

## TRANSKRYPCJA NAGRAŃ

### Задание 1.

#### А.

Совсем недавно я отдыхал в Подмосковном санатории. Среди отдыхающих была женщина на костылях. Люди так тарасились на неё, что становилось как-то не по себе. Мамаши хватали детишек за руки и оттаскивали подальше, как будто эта женщина прокажённая. Сами малыши тыкали на неё пальцами. Я сделал замечание малолетним хулиганам, но ни они, ни их мамы совершенно не понимали, почему я их отчитываю. Для них такое поведение – в порядке вещей. Пришло время уничтожить негативные стереотипы. Это значит, что правильное отношение к людям с ограниченными возможностями следует воспитывать с самого раннего возраста. Нужны школы, где здоровые дети будут учиться с такими детишками. Это поможет им понять проблемы друг друга и впоследствии лучше приспособиться к жизни во взрослом обществе. Не следует замечать проблему в угол. Над ней должны задуматься все, а в первую очередь – политическая элита.

#### В.

Мне кажется, что сейчас люди с ограниченными возможностями чувствуют себя в обществе комфортнее, чем лет десять назад. Раньше человек с ограниченными возможностями ни за что не смог бы поступить в институт, особенно, если жил где-то в глубинке. Современные технологии делают жизнь инвалидов проще. Компьютер перестал быть редкостью. Разработаны специальные электронные курсы. Интернет-платформы позволяют связаться с преподавателем или найти тестовые задания. Это возможно практически во всех высших учебных заведениях. Инвалиды могут «грызть гранит науки», не выходя из дома. Малоприспособленная инфраструктура является сейчас гораздо меньшим препятствием на пути к знаниям и получению лучшей работы. Ситуация действительно меняется. Однако в этом нет особой заслуги нашего государства, которое по-прежнему оценивает своих граждан только с точки зрения полезности. Пока можешь трудиться и приносить доход государству – всё в норме, а начинаешь влачить жалкое существование – дело заходит в тупик, государственные деятели только чешут языками во время предвыборных кампаний с трибуны и бросают деньги на ветер.

#### С.

Не могу сказать, что жизнь инвалидов теперь превратилась в сплошной праздник, но что-то делается. Например, путёвки в санатории начали выделять. Конечно, в СССР инвалидов тоже направляли на лечение. Добиться путёвки было так же сложно, как и сейчас, но всё-таки такая возможность была. А после перестройки об инвалидах и вовсе забыли. Какие там путёвки! Как хочешь, так и живи. Так что, смотря что с чем сравнивать. И я рад, что сейчас руководители хоть немного спохватились и вернулись к тому, что было раньше. Трудно сказать, как в глубинке, но в крупных городах власти пытаются облегчить жизнь людей с ограниченными возможностями. Открывают интеграционные детсады. То тут, то там появляются пандусы, торговые центры тоже стали комфортнее для людей на колясках. В лифтах, наконец, появились кнопки, где номер этажа не только нанесён краской, но и продублирован специальным шрифтом для людей со слабым зрением. Некоторые светофоры снабдили звуковыми сигналами.

<http://www.aif.ru/health/article/31299>

## Задание 2.

### ТЕКСТ 1.

**Журналист:** *Мы разговариваем с Владимиром Зискиндом, управляющим Вернадским отделением Сбербанка России. Владимир Львович, Ваш отдел недавно переехал на новое место. Чем это здание отличается от предыдущего? Какие там созданы условия труда?*

**Владимир Зискинд:** Наш новый офис находится в центре Москвы, рядом с Храмом Христа Спасителя. Здание, в котором мы находимся, – моя осуществлённая мечта. Здесь используются самые современные технологии по обслуживанию клиентов и организации труда сотрудников. Мы отдаём себе отчёт, что люди эффективнее работают, если создать им достойные условия. У нас есть специальные места для релаксации, где сотрудники в рабочее время могут выпить чашечку кофе. А где вы видели, чтобы операционистка записалась на стрижку и укладку волос на месте? А у нас со дня открытия работает известный парикмахер. В скором времени планируем организовать для наших сотрудников и ещё одну полезную вещь: в офисе появится возможность активно отдохнуть и поработать над физической формой в специальном помещении, оборудованном тренажёрами. В новом здании проводятся встречи с мастерами российской культуры, есть возможность смотреть фильмы на большом экране. Считаю, что такие условия обогащают персонал положительными эмоциями, а с хорошим настроением люди лучше выполняют свою работу.

**Журналист:** *Что, по-Вашему, является решающим в достижении максимальной эффективности банка.*

**Владимир Зискинд:** Благодаря новейшим технологиям, мы гарантируем скорость, удобство и надёжность финансовых операций. Банк учитывает индивидуальные потребности населения. В настоящее время банк внедряет стратегию, в которой особое место уделено непосредственному контакту с человеком, который пришёл к нам. Это вызывает необходимость постоянного совершенствования персонала. Мы делаем ставку на сотрудника. Я уверен, что именно в этом заключается гарантия развития нашего банка, роста прибыли. Для операционно-кассовых работников организуем мастер-классы и психологические тренинги: как вести разговор, как слушать и понимать собеседника. Мы пересматриваем регламенты и инструкции, которые отяжелены и не дают возможности развиваться личности. Качество знаний и навыков нашего персонала, их пополнение и улучшение являются для нас решающим фактором. Уверенный в качестве своего труда работник имеет большую самоотдачу. Она также повышается в моментах, когда работающие видят, что их труд замечен начальниками.

<http://www.aif.ru/culture/article/34722>

### ТЕКСТ 2.

Совсем недавно было официально завершено расследование уголовного дела по обстоятельствам гибели семьи царя Николая II. В 1998 году в прессе сообщалось, что в царской усыпальнице похоронены все члены семьи Николая II, в том числе его жена Александра Фёдоровна, дочь Анастасия. Все, кроме цесаревича Алексея и царевны Марии. Эти данные были установлены экспертами в 1992-1996 годах. Новые исследования Российского центра судебно-медицинской экспертизы ничего к этим фактам не добавили. Но самозванцев – «царевичей Алексеев», «Анастасий» и прочих

разбросано по свету очень много. Они объявляются и в Европе, и в Бразилии, и в Южной Африке.

Белых пятен в истории гибели царской семьи и в её расследовании много. Например, в запасниках Эрмитажа откуда-то возникла рубашка Николая II с каплями его крови. Никто прежде о ней ничего не знал. Никто не может объяснить, почему она оказалась в России. В музее японского городка Оцу хранятся подушка и большой носовой платок с каплями крови российского императора. В 1993 г. Министерство иностранных дел России добилось согласия японцев на то, чтобы отрезать от платка одну окровавленную ниточку. На большее японцы не согласились. В Оцу за этой ниткой был командирован специальный сотрудник. Но анализ ниточки не позволил установить ничего достоверного – на ней было слишком много более поздних следов других людей.

Потомки Николая II пытались добиться признания самодержца и членов его семьи жертвами политических репрессий. Однако не обнаружено документально оформленного решения о казни царской семьи. А раз нет приговора, значит, нет и предмета реабилитации. Но думается, что это не последняя точка в деле...

<http://www.aif.ru/society/article/24192> – 2009

### **Задание 3.**

Многие питаются в ресторанах быстрого обслуживания, не заботясь о безопасности своего здоровья. Но именно об этом стоило бы задуматься при выборе заведения. Наша редакция заинтересовалась, где можно питаться без всяких опасений? Не каждая компания из тех, что кормит петербуржцев, решится показать нам, журналистам, все этапы приготовления блюд. Ведь от нашего взгляда не скроются ни грязные тряпки, ни подгнившие овощи. В производственный блок ресторана «Теремок» нас пустили без проблем, лишь попросили надеть халаты, шапочки и бахилы – идеальная чистота. Именно здесь в производственном цеху готовят начинки по рецептам, разработанным профессиональными поварами. Основная работа приходится на ночную смену, так как начинки для блинов готовят, когда все жители спят, чтобы утром можно было подать к столу самую свежую продукцию. Тесто замешивают также ночью, а в 7 утра готовые начинку и тесто развозят в 37 ресторанов и в 51 киоск.

Как всё это готовят – мы увидели сами, а вот из чего, – спросили у начальника цеха Евгения Киселёва. Он заявил, что «Теремок» работает только с теми компаниями, чья продукция имеет сертификаты и соответствует наивысшим стандартам качества. При отборе поставщиков специалисты «Теремка» обязательно посещают производство, берут образцы продукции и сдают на анализ в лабораторию, и, если есть какая-то химия, «заворачивают» обратно. Дополнительный контроль осуществляется технологом, когда продукция поступает на производство. Поэтому неликвидные продукты на стол к повару попасть не могут. Для блинных начинок и теста используются только натуральные ингредиенты. Пища должна быть не только вкусной, но и абсолютно безопасной. Для того чтобы продукция не испортилась в особо жаркую или, напротив, холодную погоду, по дороге от производства до торговой точки её развозят машины с оборудованием, которое поддерживает нужный температурный режим.

Отправляемся проверить информацию на месте. Выбираем ресторан «Теремок» рядом с радиостанцией. Там, в служебном помещении, нам сразу бросается в глаза памятка «10 правил мытья рук», которая висит над умывальником. На руках не должно остаться ни одной бактерии! Макияж, украшения, длинные ногти у сотрудников недопустимы. Ведь частички косметики могут попасть в пищу, а украшения – идеальное место для размножения бактерий. Даже кассиры после каждой работы с деньгами дезинфицируют

руки (рядом с кассой лежит дезинфицирующая салфетка). Понятия «генеральная уборка» здесь вообще нет – убирают постоянно. Плита протирается после выпечки каждого блина! Повар работает специальными лопатками, и его руки с пищей не контактируют. Всё готовится на виду у посетителей, которые лично могут убедиться, что им подают только свежеприготовленные блюда. Аромат и вид еды очень заманчивы. Искушённые запахом и вкусом клиенты наивно забывают о том, что аппетит приходит во время еды, а счёт – после. Тем более, что цены в ресторане «кусаются», и не слабо.

Но это имеет свои основания. В течение дня в ресторане пекут 500-600 блинов. Каши, похлебки здесь готовят всего на 3 часа. Потом они теряют свои вкусовые качества, и в них создаются благоприятные условия для бактерий. На стол посетителям эти блюда попасть не могут. Здесь безжалостно утилизируется всё, что не было продано. Мы не обнаружили в «Теремке» ни крошек, ни грязной посуды, ни сомнительной пищи. Чистота, как в операционной!

*<http://www.openbusiness.ru/>*