

DOI: 10.55959/MSU0130-0083-8-2024-65-3-67-93



О.А. Гаврилова

**БЛОКАДНЫЙ «РАЦИОН»: ОСОБЕННОСТИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЛЕНИНГРАДА
В 1942–1943 гг.**

O.A. Gavrilova

**BLOCKADE RATIONS: FEATURES OF PUBLIC
CATERING IN LENINGRAD IN 1942–1943**

Аннотация. Блокада Ленинграда, начавшаяся в сентябре 1941 г., существенно ограничила продовольственное снабжение города и заставила партийное и советское руководство принимать чрезвычайные меры по спасению гражданского населения от голода. Введение нормированного распределения продуктов частично переориентировало людей на получение продовольствия в системе общественного питания, имевшего в первые месяцы блокады ряд льгот на выдачу продуктов без зачета установленных норм. Затем сеть столовых стала основой для лечебного питания, а весной 1942 г. на предприятиях Ленглавресторана распространяется новая форма поддержки трудоспособного населения — рационное, или обязательное трехразовое горячее питание. В статье анализируются особенности функционирования столовых рационного питания: их распространенность, ассортимент продуктов, качество обслуживания посетителей. Данная проблема не получила освещения в историографии, хотя тема продовольственного обеспечения населения является одной из основных в изучении блокады Ленинграда. Введение в научный оборот комплекса архивных ма-

Гаврилова Ольга Александровна, кандидат исторических наук, доцент кафедры Новейшей истории России Института истории Санкт-Петербургского государственного университета

Gavrilova Olga Aleksandrovna, PhD Candidate in History, Associate Professor, Department of Modern History of Russia, Institute of History, Saint Petersburg State University

o.gavrilova@spbu.ru

ORCID: 0000-0002-0372-1714

Статья подготовлена при поддержке Российского научного фонда (проект № 24-18-00305 «Продовольственное обеспечение блокадного Ленинграда: организация производства, практики распределения, память»).

This article was prepared with the support of the Russian Science Foundation (project No. 24-18-00305 “Food Supply in Besieged Leningrad: Organization of Production, Distribution Practices, Memory”).

териалов, использование новейших публикаций документов партийных и хозяйственных городских структур позволили впервые рассмотреть планомерную трансформацию системы общественного питания, призванную обеспечить равномерное, достаточное для поддержания жизнедеятельности и трудоспособности населения продовольственное снабжение через систему прикрепления к столовым. Особое внимание уделено рассмотрению взаимодействия различных ведомств, ответственных за продовольственное снабжение предприятий общественного питания. Выявлены объективные сложности, которые сводили на нет усилия по улучшению обслуживания, повышению вкусовых качеств пищи и разнообразия меню. Изучены предложения по возможной модернизации рационного питания в части создания комбинированной продовольственной карточки, которая могла бы как использоваться в столовой, так и отовариваться в магазинах. В конечном итоге многообразие задач, стоявших перед системой общественного питания, заставило руководство города поставить на союзном уровне вопрос об организации при исполкоме Ленгорсовета отдела общественного питания. Таким образом, рационное питание стало фундаментом для создания отдельной сферы городского хозяйства.

Ключевые слова: блокада Ленинграда, продовольственное снабжение, система общественного питания, рационное питание, столовые, продовольственные карточки.

Abstract. The Siege of Leningrad, which began in September 1941, drastically restricted the city's food supply, forcing Soviet leadership to implement extraordinary measures to prevent mass starvation. The introduction of rationed food distribution partially shifted people's reliance toward the public catering system, which, in the early months of the blockade, offered certain advantages by distributing food without strictly following the established norms. Over time, these dining halls became the cornerstone of therapeutic nutrition. By the spring of 1942, a new form of support was introduced in the *Lenglavrestoran* establishments for the working population: three mandatory daily hot meals, known as compulsory or rationed nutrition. This article examines the functioning of these rationed dining halls, focusing on their prevalence, available products, and service quality. Despite the importance of food supply in understanding the Leningrad blockade, this topic has been largely overlooked in historiography. Drawing on a collection of archival materials and newly published documents from city party and economic structures, this study offers the first systematic analysis of the transformation of the public catering system. This system was designed to ensure sufficient and equitable food distribution to sustain the population's health and productivity through a network of dining halls. The article pays special attention to the interactions between various departments responsible for food supply in public catering establishments. It also identifies the objective challenges that hampered efforts to improve service quality, enhance food standards, and diversify menus. Proposals to modernize rationed nutrition, such as introducing a combined food card that could be used in both dining halls and stores, are explored as well. Ultimately, the growing responsibilities of the public catering system led city leaders to propose the establishment of a dedicated Public Catering Department within the Leningrad City Executive Committee at the national level. In this way,

rationed nutrition became a foundational element in the creation of a distinct sector within the city's economy.

Keywords: Siege of Leningrad, food supply, public catering system, rationed nutrition, dining halls, food cards.

* * *

Продовольственное снабжение населения Ленинграда в контексте нормированного распределения продуктов, работы пищевой промышленности, функционирования торговой сети и системы общественного питания стало одной из основных историографических проблем истории обороны Ленинграда в годы Великой Отечественной войны¹ и продолжает вызывать неизменный исследовательский интерес². Как заметил один из современных литературоведов, анализируя блокадные тексты, в них легко определяется повышенное внимание к наполнению лексем «пища» и «еда». В известном смысле это можно считать определенной фетишизацией продовольственных продуктов, вызванной непрекращающимся чувством голода: «еда» остается чистой процессуальностью («чувство еды», т.е. ощущение от поедания пищи), в то время как пища становится объектом желания, необходимой предпосылкой для возможности есть за

¹ Карасев А.В. Ленинградцы в годы блокады. 1941–1943. М., 1959; Ковальчук В.М. 900 дней блокады. Ленинград 1941–1944. СПб., 2005; Ломагин Н.А. В тисках голода. Блокада Ленинграда в документах германских спецслужб, НКВД и письмах ленинградцев. М., 2017; Павлов Д.В. Ленинград в блокаде. Изд. 6-е, испр. и доп. Л., 1985; Пянкевич В.Л. Люди жили слухами: неформальное коммуникативное пространство блокадного Ленинграда. СПб., 2014; Соболев Г.Л. Ленинград в борьбе за выживание в блокаде: в 3 кн. Кн. третья: Январь 1943 — январь 1944. СПб., 2017; Яров С.В. Повседневная жизнь блокадного Ленинграда. СПб., 2023; и др.

² Гаврилова О.А. «Блокадные банкеты»: к истории нормированного снабжения Ленинграда в 1942 г. // Путь России и судьба историка. Сер. «Труды исторического факультета СПбГУ». Вып. 21. СПб., 2015. С. 415–420; Она же. «Пиво же им выдается потому, что в известной степени является продуктом питания»: о производстве и потреблении пива в блокадном Ленинграде // Петербургский исторический журнал. 2017. № 3. С. 60–81; Гаврилова О.А., Ходяков М.В. Изготовление продовольственных карточек в блокадном Ленинграде. 1941–1943 гг. // Новейшая история России. 2016. № 2. С. 44–65; Ломагин Н.А. Крутом вода, а рыбы нет: к вопросу об обеспечении Ленинграда местными ресурсами в период блокады, 1941–1944 гг. // Петербургский исторический журнал. 2021. № 2. С. 101–129; Соболев Г.Л., Ходяков М.В. Продовольственная комиссия Военного Совета Ленинградского фронта в 1942 году // Новейшая история России. 2016. № 1. С. 8–21; Твердюкова Е.Д. Продовольственное снабжение и смертность в психиатрических больницах Ленинграда в годы блокады (1941–1944) // Ученые записки Новгородского государственного университета. 2020. № 7 (32). С. 1–7; Она же. Работа лечебно-питательных стационаров в Ленинграде (январь–апрель 1942 г.) // Genesis: исторические исследования. 2020. № 11. С. 116–126; Ходяков М.В. Иерархия продовольственного снабжения в блокадном Ленинграде // Российская история. 2019. № 3. С. 163–166; Он же. Кондитерское производство в блокадном Ленинграде. 1941–1943 гг. // Новейшая история России. 2022. Т. 12. № 4. С. 812–839.

еду³. Этому легко найти подтверждение в известном дневнике ученого-востоковеда А.Н. Болдырева, который, упоминая объявления о выдаче нормированных продуктов, которые подписывались в годы блокады заведующим отдела торговли Ленгорисполкома И.А. Андреенком, называет его «Отцом Пищи», а получение дополнительных продуктов питания фиксирует как «праздник Пищи»⁴.

Сегодня мы знаем о фатальном просчете ленинградского руководства, не замечавшего катастрофической опасности продовольствием города, где проживало более двух миллионов человек. По словам одного из самых авторитетных историков блокады Г.Л. Соболева, бремя ответственности за их судьбу лежало именно на Смольном. В свою очередь Е.Д. Твердюкова, признавая неоспоримым этот факт, подчеркивает, что снабжение Ленинграда всегда являлось дотационным, о чем власти были прекрасно осведомлены, и лишь нежелание сделать реалистичные выводы из кризиса снабжения, охватившего город в 1939–1940 гг. во время войны с Финляндией, привело к тому, что в нем в принципе не создавалось ни серьезных запасов, ни условий для долгосрочного складирования продовольствия⁵.

Исследования трагедии ленинградской блокады зачастую сосредоточены на мероприятиях и действиях руководства Ленинграда, которые предшествовали смертному времени, на решениях, которые принимались в условиях нарастающего голода, когда предсказать развитие событий и даже представить весь их ужас было невозможно, — на первой блокадной зиме. И хотя голод, обусловленный осадой и проблемами снабжения, сумели обуздать, но цена промедления оказалась трагически высокой. Власть лихорадочно искала способы сохранить трудоспособное население, надеясь поставить под контроль процессы питания. К весне 1942 г. сложился примерный план действий, призванных снизить последствия голодания. Он был направлен на сокращение численности проживающих в городе людей путем их эвакуации, проведение огородных кампаний и витаминизации питания, использование лечебных методов оздоровления населения и главное — введение новой системы продовольственного обеспечения, учитывающей психологические особенности голодающего человека (не дать возможность съесть всё полученное продо-

³ Кукуй И. Еда и пища в блокадном тексте (На примере дневника П. Зальцмана) // Wiener Slawistischer Almanach. Sonderband. 86. 2015. S. 119–130.

⁴ Болдырев А.Н. Осадная Запись (Блокадный дневник) / Подгот. к печати В.С. Гарбузова и И.М. Стеблин-Каменский. СПб., 1998. С. 249, 273 и др.

⁵ Твердюкова Е.Д. Проживая историю // Российская история. 2019. № 3. С. 154–157.

вольствие сразу). Городские власти сделали ставку на общественное питание и после удачного, с их точки зрения, опыта стационаров лечебного питания решили переориентировать население на так называемый рацион, а точнее — организовать трехразовый прием пищи в столовых с зачетом нормированных по карточкам продуктов.

Подводя некоторый итог этим преобразованиям в конце 1942 г., секретарь ЛГК ВКП(б) А.А. Кузнецов подчеркивал, что в Ленинграде еще в 1930-е гг. после известного Постановления ЦК ВКП(б) «О мерах улучшения общественного питания» от 19 августа 1931 г. была создана материальная база для максимального охвата населения, а затем вполне успешно, с его точки зрения, велась борьба со злоупотреблениями, за рост качества обслуживания и оснащенности предприятий общепита⁶. В городе в предвоенные годы с целью высвобождения трудовых ресурсов уже пытались превратить столовые в альтернативу домашней кухне⁷. В годы блокады ситуация не изменилась, усугубившись трудностями военного времени. Однако, по мнению С.В. Ярова, уроки блокадной зимы усвоили не только простые ленинградцы, приобретшие бесценный опыт выживания в нечеловеческих условиях, но и власти: гибель тысяч людей, не сумевших удержаться и разделить свой паек равномерно, происходила на глазах у всех⁸.

Таким образом, речь в статье пойдет о проблеме, находящейся на стыке сфер снабжения, общественного питания и нормированного распределения продовольствия, каковым оказалось рационное питание в Ленинграде в период от его введения в мае 1942 г. до полного снятия блокады в 1944 г.

По словам руководителя отдела торговли Ленгорисполкома И.А. Андреевко, «система общественного питания Ленинграда за военный период коренным образом перестраивала свою работу и изменяла разнообразные формы и содержание обслуживания питанием населения, причем большинство этих форм применялись здесь как совершенно новые мероприятия, направленные на улучшение обслуживания населения города общественным питанием»⁹. Сеть

⁶ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. 1941–1944 гг. Сб. документов. Постановления бюро ленинградских горкома и обкома ВКП(б), стенограммы заседаний / Отв. сост. К.А. Болдовский. Ч. II. Март — декабрь 1942 г. СПб., 2020. С. 645–646.

⁷ Твердюкова Е.Д. «Преступления без жертв»: уголовно-правовая охрана советской торговли (на материалах предвоенного Ленинграда). СПб., 2010. С. 135.

⁸ Яров С.В. Повседневная жизнь блокадного Ленинграда. СПб., 2023. С. 89.

⁹ Отчет городского отдела торговли о работе с июня по сентябрь 1943 г. (12 октября 1943 г.) // Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. II. С. 137.

предприятий общепита составляла на 1 июля 1941 г. 1372 единицы и затем претерпевала сокращения и качественные изменения. С первых дней войны было организовано питание для мобилизованных, призванных в ряды Народного ополчения, эвакуируемых, граждан, участвующих в строительстве оборонительных рубежей, и т.п. После введения карточной системы на основные продукты питания приток в столовые резко увеличился. С ухудшением продовольственного снабжения города и появлением ослабленного недоеданием населения было организовано лечебное питание в стационарах при фабриках и заводах, а также по районам в 105 столовых по повышенным нормам питания. Стационары функционировали с 1 января до 1 мая 1942 г. и обслужили 60 тыс. человек. С апреля 1942 г. создавалась сеть столовых усиленного или повышенного питания (89 закрытых и 64 открытых)¹⁰. В них также кормили по специально утвержденным повышенным нормам. К 1 июля 1942 г. через них прошли 234 тыс. чел. Затем на базе лучших столовых усиленного питания были организованы диетические столовые.

Так как городские предприятия общественного питания действовали в условиях карточной системы, то важным обстоятельством в годы блокады становятся правила зачета норм питания по продовольственным карточкам в случае отоваривания их в столовой. С 18 июля 1941 г. в столовых закрытого типа при фабриках, заводах и учреждениях (за исключением столовых особого списка) хлеб отпускался со 100-процентным зачетом норм карточки и мясо — с 50-процентным зачетом нормы (только с 11 сентября 1941 г. стали отпускать мясные блюда с вырезкой талонов на мясо со 100-процентным зачетом)¹¹. Все прочие продукты отпускались без зачета норм карточки. Все открытые предприятия общепита (столовые и рестораны) были переведены на торговлю по коммерческим ценам. Отпуск блюд производился без вырезки талонов из продкарточки. Буфеты при заводских столовых также торговали без вырезки — и хлебом, и кондитерскими изделиями, и бутербродами. С 22 сентября 1941 г. во всех предприятиях общественного питания (за исключением 15 коммерческих ресторанов) была введена продажа через буфеты по нормальным ценам с вырезкой соответствующих талонов из продкарточки хлеба, хлебобулочных изделий, масло животного, колбасных изделий, мяса и кондитерских изделий. Далее с 1 октября 1941 г. стали вырезать талоны на крупу, сначала за 50% зачета, а затем с 11 ноября 1941 г. — за 100%. При этом в столовых закрытого

¹⁰ Там же. С. 266.

¹¹ Там же. С. 267.

типа сохранялся порядок расходования жиров, сахара и кондитерских изделий без вырезки талонов. Тогда же (11 ноября) прекращена коммерческая продажа товаров в столовых и ресторанах. С этого же времени установлены твердые нормы раскладок нормированных продовольственных товаров на изготовление блюд из мяса, крупы, макарон, овощей и расход сахара на горячие напитки. С 1 декабря 1941 г. введен 100-процентный зачет в счет норм продкарточек по сахару, кондитерским изделиям и жирам. С 11 февраля 1942 г. был введен порядок отпуска блюд в предприятиях общественного питания с зачетом 100% по хлебу, мясу, жирам и сахару, а по крупе и макаронам для всех групп населения, питающихся в столовых, 50% вырезки талонов из продкарточек. Разрешен расход жиров в размере 5 г на 1 блюдо без зачета в счет норм. Этот порядок отпуска питания в столовых сохранялся на протяжении всей блокады¹².

В конце апреля 1942 г. проводилась регистрация продовольственных карточек, о результатах которой зам. зав. отдела общественного питания, торговли и пищевой промышленности ГК ВКП(б) И.Г. Стожилов составил на имя секретаря ГК ВКП(б) А.А. Кузнецова справку, в которой сообщал, что из 1591,0 тыс. выданных ранее комплектов было перерегистрировано 1225,7 тыс. Разницу в 353,1 тыс. комплектов образовал следующий контингент: те, кто сдал карточки 1) в столовые Ленглавресторана (котловое питание и рацион) — 87,3 тыс., 2) в столовые, не входящие в систему Ленглавресторана (Управление продторгами, спецторг, военторг КБФ, трансторгпит Ленинградской железной дороги, трансторгпит Октябрьской железной дороги) — 19,8 тыс., 3) в больницы — 32,2 тыс., 4) в стационары — 10,6 тыс., 5) в детсады и очаги — 30,2 тыс., 6) ясли — 13,0 тыс., 7) эвакуировались и умерли — 160,0 тыс. Еще 12,2 тыс. — это незаконно полученные и непредъявленные по каким-то другим причинам¹³. Одновременно на рассмотрение секретаря ГК ВКП(б) А.А. Жданова была представлена справка, подготовленная отделом пищевой промышленности за подписью зав. отделом Клеменчука и начальника Главного Управления ленинградских столовых, ресторанов и кафе (Ленглавресторан) А.Я. Фельдмана, в которой предлагались меры, необходимые для расширения системы общественного питания в Ленинграде.

Документ был разработан в связи с поставленной А.А. Ждановым задачей к 15 июня 1942 г. поднять охват дневным рационом в системе общественного питания до 500 тыс. чел. В справке отмеча-

¹² Там же. С. 268.

¹³ Ленинград в осаде: Сб. док. о героической обороне Ленинграда в годы Великой Отечественной войны, 1941–1944 / [Отв. ред. А. Р. Дзенискевич]. СПб., 1995. С. 234.

лось, что к маю из 951,3 тыс. чел., которые обслуживались в системе Ленглавресторана, лишь 152 тыс. находились на полном питании. При этом в систему входили 1438 предприятий с общим числом посадочных мест 140 тыс. Очевидно, что для выполнения поставленной руководством города задачи сеть столовых должна была быть существенно расширена, обеспечена оборудованием, инвентарем, обученными кадрами. Авторы справки обращали внимание на недостаточность столовых открытого типа, т.е. расположенных не на предприятиях и в учреждениях, и неравномерность их распределения по районам. Для решения вопроса необходимо было организовать 270 новых предприятий общественного питания, в число которых входили буфеты, детские и дежурные столовые. Обеспечить это количество предполагалось за счет торговых помещений сокращаемой торговой сети. Для осуществления трехразового питания и повышения питательной ценности ежедневного рациона, с точки зрения составителей, требовалось привлечение дополнительных ненормированных продовольственных ресурсов, что позволило бы поднять общую дневную калорийность рабочим до 2267 ккал., служащим — 1807,46 ккал., иждивенцам — 1575,9 ккал., детям — 1749,5 ккал. Нужду в квалифицированных кадрах предлагалось удовлетворить за счет выдвижения лучших работников общественного питания, срочной подготовки и переподготовки в учебной сети Ленглавресторана, ФЗУ, техникуме и привлечения на работу в систему общественного питания домашних хозяек. Директорами же назначить людей, проверенных на практической работе, из числа работников партийно-советского, хозяйственного и комсомольского актива¹⁴.

В июне 1942 г. бюро Ленинградского горкома ВКП(б) принимает решение о переводе значительных контингентов населения на трехразовый «правильный» режим питания. Начальнику Ленглавресторана Фельдману совместно с райкомами ВКП(б) и исполкомами райсоветов депутатов трудящихся к 15 июля 1942 г. предписывалось дополнительно охватить 200 тыс. чел. рационным питанием, из них к 5 июня — 50 тыс., к 1 июля — 75 тыс. и к 15 июля — еще 75 тыс. Были определены количественные показатели по районам. Так, самое большое число подлежащих охвату рационным питанием оказалось в Красногвардейском районе — 18 тыс. чел., а наименьшие цифры пришлось на Василеостровский район — 9 тыс., Кировский район — 7 тыс. и Колпино — 1 тыс. чел.¹⁵

¹⁴ Там же. С. 237.

¹⁵ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. II. С. 243–244.

Для обеспечения возможности использовать рационное питание к 15 июля предполагалось открыть дополнительно к существующей сети для рационного питания 60 столовых и 50 буфетов с отпуском обедов на дом. Должны были быть организованы столовые и буфеты для детей и дежурные столовые для обслуживания рабочих и служащих в нерабочее время.

Городские власти установили, что снабжение столовых, обслуживающих население рационным питанием, должно происходить в основном за счет товарных фондов, причитающихся столующимся по карточкам, которые должны быть сданы при прикреплении. Дополнительно к этим фондам было разрешено Ленглавресторану ежемесячно расходовать следующее количество продукции (в тоннах), получаемой от своих подсобных хозяйств: мяса — 10, рыбы — 20, овощей — 400, за счет организации сбора дикорастущих трав и корней — 40, клюквы — 20.

Также по указанию Военного Совета Ленинградского фронта для столовых рационного питания сверх фондов, причитающихся по карточкам, предполагалось выделить следующего количество продуктов ежемесячно (в тоннах):

- а) нормированных: муки пшеничной — 1, жиров — 38, сахара — 5;
- б) ненормированных: сахара — 0,25, сои-бобов — 180, казеина — 10, сухофруктов — 60, сухого киселя — 5, яичного белка — 2, дрожжей белковых — 15, кофе натурального — 6, муки картофельной — 22, мучных сметок — 10, желатина — 2,6.

Для материального оснащения вновь открываемых предприятий общественного питания необходимы были тарелки, вилки, черпаки, мойки для посуды, котлы, противни и пр., соответствующие поручения по изготовлению и передаче на баланс были даны руководителям специализированных предприятий отдела местной промышленности.

Наконец, самое важное: работники столовых, партийный и советский актив, профсоюзные организации должны были популяризировать открытие столовых рационного питания, режим питания в них и его преимущество перед питанием в домашних условиях¹⁶.

Грядущее реформирование системы общественного питания заставляло внести изменения в работу карточной системы. Решением исполкома Ленгорсовета от 15 мая 1942 г. для столующихся, переходящих на рационное питание, вводился новый тип продовольствен-

¹⁶ Там же. С. 243–244;

ной карточки «Карточка для столовой». Ими могли воспользоваться все категории населения (рабочие, служащие, иждивенцы и дети) в соответствии с утвержденными нормами продовольственных товаров¹⁷.

Таблица 1

Карточки для столовой

Категории карточек	Товары (в граммах)				
	хлеб	мясо	крупа	сахар	жиры
Карточка для рабочих	150, 200, 150	50	20	50	10
Карточка для служащих	100, 200, 100	50	20	50	5 и 10
Карточка для иждивенцев	75, 150, 75	50	10, 20	50	5
Карточка для детей	75, 150, 75	50	20	50	5 и 10

В карточке предусматривалось необходимое количество разных талонов для сладких блюд, а также для всякого рода дополнительных блюд, изготавливаемых из сырья, полученного сверх нормированных фондов. Был установлен обязательный порядок, в соответствии с которым получившие карточки для столовых никаких других продовольственных карточек не получали¹⁸. Городскому Управлению по учету и выдаче карточек было разрешено выдать населению 500 тыс. таких бланков (для рабочих — 250 тыс., служащих — 100 тыс., иждивенцев — 100 тыс., детей — 50 тыс.). Однако такой стремительный переход на трехразовое питание в столовых не мог быть достигнут в месячный срок, население не спешило отказываться от возможности самообеспечения в привычных магазинах. С 1 июля 1942 г. вводились новые правила выдачи продовольственных карточек населению. Специальная инструкция была разработана для тех, кто переходил на рационное питание¹⁹. Выдачу карточек осуществляли предприятия, учреждения или счетные конторы РЖУ на основе установленных правил и по заявлению желающих в адрес администрации предприятия или учреждения, а в домохозяйствах управдому. Те формировали специальные списки, которые передавались в участковые бюро по учету и выдаче карточек. Перемена карточки для столовой на продовольственные карточки без важной причины в течение текущего месяца не разрешалась. Вырезка тало-

¹⁷ Там же; ЦГА СПб. Ф. 873. Оп. 1. Д. 61. Л. 45.

¹⁸ Там же. Л. 46.

¹⁹ Там же. Л. 71; Бюллетень Ленинградского городского Совета депутатов трудящихся. № 13. 1942. 18 июля. С. 12–13.

нов из вновь выдаваемой карточки производилась согласно инструкции «о порядке вырезки талонов из продовольственных карточек». Количество талонов, подлежащих вырезке, исчислялось из средней дневной нормы, установленной для соответствующей категории карточек²⁰.

Расширение сети общественного питания и настоятельное вовлечение широких кругов населения в его орбиту заставляло городские власти прислушиваться к жалобам на злоупотребления служебным положением руководящих и рядовых работников столовых. Одним из обсуждавшихся на бюро ЛГК в конце июля 1942 г. стал вопрос «О практике подбора и изучения кадров в предприятиях общественного питания»²¹. Выступавшие Смирнов и Лазутин пеняли руководству Ленглавресторана и директорам трестов столовых на то, что они не уделяли должного внимания подбору кадров, а райкомы ВКП(б) и исполкомы районных Советов слабо следили за составом лиц, принимаемых на работу в предприятия общественного питания. В результате чего в столовые пробрались случайные люди с преднамеренной целью поживиться за счет «общего котла». Требуя изменения сложившегося положения с кадрами, постановлением бюро ЛГК Фельдман обязывался восстановить до 10 августа учет материально-ответственных лиц, а также установить при приеме работников в столовые порядок, исключающий возможности проникновения жуликов, растратчиков и лиц, уволенных из торговой системы за злоупотребления; специалистов стороннего профиля перенаправить в соответствующие отрасли и укрепить отделы кадров трестов столовых «проверенными, способными, знающими общественное питание работниками»²².

В августе 1942 г. был установлен специальный порядок реализации овощей и зелени. В столовых общего пользования Ленглавресторана и других торговых организациях они расходовались в счет норм по крупе. При этом в столовых лечебного и рационного питания — без погашения талонов из продовольственных карточек²³.

Сведения о меню рационных столовых в дневниках ленинградцев появляются летом—осенью 1942 г. Подросток 17 лет (рабочая карточка) записывал 8 июля: «Завтракал на рации, свои щи и запеканка — как вчера. В обед тоже щи и котлета ... Ужин взял домой — овсяная каша 320 гр., дома ел щи из гороховой травы (стебли) и каша

²⁰ Там же. Л. 75.

²¹ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. II. С. 384.

²² Там же. С. 385.

²³ ЦГА СПб. Ф. 873. Оп. 4. Д. 4. Л. 123.

с соевым молоком (получила мама) и чай с хлебом и конфетами бим-бом (сегодня получили по 300 гр. в столовой)»²⁴. В те же дни он получал в столовой лапшу, рыбную котлету с картошкой, пшеничную и пшеничную каши, селедки, шпротовые запеканки, компот. Молодая женщина 33 лет фиксировала: «Иждивенческий рацион состоит из стакана соевого молока на завтрак, тарелки жидкого горохового супа и 50 гр. ливерной колбасы на обед и стакана киселя и соевого биточка на ужин (другой раз — это не биточек, а 40 гр. каши). Собираем на огородах крапиву и лебеду, варим щи»²⁵. Дневник Веры Берхман 53 лет стал свидетелем ее радостей и горестей, связанных с питанием. 30 августа она благодарила Бога за неожиданный сюрприз: «Поехала на завод взять хоть хлеба на весь день, т.к. на рацион не попала. И что же! Мне дали не только хлеба ½ кило, притом белого, а налили еще целую банку настоящего кофе и выдали по талончику из кухни завтрак: пшеничную кашу с кусочком масла», а уже 2 сентября сокрушалась: «Рацион никуда не гожд, часто вовремя нет хлеба. В какие-либо ½ часа расхватывается дежурное блюдо, и его заменяют “чем-то”»²⁶.

Недоволен питанием на рационе был и рабочий Иван Фирсенков, 49 лет. Так, 18 сентября он пожаловался в дневнике: «Населению сверх месячных норм выдали по 200 гр. сухофруктов, объявлена выдача тоже сверх норм — какао по 100 гр. Но нам, питающимся на рационе в столовых, неизвестно когда будет произведена выдача этих продуктов. Молоко за август месяц только теперь выдают. Чай, спички, уксус и перец за август месяц до сих пор многие еще не получили, не получил и лично я. Населению в сентябре уже выдано молоко по 1 литру, ну а у нас об этом еще все молчат, вероятно, только к концу месяца выдадут его. В общем, нет заботы о снабжении людей продуктами, все идет на самотек»²⁷. Елизавета Крайская записала в дневнике 17 октября: «Я на рационе, т. е. карточки сданы и меня питают в заводе три раза в день, от завтрака к обеду, от обеда к ужину и к постели ... Но я сейчас не голодна, правда и не сыта, а жить можно на этом рационе, если бы меньше воровали наши граммы, то и совсем было бы ничего. Вот он, этот рацион: В 8 ч. утра завтрак: каша 200 иногда 300 гр., не густая, “цыпленки тоже хотят жить”, и развлекают ее водой. Зелень или щи, 10 гр. масла и чай или кофе,

²⁴ Никитин И. Блокадный дневник / Сост. Н.Ю. Бринюк, Ю.Л. Буянова. СПб., 2021. С. 160.

²⁵ Левина Э. Дневник. 12 января 1942 — 23 июля 1944 // Человек в блокаде: Новые свидетельства / Отв. ред. В.М. Ковальчук. СПб., 2008.

²⁶ Записки оставшейся в живых. Блокадные дневники Татьяны Великотной, Веры Берхман, Ирины Зеленской / Сост. Н. Соколовская. СПб., 2014. С. 132, 137.

²⁷ Фирсенков И. Семь блокадных тетрадей. СПб., 2014. Цит по: Прожито. — URL: <https://corpus.prozhitto.org/note/100531> (дата обращения 02.02.2024)

иногда добавляли сою, так называемые “шроты”. Обед: щи или суп. Котлета рыбная или мясная, или колбаса кровяная (раньше кот мой не ел) с кашей гр. 50–80 и компот, иногда соя. Ужин: зелень или щи, зелень — это тушенная хряпа. Каша 200 гр., масла 10 гр., иногда масло заменяют 20 гр. сыра или шпика, чай или кофе»²⁸. Тем не менее, появление рационных столовых многие жители блокадного Ленинграда восприняли как возможность улучшить свое снабжение и упростить процесс получения продуктов. Л.В. Шапорина записывала в дневнике в ноябре 1942 г.: «как благодетельны рационные столовые с их растягиванием еды на целый день»²⁹.

Осенью 1942 г. Контрольно-инспекторским сектором Отдела торговли Ленгорисполкома была произведена проверка столовых рационного питания (осмотру подверглись 35 столовых по разным районам города), по результатам которой в ноябре была составлена для руководства отдела Справка о рационном питании³⁰. Первое, на что обращали внимание составители, это то, что новая форма снабжения населения имела ряд преимуществ, которые несомненно способствовали правильному и равномерному получению горячей пищи, росту производительности труда, максимальному использованию времени для работы по укреплению обороны города. При этом в ходе реализации нововведений Ленглавресторан допустил ряд крупных просчетов, а именно, не организовал точный учет контингентов, своевременное снабжение столовых дополнительными продуктами, не проработал и не довел до столовых нормы расхода продуктов по рационному питанию на одного человека, не сумел разнообразить меню. Авторы справки также сформулировали действующие недостатки рационной карточки. Во-первых, нарушался основной принцип рациона — равномерное получение питания трудящимися: во всех проверенных столовых отпуск обедов по рационной карточке производился в неограниченном количестве, исходя из декадного количества талонов. Количество отпускаемых обедов в столовых увеличивалось в дни наличия в меню более питательных блюд (мясных, крупяных) по сравнению с днями, когда в меню шли рыбные или овощные блюда. Важным был вопрос получения хлеба. Хлебные талоны при карточке регулировали трехразовое получение хлеба и создавали сложности для тех, кто по тем или иным об-

²⁸ Блокадные будни в дневниках А.П. Крайского и Е.П. Крайской // Ежегодник Рукописного отдела Пушкинского Дома на 2014 год / Отв. ред. Т. С. Царькова, Н. А. Прозорова. СПб., 2015. С. 19–137. С. 98.

²⁹ Шапорина Л.В. Дневник / Вступ. статья, подгот. текста, коммент. В.Н. Сажина. М., 2017. С. 377.

³⁰ ЦГА СПб. Ф. 7082. Оп. 2. Д. 194. Л. 198–204.

стоятельствам хотел выкупить всю дневную норму. Отдел торговли сформулировал свои предложения по изменению действующего положения, среди которых — замена рационной карточки специальной абонементной книжкой и выделение самостоятельной хлебной карточки, чтобы иметь возможность выкупать хлеб в любом магазине и столовой³¹.

В связи с сокращением населения города вследствие мобилизации, эвакуации, повышенной смертности, а также с переориентацией городских властей на систему общественного питания для более удобного контроля процессов снабжения и повышения трудоспособности населения требовалось проинспектировать организации торгового обслуживания города с учетом сложившейся обстановки. Решением бюро ЛГК от 5 августа 1942 г. в отношении торгового обслуживания населения г. Ленинграда, Колпино и Кронштадта было установлено четкое количество торговых организаций, в числе которых вошли 1427 столовых³².

Таким образом, трансформация сети предприятий общественного питания проходила форсированными темпами с сопутствующими сложностями военного времени и вызывала недовольство населения, тем более сильное, чем меньше было у людей возможностей отказаться от рациона. Особенно это касалось рабочих ленинградских предприятий. Жалобы и недовольство последних даже стали предметом обсуждения на заседаниях бюро ЛГК. А.А. Кузнецов обрушился с критикой на работу партбюро судостроительного завода им. Марти и минного завода № 77, которое не смогло защитить рабочих от произвола работников столовой: «Наши товарищи на заводе наблюдали такую жуткую картину: из-за отсутствия в обеденном зале столов и стульев рабочие ели стоя, при этом котелок с супом, хлеб и ложку они держали в руках, а имеющиеся у них пакеты и головные уборы зажимали между ног. За такое “обслуживание” рабочие посылали в адрес администрации завода и столовой “крепкие словечки”. Я бы на месте рабочих вам бы набил по морде, заступился бы за них, и не считал бы это бунтом»³³. Т.е. проблемы оборудования, обвеса и обворовывания столующихся не была секретом для городского руководства, также подчеркивалась разница в качестве обслуживания рабочих и руководящего звена.

Подтверждение распространенности такого положения дел находим в дневнике инженера-судостроителя В.Ф. Чекризова, рабо-

³¹ Там же. Л. 203.

³² Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. II. С. 464.

³³ Там же. С. 638.

тающего на заводе «Судомех». В январе 1943 г. он отмечал скудость рационного питания: «Весь месяц на рационе. Чувствую, как слабею с каждым днем. ... Если не попаду в другую столовую, придется менять одежду на хлеб и крупу. ... Дирекция меня жмет. Очевидно, рассчитывает донять меня питанием, не пуская в привилегированную столовую завода»³⁴. После того, как 1 февраля его перевели в столовую начальников цехов, он записал: «Прекрасно кормят. Качество довоенное и количество вполне удовлетворительное. Стоимость сносная. В общей столовой такие цены на значительно худший обед. ... Никто не проверяет цены. Не придают им никакого значения, а ведь многие не имеют денег на рацион»³⁵. Любопытно и еще одно его наблюдение. Он подметил в своем дневнике, что при общем преобладании в городе женского населения, в столовых, особенно в руководящем составе, большое количество мужчин: «Интересно, мужчины полностью отсутствуют на работах: оборонных, в домоуправлениях, банях и т.д. Мало их осталось на заводах и фабриках. Но в столовых они сохранились полностью. Читаешь в газетах: [должности] руков[одящего] повара, повара и директора столовых — почти все мужчины, а ведь там-то как раз они безболезненнее всего могли быть заменены женщинами <...> Директор столовой, руководящий повар — теперь власть имущий и держит в своих руках даже районных руководящих работников. Все каша. А руководящим еще и мяса хочется»³⁶.

В информационной сводке на имя секретарей ЛГК ВКП(б) Жданова, Кузнецова, Капустина, Маханова в октябре 1942 г. сообщалось: «Многочисленные сигналы, поступающие из районов, свидетельствуют о том, что многие столовые на предприятиях города работают безобразно плохо. ... из-за неорганизованности и массовых хищений рабочие не получают полностью того, что им положено по нормам. ... в рабочей столовой завода “Электросила” в пищу попадает песок. При употреблении в пищу песок хрустит на зубах и вызывает кишечные заболевания. В столовой завода им. Воскова суп подается загрязненный землей от плохо промытой зелени. В котле с супом (столовая I ГЭС) не так давно были обнаружены битые стекла, а 25 октября в бочке с квашеной ботвой был найден обломок лезвия безопасной бритвы»³⁷. Также повсеместно отмечались грязь, скученность, отсутствие посуды, беспорядок и неорганизованность,

³⁴ Чекризов В.Ф. Дневник блокадного времени // Труды Государственного музея истории Санкт-Петербурга. Вып. 8. СПб., 2004. С. 131.

³⁵ Там же. С. 133.

³⁶ Там же. С. 125.

³⁷ ЦГАИПД СПб. Ф. 24. Оп. 2в. Д. 5762. Л. 76.

очереди, не позволяющие утром вовремя начать работу. Впрочем, как заметил С.В. Яров, убогий блокадный быт никуда не исчез, люди оттаивали медленно, и не их вина, что приметы разрухи, физического и духовного угасания изживались мучительно, с неимоверным напряжением, не сразу и не всеми до конца³⁸.

Многие рабочие предприятий не без оснований выражали недовольство произволом, творившимся в отношении вырезки талонов на крупу и масло за овощные блюда. Вызывали раздражение правила, которые устанавливали некоторые тресты столовых, такое, например, когда каждый должен обязательно днем пообедать, или его продукты пропадают. Много жалоб было по поводу «привязанности» к рациону — рабочие, работающие в ночную смену и имеющие выходные дни, вместо нормального отдыха вынуждены были трижды в день тратить время на поездки в столовую и обратно домой. По сообщениям с мест также распространенным явлением было, что директора столовых не выбирали полностью дополнительные продукты: соевое молоко, капустный лист, шроты, объясняя такое положение вещей отсутствием транспорта³⁹.

Хищения, обвес посетителей в рационных столовых стали обычным явлением. «Рационщики» сетовали, что сотрудники столовых «целыми бидонами носят пищу домой», а контроля должного нет. В адрес горкома ВКП(б) поступали бесчисленные жалобы на руководящих поваров и официанток, пользующихся своим положением и употребляющих порции, далеко превышающие вес для столоующихся. Попад на рацион после диетической столовой в январе 1943 г., инженер Чекризов записал в дневнике: «Да, на рационе много хуже диетстоловой. Давно не ел “Хряпы”. Летом она мне казалась хороша. Теперь после диетстоловой кажется прескверной»⁴⁰.

Все это не способствовало распространению рационного питания и достижению, обозначенных в плане горкома цифр. В справке о работе треста столовых Красногвардейского района, обслуживающим преимущественно рабочих и служащих оборонных предприятий в столовых закрытого типа, заявлялось о том, что к 1 декабря 1942 г. в них обслуживалось лишь 38,6 тыс. чел., в том числе на рационе — 4,8 тыс. (12,4%)⁴¹. Подчеркивалось, что рационное питание внедряется слабо, а объяснялось подобное положение дел тем, что со стороны руководства треста не было уделено этому доста-

³⁸ Яров С. В. Повседневная жизнь блокадного Ленинграда. С. 90.

³⁹ ЦГАИПД СПб. Ф. 24. Оп. 2в. Д. 5762. Л. 76 об.

⁴⁰ Чекризов В. Ф. Дневник блокадного времени. С. 129.

⁴¹ ЦГАИПД СПб. Ф. 4000. Оп. 20. Д. 81. Л. 12.

точно внимания. Подчас рационное и общее питание не разграничивали, ассортимент для общего питания был представлен более широкий⁴².

Таким образом, сложившаяся ситуация требовала принятия широкомасштабной программы по реформированию общественного питания в Ленинграде. На бюро ЛГК ВКП(б) в ноябре 1942 г. состоялись прения, лейтмотивом которых стали слова начальника Ленглавресторана Фельдмана: «Нужно охватить рационным питанием абсолютное большинство населения города»⁴³. Для реализации этой первейшей задачи, по словам зав. отделом общественного питания, торговли и пищевой промышленности ЛГК ВКП(б) П.Г. Лазутина, необходимо было поставить дело так, чтобы у столовой было преимущество. В ходе обмена мнениями первыми в ряду проблем стали повышение качества пищи и культуры обслуживания контингентов, состоящих на рациионе в столовых. При этом Кузнецов, требуя от начальника Ленглавресторана результатов, заявлял: «Когда у нас $\frac{3}{4}$ всего населения питается в столовых, мы не имеем права проходить мимо дела общественного питания, мы не можем ограничиваться только тем, что отовариваем карточки. Если встанем на этот путь, то опять он получит продукты на неделю, в два-три дня их скушает, а потом останется один хлеб и чай. Отсюда — ослабление организма, дистрофия и т. д. <...> Хотя Фельдмана и хвалят, но я считаю, что с общественным питанием дело обстоит плохо»⁴⁴.

Основными недостатками были признаны низкое качество приготовления пищи, антисанитарное состояние помещений столовых, отсутствие посуды и скудное меню, грубое, неуважительное обслуживание и, наконец, воровство и обвешивание при слабом контроле со стороны партийного актива, профсоюзов и общественности, т.е. кадровая проблема.

Важной оказалась также проблема увеличения контингента столоующихся. Горком еще весной определил не только общую цифру охвата их рационом, но и распределение по районам. Провал в достижениях этих показателей вынуждал искать причины отказа населения от возможности прикрепления к столовым. Так, секретарь ЛГК ВКП(б) Г.Ф. Бадаев на том же обсуждении негодовал: «Получить продукты у Фельдмана — дело сложное. Если не прикрепилсь к столовой, вы не можете получить обеда. А не прикрепляются потому, что у Фельдмана выдают не все то, что выдают в магазинах. В мага-

⁴² Там же. Л. 16.

⁴³ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. II. С. 647.

⁴⁴ Там же. С. 646.

зине рабочий получит масло сливочное, а в столовых ему подадут блюдо на кокосовом жире, в магазине он получит мыло, а в столовой нет <...> Тов. Фельдман, почему не выдаете продукты, если они в городе есть?»⁴⁵

Итогом дискуссии стало создание комиссии в составе П.Г. Лазутина, Г.Ф. Бадаева, И.Г. Стожилова, А.И. Фельдмана, Н.А. Манакова, П.Ф. Казакова, Денисовой, И.А. Андреевского для подготовки проекта постановления «Об улучшении дела общественного питания в городе», который и будет принят исполкомом Ленинградского городского Совета депутатов трудящихся и бюро горкома ВКП(б) 19 декабря 1942 г.⁴⁶ Подробный перечень мер и взаимодействие таких структур, как Ленглавресторан, отдел торговли исполкома Ленгорсовета, Горздравотдел, отдел местной промышленности исполкома Ленгорсовета, уполномоченных Госплана СССР и ВЦСПС и некоторых других должны были увеличить охват населения рационным питанием и довести его к 1 января 1943 г. до установленных ранее показателей в 200 тыс. человек. Устанавливалась личная ответственность директоров предприятий и руководителей учреждений за постановку питания рабочих и служащих, от них требовалось принятие решительных мер к установлению порядка в столовых и обеспечения условий для культурного обслуживания потребителей и приготовления доброкачественной пищи⁴⁷.

В области улучшения обслуживания прикрепленных к рационным столовым устанавливался режим питания, обеспечивающий потребителю в дневном трехразовом рационе ежедневно 4 горячих блюда в ассортименте, стакан горячего кофе, не менее одного стакана чая и одно сладкое блюдо. Вводился контроль разнообразия и улучшения вкусовых качеств приготовляемой в столовой пищи, обязательной становилась витаминизация столоующихся посредством широкой продажи во всех столовых хвойного настоя с содержанием витамина «С», организовывались при районных трестах базы по снабжению их сырьем и полуфабрикатами, устранялись проблемы с качеством обслуживания, создавались кипяточные, решались вопросы оснащенности инвентарем и посудой. Так, например, Горздравотдел должен был организовать оказание помощи поварам в освоении элементарных знаний по физиологии питания и наладить работу лабораторий горздравотдела по химическому контролю за

⁴⁵ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. II. С. 648.

⁴⁶ Там же. С. 810–814.

⁴⁷ Там же. С. 813.

качеством пищи и руководству работой ведомственных пищевых лабораторий.

Для рабочих, перевыполняющих нормы выработки, вводилось преимущественное дополнительное питание (среди добавочных продуктов питания были сухофрукты, какао, пиво, соленые грибы). Для покрытия этих потребностей устанавливался продовольственный фонд, выделением которого ведал Военный Совет Ленинградского фронта.

Таблица 2

**Ассортимент блюд столовых рационального питания
(на месяц — 31 день)⁴⁸**

Наименование блюд	Оборачиваемость блюд в течение месяца			
	Для рабочих	Для служащих	Для иждивенцев	Для детей
Щи, борщи и овощные супы	22	24	27	27
Супы комбинированные	9	7	4	4
Мясо-рыбные блюда кусковые с овощным гарниром	5	2	2	2
Мясо-рыбные блюда рубленые с гарниром	27	21	11	11
Крупяные блюда (каши, биточки, запеканки)	21	10	12	16
Блюда из шрота с крупой и казеином	2	2	2	2
Блюда из шрота	–	–	23	–
Блюда из шрота с крупой	9	21	11	24
Блюда из крупы и дрожжей	9	9	9	9
Блюда из шрота и овощей	–	7	12	–
Блюда из овощей	5	3	–	16
Блюда из крупы и овощей	12	15	8	10
Студень	3	3	3	3
Всего	124	124	124	124

⁴⁸ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. II. С. 814.

В деле улучшения общественного питания насущным оставалась проблема кадров как в смысле организации производственного обучения поваров и руководящих кадров, так и ликвидации текучести среди работников при общем сокращении штатного состава на 20%. Для усиления контроля при районных трестах столовых должны были быть созданы инспекторские группы в составе 2–3 инспекторов на район, а при главке организован инспекторский отдел. С другой стороны, столовые также должны были оказаться под пристальным контролем со стороны вновь создаваемых комиссий по общественному питанию при фабзавместкомсах.

В 23 июля 1943 г. городским отделом торговли на имя Лазутина были представлены сведения о плановых контингентах гражданского населения Ленинграда на август. Из 564 232 человек, получающих карточки, рационным питанием должны были воспользоваться 210 тыс., отоварить карточки в магазинах — 311 630, разницу составили находившиеся на котловом довольствии, усиленном диетическом питании и некоторые другие категории. Около 50 тыс. сверх — это бескарточный контингент. Сеть предприятий общепита на 1 июля 1943 г. составила 1201 единицу. Сокращение сети было произведено исключительно за счет буфетов и закусовых⁴⁹.

В марте на бюро ЛГК ВКП(б) обсуждали планирование продовольственного снабжения в городе. Отметим, что все руководители, ответственные в той или иной мере за общественное питание, старались переложить вину за пробуксовку декабрьского постановления друг на друга. Так, Андреенко и Фельдман подверглись нападкам со стороны зам. зав. отделом торговли и общественного питания ГК ВКП(б) И. Г. Стожилова. Он указывал, что выявленные недостатки снабжения столовых обусловлены бюрократическим стилем работы горторготдела ЛГИ и Ленглавресторана. Главным виновником сложившегося положения был, с его точки зрения зав. торготделом исполкома Ленсовета Андреенко, который усвоил неправильный стиль руководства: «Он очень много верит в силу своих приказов и распоряжений, но очень мало делает для того, чтобы проверить, как проводятся они в жизнь. <...> Т. Андреенко не знает действительно положения дела, которым руководит. Начальник Ленглавресторана т. Фельдман плохо руководил участком снабжения столовых и передоверил его второстепенным лицам»⁵⁰.

⁴⁹ Там же. С. 267.

⁵⁰ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. III. С. 144.

Стенограмма не зафиксировала того, что говорили обвиняемые в свою защиту. Фельдман лишь высказал предложение о создании сектора общественного питания при отделе торговли и использовании опыта Москвы в отоваривании продовольственных карточек⁵¹.

Выступал также председатель Ленгорисполкома П.С. Попков. Его распределение виновников носит на себе черты ведомственности. На первом месте оказался Лазутин, а наиболее серьезные претензии были предъявлены уже Стожилову: «Вы что, хотите снять с себя ответственность? Вы отвечаете больше всех! Вы — партийный глаз, Вы — партийная совесть. Вам городской комитет партии поручил контролировать этот участок, а Вы никому ничего не говорите, не контролируете»⁵². Секретарь горкома ВКП(б) Я.Ф. Капустин поддержал обвинения, хотя и высказывался в целом мягче: «Надо Андрееенко сказать в последний раз. Я еще весной 1942 г. говорил: появляйся на заводах, тебя знают только по подписи. Если бы посмотрел столовые, магазины, ты бы иначе работал. Ты бывший партийный работник. ... Не такой уж Вы заскорузлый бюрократ, который верит в бумажки, как во что-то святое»⁵³.

В принятом по итогам обсуждения постановлении Андрееенко и Фельдману был объявлен выговор, а Стожилову было указано на манкирование им обязанностей по контролю за своевременным выполнением постановления Ленгорисполкома и бюро горкома ВКП(б) от 19 декабря 1942 г. «Об улучшении дела общественного питания в городе». Горторготдел, Ленглавресторан и Управление продторгами должны были упорядочить снабжение, с тем чтобы его хватало не только для удовлетворения потребностей фактического контингента, но и на образование переходящих запасов.

Для устранения одного из главных недостатков рационного питания, вызывающего постоянные жалобы населения, а именно невозможности выкупать часть продуктов в магазинах, Управлению по учету и выдаче продовольственных карточек поручалось подготовить проект введения комбинированных продовольственных карточек, в которых одна часть талонов действительна только в магазинах, а другая — в столовых. На райкомы ВКП(б) и исполкомы райсоветов возлагался контроль за состоянием продовольственного снабжения столовых, закрытых учреждений и магазинов чтобы не допускать перебоев в снабжении этих предприятий.

⁵¹ Там же. С. 148.

⁵² Там же. С. 150.

⁵³ Там же. С. 151.

В Справке к проекту о введении с 1 мая 1943 г. комбинированных продовольственных карточек для пользования ими в магазинах и столовых по группам населения в пределах установленных месячных норм устанавливалось прикрепление к столовым лишь по столовым карточкам с запрещением производить отпуск питания из них по магазинным продкарточкам⁵⁴. Этому же проекту посвящена докладная записка Управления продкарточек, в которой было внесено предложение ввести комбинированную карточку только для лиц, получающих продовольствие по нормам рабочих и служащих, так как установленные нормы только этих категорий позволяли разделить карточку на две части. Т.е. должны были появиться карточки трех типов — только для магазина, для магазина и столовой, для столовой рационная⁵⁵.

При некоторых положительных моментах, связанных с введением таких карточек, а именно — с возможностью более правильного планирования и размещения продовольственных фондов между торговлей и общественным питанием, начальник Управления по выдаче продовольственных и промтоварных карточек С.А. Трифонов считал, что удобства, которые имели трудящиеся при действующих карточках, при введении комбинированной в большей степени упразднились бы⁵⁶.

В августе на бюро горкома вновь пришлось обсуждать проблемы общественного питания, поводом стал Отчет Смольнинского РК ВКП(б) о состоянии общественного питания в районе. Как сообщалось, в районе были проведены мероприятия, которые позволили в соответствии с декабрьским постановлением ЛГК ВКП(б) улучшить дело общественного питания, увеличив охват населения рационным питанием. Теперь в центре внимания оказались проблема кадрового обеспечения, низкий уровень организационной работы треста столовых, слабость руководства политическим воспитанием работников общественного питания со стороны парторганизаций и руководителей предприятий и учреждений района.

В ходе прений был сделан вывод о невозможности силами отдела торговли решить поставленные задачи и необходимости выделить при исполкоме отдел общественного питания. Также не по силам это оказалось и Ленглавресторану. Кузнецов высказался следующим образом: «До войны Фельдман справлялся с работой, когда все было хорошо. А когда начались трудности, когда от государственной тор-

⁵⁴ ЦГАИПД СПб. Ф. 4000. Оп. 20. Д. 81. Л. 28.

⁵⁵ Там же. Л. 33.

⁵⁶ Там же.

говли перешли к нормированию и когда основным средством питания населения стали столовые, здесь стало очень много недостатков. В том ли дело, что Фельдман стал хуже работать? Нет. Фельдман старается. Но дело в том, что ему одному дело общественного питания не поднять. 800 столовых»⁵⁷.

В результате Постановлением бюро ЛГК ВКП(б) от 21 августа 1943 г. было принято решение об организации при Ленгорисполкоме и при исполкомах районных Советов отделов общественного питания. Решение подлежало внесению на утверждение ЦК ВКП(б) и СНК СССР⁵⁸. На основе этого постановления хозяйственные и профсоюзные организации проводили контроль и оценку качества работы предприятий общественного питания по всем городским районам, используя для этой цели показатели социалистического соревнования работников общественного питания. О промежуточных итогах можно судить из данных информационной справки на имя секретарей ЛГК ВКП(б) Кузнецова и Капустина. По состоянию на 1 ноября было аттестовано 769 столовых из имеющихся 837, не аттестовано 68 столовых ОРСов из общего количества их — 126. Результаты сведены в следующую таблицу⁵⁹.

Таблица 3

Аттестация столовых

№ пп	Наименование организации	Общее кол-во столовых	В том числе		
			хор.	посред.	отстающих
1	Ленглавресторан	543	207	287	49
2	Упр. продторгами	13	8	4	1
3	Военторг ЛФ	60	33	25	2
4	Военторг КБФ	36	18	14	4
5	ДОРУРС	43	18	16	9
6	Спецторг	16	8	8	–
7	ОРСы и пром. предприятия	58	14	32	12
	Всего	769	306	386	77
В % к общему числу аттестованных столовых			39,7	50,2	10,1

⁵⁷ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. III. С. 594.

⁵⁸ Там же. С. 591.

⁵⁹ ЦГАИПД СПб. Ф. 25. Оп. 15. Д. 157. Л. 70.

В документе сообщалось об основном недостатке этой оценки: применение показателей бухгалтерско-статистического учета, а именно — данных о товарообороте, издержках производства и т.п., при отсутствии показателей качества обслуживания потребителей (качество пищи, быстрота обслуживания, наличие посуды, санитарное состояние помещения). Поэтому отдел общественного питания, торговли и пищевой промышленности ЛГК ВКП(б) собрал также оценки работы столовых со стороны райкомов ВКП(б) по состоянию на 15 ноября 1943 г. Райкомы проверили 523 столовые из имеющихся 837. Как правило, райкомы аттестовали столовые районных трестов и частично столовые ОРСов. Из этого числа 239, или 45,7% получили хорошую оценку, 199 столовых, или 38% получили удовлетворительную и 85, или 16,3% получили неудовлетворительную оценку⁶⁰. При этом авторы справки считали, что приведенная выше характеристика говорит о том, что работа большинства столовых в 1943 г. улучшилась, а число отстающих уменьшилось. Однако не всегда та или иная оценка соответствовала реальности. Так, в справке о руководстве Дзержинского РК ВКП(б) общественным питанием и торговлей в районе от 18 ноября 1943 г. сообщалось, что это руководство осуществлялось плохо⁶¹. Качественную оценку работы столовых и выявление отстающих райком не производил, передоверив эту работу тресту столовых. В свою очередь, трест также поверхностно подошел к оценке, по причине чего в разряд хороших попали отстающие столовые. Так получилось, поскольку трест свое внимание обратил на рост товарооборота и даже перевыполнил заданные показатели. При этом по качеству пищи и культуре обслуживания столовые треста никак не могли быть в передовиках. В отстающих столовых помещения не отапливались, люди вынуждены были принимать пищу в верхней одежде, отсутствовали столовые приборы и посуда. Такое положение привело к тому, что в Дзержинском районе контингент рационного питания неуклонно снижался.

27 декабря 1943 г. было принято Постановление СНК СССР «О мерах улучшения общественного питания в г. Ленинграде», которое разрешило Ленгорисполкому организовать отдел общественного питания во главе с заместителем председателя Ленгорисполкома⁶². При райсоветах организовывались районные инспекции общественного питания в составе 3–5 инспекторов во главе с начальником инспекции. В ведении отдела оказывались столовые и другие предпри-

⁶⁰ Там же. Л. 71.

⁶¹ ЦГАИПД СПб. Ф. 25. Оп. 15. Д. 157. Л. 66.

⁶² Там же. Л. 126.

ятия общественного питания, находящиеся прежде в подчинении трестов, торгов и ОРСов.

Отдел должен был осуществлять надзор за санитарным состоянием предприятий общепита, разрабатывать мероприятия по дальнейшему развитию и улучшению работы, заниматься подготовкой кадров работников и руководить научно-исследовательской работой. Отдел получил право штрафовать директоров столовых и работников трестов за приготовление недоброкачественной пищи, за порчу инвентаря, оборудования, за антисанитарное состояние. Важным пунктом стало решение об организации в Ленинграде учебного комбината по подготовке кадров общественного питания.

Шагом, завершающим длительный этап реформирования системы общественного питания в блокадном Ленинграде, стала организация отдела общественного питания исполкома Ленгорсовета и инспекций по общественному питанию при райисполкомах г. Ленинграда, Колпино и Кронштадта. Он был образован в соответствии с вышеупомянутым постановлением СНК СССР 5 января 1944 г.⁶³ Заведующим и одновременно заместителем председателя исполкома Ленгорсовета был назначен И.Г. Стожилов.

Таким образом, усилия городских властей, признавших в годы блокады рационное питание наиболее полезной формой общественного питания для спасения населения в условиях крайне ограниченных продовольственных ресурсов, привели к укреплению самой системы, повышению ее востребованности у населения, а в целом — к созданию отдельной сферы городского хозяйства. Однако само рационное питание, выполнив ту роль, которая на него была возложена в трудные годы блокады, постепенно стало уменьшаться в объемах. В конъюнктурном отчете по работе предприятий общественного питания за апрель 1944 г. указаны контингенты питающихся по карточкам. Из выданных в апреле 425 517 продовольственных карточек, 228 149 было магазинных, 135 247 рационных для столовых⁶⁴.

Тем не менее, подводя итог состояния общественного питания за первое полугодие 1944 г. и.о. заведующего Отдела общественного питания Ленгорисполкома отметила, что наиболее развитой и рациональной формой обслуживания населения была система рационного питания⁶⁵. Она создала возможность правильно и целесообразно распределять ограниченную продовольственную норму на протяжении рабочего дня. Превращение Ленинграда в военный

⁶³ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. Ч. III. С. 1011.

⁶⁴ ЦГАИПД СПб. Ф. 25. Оп. 15. Д. 195. Л. 30.

⁶⁵ Там же. Л. 67.

город и почти поголовное привлечение взрослого населения к труду и обороне создало предпосылки дальнейшего развития различных видов трезразового питания в столовых.

References

Gavrilova O.A. *"Blokadnyye bankety": k istorii normirovannogo snabzheniya Leningrada v 1942 g.* ["Blockade Banquets": On the History of Rationed Supply in Leningrad in 1942] // *Put' Rossii i sud'ba istorika (k 80-letiyu professora V.A. Kutuzova): sbornik statey* [The Path of Russia and the Historian's Fate (On the 80th Anniversary of Professor V.A. Kutuzov): Collection of Articles]. Saint Petersburg: Izdatel'stvo Sankt-Peterburgskogo universiteta, 2015. P. 415–420 (Trudy istoricheskogo fakul'teta SPbGU. Issue 21).

Gavrilova O.A. *"Pivo zhe im vydayetsya potomu, chto v izvestnoy stepeni yavlyayetsya produktom pitaniya": o proizvodstve i potreblenii piva v blokadnom Leningrade* ["They Are Given Beer because It Is, to Some Extent, a Food Product": On the Production and Consumption of Beer in Blockaded Leningrad] // *Peterburgskiy istoricheskij zhurnal*. 2017. N 3. P. 60–81.

Gavrilova O.A., Khodyakov M.V. *Izgotovleniye prodovol'stvennykh kartochek v blokadnom Leningrade. 1941–1943 gg.* [The Production of Ration Cards in Blockaded Leningrad, 1941–1943] // *Noveyshaya istoriya Rossii*. 2016. N 2. P. 44–65.

Karasev A.V. *Leningradtsy v gody blokady. 1941–1943* [Leningraders during the Blockade. 1941–1943]. Moscow: Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR, 1959. 315 p.

Khodyakov M.V. *Iyerarkhiya prodovol'stvennogo snabzheniya v blokadnom Leningrade* [The Hierarchy of Food Supply in Blockaded Leningrad] // *Rossiyskaya istoriya*. 2019. N 3. P. 163–166.

Khodyakov M.V. *Konditerskoye proizvodstvo v blokadnom Leningrade. 1941–1943 gg.* [Confectionery Production in Blockaded Leningrad. 1941–1943] // *Noveyshaya istoriya Rossii*. 2022. Vol. 12. N 4. P. 812–839.

Koval'chuk V.M. *900 dney blokady. Leningrad 1941–1944* [900 Days of the Blockade. Leningrad 1941–1944]. Saint Petersburg: DB, 2005. 234 s.

Kukuy I. *Yeda i pishcha v blokadnom tekste (na primere dnevnika P. Zal'tsmana)* [Food and Nutrition in the Blockade Text (Based on the Diary of P. Zaltsman)] // *Wiener Slawistischer Almanach. Sonderband. Bd. 86*. 2015. S. 119–130.

Lomagin N.A. *Krugom voda, a ryby net: k voprosu ob obespechenii Leningrada mestnymi resursami v period blokady, 1941–1944 gg.* [Water Everywhere, but No Fish: On the Issue of Leningrad's Supply with Local Resources during the Blockade, 1941–1944] // *Peterburgskiy istoricheskij zhurnal*. 2021. N 2. P. 101–129.

Lomagin N.A. *V tiskakh goloda. Blokada Leningrada v dokumentakh german-skikh spetssluzhb, NKVD i pis'makh leningradtsev* [In the Grip of Hunger. The Blockade of Leningrad in Documents of German Special Services, the NKVD, and Letters of Leningraders]. Moscow: Yauza-katalog, 2017. 489 p.

Pavlov D.V. *Leningrad v blockade* [Leningrad under Siege]. 6th ed., revised and expanded. Leningrad: Lenizdat, 1985. 238 p.

Pyankevich V.L. *Lyudi zhili slukhami: neformal'noye kommunikativnoye prostranstvo blokadnogo Leningrada* [People Lived by Rumors: Informal Communication Space in Blockaded Leningrad]. Saint Petersburg: Vladimir Dal', 2014. 478 p.

Sobolev G.L. *Leningrad v bor'be za vyzhivaniye v blockade* [Leningrad in the Struggle for Survival in the Blockade]. In 3 vols. Vol. 3: January 1943 — January 1944. Saint Petersburg: Izdatel'stvo SPbGU, 2017. 748 p.

Sobolev G.L., Khodyakov M.V. *Prodovol'stvennaya komissiya Voennoy Soveta Leningradskogo fronta v 1942 godu* [The Food Commission of the Military Council of the Leningrad Front in 1942] // *Noveyshaya istoriya Rossii*. 2016. N 1. P. 8–21.

Tverdyukova E.D. *“Prestupleniya bez zhertv”: ugovorno-pravovaya okhrana sovetskoy trgovli (na materialakh predvoyennogo Leningrada)* [“Crimes without Victims”: Criminal-Legal Protection of Soviet Trade (Based on Materials from Pre-War Leningrad)]. Saint Petersburg: Izdatel'skiy dom Sankt-Peterburgskogo universiteta, 2010. 298 p.

Tverdyukova E.D. *Prodovol'stvennoye snabzheniye i smertnost' v psikhiatricheskikh bol'nitsakh Leningrada v gody blokady (1941–1944)* [Food Supply and Mortality in Psychiatric Hospitals of Leningrad during the Blockade (1941–1944)] // *Uchenyye zapiski Novgorodskogo gosudarstvennogo universiteta*. 2020. N 7 (32). P. 1–6.

Tverdyukova E.D. *Prozhivaya istoriyu* [Living through History] // *Rossiyskaya istoriya*. 2019. N 3. P. 154–157.

Tverdyukova E.D. *Rabota lechebno-pitatel'nykh statsionarov v Leningrade (yanvar'–aprel' 1942 g.)* [The Work of Therapeutic Nutritional Hospitals in Leningrad (January–April 1942)] // *Genesis: istoricheskiye issledovaniya*. 2020. N 11. P. 116–126.

Yarov S.V. *Povsednevnyaya zhizn' blokadnogo Leningrada* [Everyday Life in Blockaded Leningrad]. Saint Petersburg: Izdatel'stvo Yevropeyskogo universiteta v Sankt-Peterburge, 2023. 304 p.

Поступила в редакцию
3 декабря 2023 г.