy i odpoczynek. Prosimy o przemyślaną decyzję.

9. Basen - cele i organizacja zajęć. Czy mogłyby trwać dłużej niż 35 min.?

Zajęcia organizowane na pływalni mają charakter otwarty – każdy rodzic w dowolnym momencie może przyjechać na pływalnię i wejść na trybuny w celu obserwacji zajęć.

miejsce prowadzenia zajęć: pływalnia przy ul. Conrada 6 – Centrum Rekreacyjno-Sportowe Bielany

termin: 1 raz w tygodniu w każdy czwartek (przez trzy lata)

cele:

- ✓ opanowanie podstawowych umiejętności pływania (I etap nauczania)
- ✓ doskonalenie umiejętności pływania na grzbiecie, kraulem oraz żabką (kolejne etapy nauczania)
- ✓ kształtowanie koordynacji ruchowej, korygowanie wad postawy, wzmacnianie konstrukcji układu mięśniowego oraz kostnego, a także poprawa wydolność organizmu

forma prowadzenia zajęć: zajęcia prowadzone są w małych grupach, jednocześnie dla czterech grup ćwiczących (przez czterech instruktorów). Podział na grupy dokonywany jest ze względu na poziom umiejętności pływackich. Istnieje możliwość zmiany grupy w trakcie trwania roku szkolnego.

Raz w roku sprawdzane są poczynione przez uczniów postępy, a każdy uczeń otrzymuje jedną z kilku odznak pływackich (konik morski, meduza, szczupak, delfin, karta pływacka, super pływak).

W zajęciach basenowych uczestniczy grupa około 150 uczniów.

Ze względu na kwestie organizacyjne (konieczność przeprowadzenia wcześniej zajęć edukacji wczesnoszkolnej, zjedzenia obiadu, dojazd autokarem, przebranie, suszenie, powrót do szkoły na odpowiednią godzinę), a także na powszechny charakter zajęć (uczestniczą w nich zarówno uczniowie uzdolnieni ruchowo, jak również uczniowie wykazujący trudności w nabywaniu umiejętności ruchowych) czas **35-minutowej lekcji na obecnej pływalni wydaje się być optymalny.**

10. Dni otwarte - jaka jest procedura zapisów , jak zapisać się do nauczyciela, jeśli u niego już nie ma miejsca ?

Terminy wszystkich dni otwartych oraz zebrań zamieszczane są we wrześniu na stronie szkoły w zakładce „kalendarium”.

Dni otwarte w większości odbywają się online za pomocą platformy Google Meet, a zapisy prowadzone są w dokumencie udostępnianym rodzicom na kilka dni przed planowanym terminem spotkania.

Czas trwania jednego spotkania z nauczycielem wynosi:

- 15 minut w klasach 0-3,
- 10 minut w klasach 4-8.

Jeśli nie ma już dostępnych terminów na spotkanie z nauczycielem, rodzice mogą skontaktować się z nim mailowo. W takiej sytuacji nauczyciel podczas kolejnego dnia otwartego zarezerwuje czas na rozmowę.

W sprawach pilnych istnieje również możliwość ustalenia dłuższego spotkania w innym terminie. W tym celu rodzice kontaktują się z poszczególnymi nauczycielami drogą mailową.

11. Gdzie i w jakich godzinach można napisać poprawę sprawdzianów ?

Uczniowie klas 7-8 mogą napisać poprawę sprawdzianu we wtorki i środy o godzinie 7:30 w sali 123.

Uczniowie klas 4-6 mogą napisać poprawę sprawdzianu w szkolnej bibliotece w godzinach pracy biblioteki (przy założeniu, że nie odbywają się tam wówczas zajęcia pozalekcyjne).

12. Godziny pracy biblioteki

Informacja o godzinach otwarcia biblioteki znajduje się na drzwiach biblioteki. Godziny te mogą w ciągu roku szkolnego ulegać zmianom (np. ze względu na nieobecność bibliotekarza).

W bieżącym roku szkolnym biblioteka czynna jest w następujących godzinach:

poniedziałek 9.00-16.00

wtorek 8.10-14.10

środa 8.10-14.10

czwartek 9.00-16.00

piątek 8.00-12.00

13. W jaki sposób można skontaktować się z nauczycielem? W jakim terminie musi odpowiedzieć?

Z każdym nauczycielem naszej szkoły można skontaktować się drogą mailową.

Na stronie internetowej szkoły w zakładce „O szkole/Pracownicy” podane są adresy e-mail.

Na informacje i pytania przekazane tą drogą staramy się odpowiedzieć w terminie maksymalnie 3 dni roboczych.

W szkole funkcjonuje dziennik internetowy, który w klasach 4-8 służy również do korespondencji między rodzicami a nauczycielami.

14. Czy nasza szkoła musi korzystać z cateringu? Dlaczego nie mamy kuchni na miejscu?

Szkoła nie ma możliwości logistycznych do prowadzenia kuchni z uwagi na wymogi sanepidu dotyczące rodzajów pomieszczeń i wyposażenia ich we właściwy osprzęt. Prowadzenie własnej kuchni z całą pewnością podnosi też koszty obiadów.

Wymogi dla kuchni w szkole:

- Dział magazynowy

Magazyn służy do przyjmowania dostaw i przechowywania różnych towarów żywnościowych, ale także do ekspedycji odpadów, opakowań zwrotnych lub środków czystości. Muszą być to pomieszczenia wydzielone i zamykane, zapewniające właściwe warunki, typu temperatura, czy wilgotność powietrza. Wskazane jest, aby znajdowały się w takiej części budynku szkoły, która umożliwi łatwe przyjmowanie i wydawanie produktów. W magazynie powinny znaleźć się:

- szafy i regały ze stali nierdzewnej,
- wagi,
- szafy chłodnicze i szafy mroźnicze,
- lampy owadobójcze,
- środki higieniczne,

- pojemniki na odpady,
- naświetlacze do jaj.
- Dział produkcyjny

W dziale produkcyjnym kuchni szkolnej odbywa się mycie, obieranie, czyszczenie, obróbka cieplna i dlatego musi zostać podzielony na przygotowalnię wstępną (tzw. brudną) i właściwą (tzw. czystą). W przygotowalniach „brudnych” przeprowadza się: rozmrażanie, rozbiór mięsa, czyszczenie, mycie i obieranie warzyw korzeniowych. W „czystych” następuje ich porcjowanie, mielenie, mieszanie i formowanie. Odpowiednio do rodzaju przygotowalni, powinny się znaleźć takie urządzenia jak:

- zlewy i baseny,
- stoły nierdzewne,
- obieraczki do warzyw,
- noże,
- wilki do mięsa,
- kotleciarki,
- miksery,
- szatkownice,
- pojemniki GN.
- Kuchnia właściwa

Półprodukty z działu produkcyjnego trafiają do kuchni właściwej, gdzie przeprowadza się ich obróbkę cieplną. Znajdują się tu najbardziej istotne elementy wyposażenia kuchni szkolnej. Wśród nich są urządzenia, które pieką, gotują, smażą, duszą, opiekają, podgrzewają lub podtrzymują temperaturę. Z całą pewnością powinny znaleźć się takie sprzęty jak:

- trzony kuchenne,
- taborety gazowe lub elektryczne,
- kotły warzelne,
- piece konwekcyjno-parowe,
- patelnie uchylne,
- płyty grillowe,
- okapy,
- garnki i patelnie,
- warniki do dań mącznych.
- Dział wydawczy

Dział ekspedycyjny w kuchniach ze stołówką składa się zwykle z bufetów z ciągiem wydawczym do samoobsługi uczniów. Wśród elementów stosowanych w liniach wydawczych znajdują się urządzenia chłodnicze i grzewcze przeznaczone do różnych rodzajów potraw, a także moduły neutralne, służące do składowania i ekspozycji talerzy, sztućców i tac. W stołówce muszą zostać także przewidziane specjalne

wózki transportowe, na które można odkładać brudne naczynia lub okienko do ich zwrotu. Powinno ono mieć dogodne połączenie ze zmywalnią. Przydadzą się tutaj:

- stanowiska wydawcze do zabudowy,
- barmy,
- witryny chłodnicze,
- witryny grzewcze,
- tace,
- zastawa stołowa,
- sztucce,
- szklanki,
- wózki do naczyń.

- Zmywalnia

Zmywalnia przy kuchni szkolnej podzielona być powinna na dwie strefy: brudną, gdzie składowane i myte są naczynia po obiedzie oraz czystą, gdzie odkładane są już umyte. Czyste naczynia powinny zostać przeniesione do szaf przelotowych do przechowywania talerzy, sztućców i szkła. Najlepiej, aby miały one dogodne połączenie z wydawką i kuchnią. Wśród najważniejszych sprzętów w zmywalni są:

- zmywarki uniwersalne lub zmywarki kapturowe,
- zmywarki do garnków i tac,
- zlewy i baseny,
- zmiękczacze,
- płyny do zmywarek,
- baterie i napełniacze,
- stoły wydawcze,
- szafy przelotowe do naczyń.

Jeżeli w gastronomii chcemy prowadzić produkcję od surowca, czyli nie używamy mrożonek oraz gotowców musimy być przygotowani na tzw. „obróbkę brudną”.

„Obróbka brudna” to nic innego jak mycie, szorowanie i obieranie warzyw (przede wszystkim okopowych) oraz naświetlanie/wyparzanie jajek, po obróbce brudnej następuje „obróbka czysta” czyli krojenie, siekanie itp.

OBRÓBKA WSTĘPNA BRUDNA I CZYSTA

Obróbkę wstępną **brudną należy prowadzić w osobnym pomieszczeniu**. Warzywa okopowe (ziemniaki, marchewka, czosnek, cebula itp.) wnoszone są do osobnego pomieszczenia. Tam są myte pod bieżącą wodą oraz obierane. Chodzi o to żeby brud z takich warzyw i owoców- ziemia, piasek, robaki itp. nie przedostał się na kuchnię, która jest pomieszczeniem czystym.

Z takiego pomieszczenia najczęściej przez okienko podawcze (które jest zamykane) warzywa i jajka podawane są do kuchni i następuje proces obróbki wstępnej czystej.

Większe obiekty posiadają dodatkowe pomieszczenie tzw. „przygotownię”, gdzie warzywa są krojone.