

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ДОСТИЖЕНИЙ ТАЛАНТЛИВОЙ МОЛОДЁЖИ
«НАЦИОНАЛЬНОЕ ДОСТОЯНИЕ РОССИИ»

Направление: История, военная история

Тема: Организация и функционирование системы общественного питания в СССР

Соискатель: Литвинчук Юлиана, ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье», студентка

Научный руководитель: Пичужкин Николай Александрович, кандидат исторических наук, доцент, преподаватель ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Место выполнения работы: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Аннотация

В работе рассмотрена организация системы общественного питания, изучен процесс ее формирования, достижения, проблемы и особенности. Проведен анализ функционирования указанной системы. Получены результаты исследования, позволяющие проверить выдвинутую гипотезу, что создание системы общественного питания является частью политики государства по созданию нового советского индустриального общества.

Содержание

Введение.....	4
Глава 1. Анализ научной литературы.....	5
Глава 2. Создание и функционирование системы общественного питания в период от революции до 1941 года.....	6
Глава 3. Оценки специалистов недельного меню предвоенной заводской фабрики-кухни..	12
Глава 4. Советское общественное питание в 1941–1991 годах.....	14
Заключение.....	19
Список источников и литературы.....	20
Приложение.....	21

Введение

История советского общественного питания несомненно является важной и органичной частью нашей истории. Масштабные преобразования большевиков не могли не затронуть систему питания общества. Новая власть стремилась максимально освободить нового советского человека от труда на кухне. Заботы о питании не должны были отвлекать от великих целей. Все это определяет интерес историков и исследователей к данной теме.

В нашей работе рассмотрена проблема формирования и развития системы общественного питания в советском государстве, на конкретных примерах показана ее динамика. **Выбор направления исследования** обусловлен растущим интересом общества в целом и отдельных исследователей в частности к системе общепита.

Актуальность рассматриваемой темы определяется тем, что в современной России заметен явный рост интереса к советскому опыту модернизации той или иной системы. Определенная логика государственной советской политики представляет интерес в наше время. Следует понимать предшествующий опыт, не отвергая наличия в нем определенных противоречий, чтобы определять современную стратегию, при этом избежать ошибок прошлых поколений. **Новизной** нашей работы следует признать сочетание различных форм научного исследования: изучение источников сопровождалось работой со специалистами поварского и кулинарного дела. Мы не только получили консультации профессионалов, но и были допущены к визуальному просмотру подготовки пищи для большого коллектива на современной кухне, проследили все этапы этого процесса.

Практическая значимость исследования заключается в возможности использования в преподавании отдельных тем по истории России для студентов СПО всех направлений, особенно для направления «Поварское и кондитерское дело».

Тема исследования неплохо отражена в научной литературе, что позволило проверить **гипотезу**: создание системы общественного питания это часть политики государства по созданию нового советского индустриального общества.

Объектом исследования стали реформационные изменения системы общественного питания в советский период. **Предметом исследования** стало становление общепита как социального института.

Целью работы стало подтверждение или опровержение гипотезы о том, что создание системы общепита стало частью государственной политики по созданию индустриального общества. Исходя из обозначенной цели в работе поставлены следующие **задачи**: изучить научную литературу по данной проблеме, рассмотреть проблему становления общепита в общем контексте происходящих в советском обществе изменений, получить оценки специалистами недельного меню предвоенной заводской фабрики-кухни, выявить определенные аспекты функционирования системы общепита в послевоенные годы.

В основу методологии исследования положены метод анализа научной литературы, сравнительно-исторический (сравнение данных исторической литературы, документов, статей, исследовательских оценок) и проблемно-аналитический методы.

Источниковую базу исследования составили диссертации и авторефераты исследователей, монографии, научные статьи. Использовались и источники личного происхождения: беседы по теме с профессиональными историками, преподавателями поварского дела, студентами направления «Поварское и кондитерское дело».

Глава 1. Краткий анализ научной литературы

Одним из первых научных исследований советской системы питания является диссертация «Общественное питание в СССР» (1953 год) на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Ее автор Едигарев В.А., к сожалению для современного исследователя, уделил очень большое внимание идеологической составляющей проблемы. Автор отмечал, что в дореволюционной России «трактирный промысел» был мелким, качество пищи и условия заведений «...не соответствовали требованиям широких масс трудящихся» [1, с.7]. При недостаточно критическом подходе показаны достижения советского общепита. Наиболее интересна 3 глава диссертации, посвященная характеристике системы общественного питания.

В диссертационном исследовании Глущенко И.В. «Роль государственной власти в формировании культуры питания в СССР 1920–1930-х гг.» автор показала формирование института советской кухни. Одним из положений исследования стало утверждение автора, что советская система общественного питания была одним из элементов государственной политики государства. Все действия власти «...являлись частью целого комплекса мер, направленных на трансформацию общества, переход к индустриальной организации жизни» [2, с.14].

Интересной монографией по нашей теме стала книга В.В. Похлебкина «Кухня века», изданная в 2000 году (книга не была закончена автором полностью из-за его трагической гибели). В монографии исследована русская и советская кухня, проведен анализ системы советского питания, дана характеристика еды советских людей в разные годы. В нашем исследовании приведены неоднократные цитирования этого замечательного автора.

В коллективной монографии исследователей из России, Австрии и Швейцарии «Еда по-русски в зеркале языка» тема питания показана в том числе и в контексте политической пропаганды. Пожалуй наибольший интерес для нашей темы представляет глава «Советский дискурс о пище».

Несомненный интерес представляют исследования современных авторов, опубликованные в специализированных научных журналах. Приведем их краткий анализ.

Доктор исторических наук Попов Д.А. в статье «Общественное питание: Советская организация» показал основные характеристики системы общепита. Автор утверждает, что общепит, это «...сложная система экономических отношений между субъектами хозяйствования (продавцами) и потребителями (клиентами)» [3, с.124]. Работа Д.А. Попова также содержит интересный статистический материал (выдержки приведены в приложении).

В работе Д.С. Фоломеева «Новые направления развития общественного питания СССР в послевоенный период» показано, как прежняя «революционная» модель общепита 1920–1930-х гг. уступила модели эпохи «оттепели». Автор отмечает, что в годы Великой Отечественной войны общепит не был полностью разрушен и «достиг прежних количественных показателей уже к 1950-м гг. Однако его популярность по сравнению с домашним питанием падала» [4, с.91].

Экономические проблемы системы общепита, сравнительный анализ становления этой системы в России, интересные статистические показатели приведены в статье «Сравнительный анализ организационного устройства общественного питания в России» кандидата экономических наук Давыдович А.Р. [5].

Также следует отметить интересные работы современных авторов, опубликованные в научных журналах. Например, статьи Ильющенко Д.В. «Культура советского общепита в 1970-х – 1980-х годов: достижения и проблемы»; Твердюкова Е.Д. «Общественное питание Ленинграда во второй половине 1930-х годов: трансформация системы»; Чаус Н.В. «Система общественного питания в СССР в плакатном искусстве» и ряд других работ.

Глава 2. Создание и функционирование системы общественного питания в период от революции до 1941 года

В процессе революционных событий 1917 года в России установилась Советская власть. Правительство В.И. Ленина намеревалось полностью преобразовать жизнь в стране, основываясь на теоретической базе учения К. Маркса и Ф. Энгельса (марксизме). Одной из задач Советского государства стала организация общественного питания (общепита).

При подробном изучении проблемы нам стали понятны основные причины появления системы общепита в Советской России, а затем и в СССР. Рассмотрим их.

Во-первых, революция и Гражданская война привели к естественному дефициту продовольствия, вызванному нарушением привычной системой снабжения продуктами городов. Произошло катастрофическое подорожание продуктов. Если в начале революционного 1917 года хлеб в Петрограде стоил 30 копеек за фунт (409 г), то в конце 1919 года – 300 рублей за фунт. Картофель за тот же период подорожал от 2 копеек за кг до 80 рублей за кг [6, с.107]. Поэтому для рабочих была жизненно необходима система распределения продуктов на предприятиях (позднее такая «пайковая» система будет доступна лишь советской элите), для служащих – сеть столовых, где накормят по низким государственным ценам.

Во-вторых, согласно марксизму производительность труда зависит в том числе и от уровня здоровья и силы рабочего, что вытекает из его питания. Советский рабочий должен отдавать свой труд государству и получать от него продовольственный паек или питание в приготовленном виде, в годы военного коммунизма это происходило без использования денег.

Вышеназванная причина требует некоторого пояснения. Основоположники марксизма подробно изучали положение рабочего класса при капитализме. Маркс и Энгельс убеждали, что длительный трудовой день рабочего, который питался **до** его начала и **после** его окончания, не способствует высокой производительности труда, это посылно только молодым и сильным рабочим. Они только несколько лет способны выдерживать такой график, т.е. производительность труда рабочего зависит от его здоровья и силы, которые во многом определяются питанием. В Советской России был установлен 8-ми часовой рабочий день, который следовало прерывать для принятия горячей пищи.

В-третьих, система общественного питания должна была служить оздоровлению рабочего класса. Питание, полностью удовлетворяющее всем физиологическим процессам организма, отсутствие голода, отсутствие периодичности в обеспечении продовольствием (весной обычно продовольствие в городе дороже, а в деревне весенние месяцы традиционно самые голодные), все это должно было способствовать укреплению здоровья советского рабочего. Добавим к этому, что принятие пищи в системе общепита соответствовало строгим санитарно-гигиеническим нормам. Нам не известен ни один массовый случай отравления едой на фабриках-кухнях.

Таким образом, возникла задача решить продовольственную проблему для рабочего класса и служащих, быстро и качественно кормить десятки миллионов людей. Для решения этой задачи требовалась организация системы питания рабочих и советских служащих. В основу системы был положен социальный принцип: еда должна была удовлетворять потребности организма, ее калорийность была важнее, чем вкус. Национальные особенности кухни в расчет не принимались. Если бы в тот период еду можно было бы заменить таблеткой или пастой из тюбика, как в произведениях фантастов, это было бы сделано. Отметим, что талант повара в такой кухне не обязателен, скорее важна калкуляция калорий, белки, жиры и углеводы. Питание стало восприниматься «топливом», «энергетическим запасом» для советского рабочего. Исследователь русской кухни Вильям Васильевич Похлебкин (1923–2000) справедливо отмечал: «...из советской

кулинарии изгонялось понятие «вкусное» и доброкачественность еды определялась не ее вкусом, а ее так называемой пользой, полезностью, которая устанавливалась на основе абстрактных процентно-численных показателей о химическом составе продуктов, поступивших на кухню» [6, с.193]. Таким образом, мы видим, что в основу системы питания был положен не кулинарный, а социальный и биологический принципы.

Такая система питания получила и научное обоснование, например, в трудах советского диетолога Мануила Исааковича Певзнера (1872–1952). Он утверждал, что использование в приготовлении пищи специй и соусов является гастрономическим излишеством, характерным для «буржуазного общепита», чтобы блюдо можно было продать дороже [7, с.83]. Пищу следует варить или тушить, четко рассчитывать ее калорийность. В случае каких-либо заболеваний следует придерживаться научно обоснованной диеты (номерной диетический стол).

В наше время необходимость хорошего калорийного питания для производства тяжелой физической работы является естественным условием. В дореволюционной России интересный анализ взаимозависимости тяжести труда и калорийности («жирности») пищи провел ученый-агрохимик и помещик Александр Николаевич Энгельгардт (1832–1893). В своих «Письмах из деревни», ежегодно публиковавшихся в 1872 – 1887 годах, он пишет: «Люди точно знают, на какой пище сколько сработает, какая пища к какой работе подходит. Если при пище, состоящей из щей с солониной и гречневой каши с салом, вывезешь в известное время, положим, один куб земли, то при замене гречневой каши ячною вывезешь менее, примерно куб без осьмушки, на картофеле – еще меньше, например, три четверти куба, и т.д.» [8, с.234].

Итак, уже на следующий день после революции был издан Декрет об организации столовых, раздаточных пунктов, народных чайных. Рестораны и трактиры преобразовали в общественные столовые. Большевики поставили задачу организовать кухни-фабрики и огромные столовые для тысяч рабочих гигантских заводов. Было необходимо кормить рабочих и поддерживать высокую производительность труда. В Москве и Петрограде за год создали три тысячи пунктов общественного питания, где питалось более миллиона человек. Кроме того это освобождало миллионы женщин от работы на кухне, они могли быть включены в производство. Лозунг «Долой кухонное рабство» можно было увидеть на улицах городов. Красноречивую оценку дореволюционной кухни дал советский деятель 1920-х годов А.З. Гольцман: «Разрушается источник грязи и копоти в квартире. Кухня, эта отрыжка дикости в Европе; преисподняя семьи, ее микроб смерти и разложения; источник разладов. На ней построено рабство женщины...» [9, с.133].

В годы нэпа произошел откат к буржуазным формам питания, возрождались частные кафе и рестораны. Произошел отказ от такой формы общественного питания, как столовая для определенной категории (высшей партийной и государственной элиты это не коснулось), городские столовые распахнули свои двери для всех, кто был готов заплатить за обед. Таким образом, быстро сложилась широкая и разнообразная сеть общественного питания: государственные и частные рестораны, кафе, столовые, в том числе и нелегальные, семейные харчевни.

Но на крупных заводах продолжалось внедрение общественного питания, открывались крупные государственные столовые. В 1924 году в городе Иваново-Вознесенске открылась первая фабрика-кухня. Она разместилась в помещении бывшего фабричного общежития. Иваново-Вознесенск известен своей текстильной промышленностью с преобладающим трудом женщин, которых и следовало освобождать от «кухонного рабства». На фабрике-кухне было размещено немецкое и американское оборудование: холодильные установки, лифты и конвейеры для

вертикальной и горизонтальной транспортировки пищи и посуды. К концу 1920-х годов фабрика ежедневно кормила около 600 человек, а также готовился обед для еще 8 фабричных столовых [10]. Отметим, что людей кормили, используя индивидуальную посуду, для многих выходцев из деревни это было необычным.

Несмотря на мечты об универсальной пищевой таблетке меню фабрики-кухни было вполне традиционным. Первое блюдо – щи или лапша с мясом, отмерялось в один литр, второе блюдо – жареное мясо с картофельным пюре. Обед не был бесплатным и обходился рабочему или работнице в 20 копеек, на эту сумму приготовить такие блюда дома вряд ли было возможным. В 1927 году трехразовое суточное питание на фабрике-кухне стоило 88 копеек, так как либо предприятие, либо государство его субсидировало. Так дешево кормили вплоть до самой войны.

Эксперимент в Иваново-Вознесенске был признан успешным, вторая фабрика-кухня была открыта в Нижнем Новгороде, третья – на строительстве Днепрогэса. На 1 января 1925 года в стране уже 15 фабрик-кухонь, 153 механизированные столовые, в 1933 году – 105 фабрик-кухонь и 533 механизированные столовые [6, с.153]. Самые большие заведения Москвы и Ленинграда были рассчитаны на одновременный прием пищи 2000 человек. Крупнейшая фабрика-кухня в Ленинграде в сутки создавала 225 тысяч блюд. Начиная с 1931 года все оборудование для них производили в СССР. В Москве в таких кухнях кормилось 18 % населения. Отметим, что до 1931 года на фабрике-кухне кормили всех желающих, в период 1931–1934 годов – только рабочих предприятия, с началом Второй мировой войны в 1939 году – вновь только своих рабочих.

Советские граждане должны были питаться правильно и по научному, для этого в 1930 году в СССР был создан Государственный централизованный институт общественного питания. Его первым руководителем стал Борис Ильич Збарский (1885–1954), получивший известность по бальзамированию и сохранению тела В.И. Ленина. Ученые определили, что для представителей умственного труда достаточно 1400 ккал в сутки, легкий труд требует 1600 ккал, тяжелый физический труд – 2200 ккал, самый тяжелый, например, шахтер на шахте – 2500 ккал в сутки. Ряд рекомендаций ученых института были весьма спорными. Например, очистки от овощей не выбрасывать, а использовать в других блюдах, мясные и рыбные обрезки следует обязательно использовать, пену с кипящего супа не снимать, так как будут потеряны белки.

Как указывалось выше, в Иваново-Вознесенске для фабрики было приспособлено старое общежитие. Типовая постройка фабрики-кухни представляла собой здание в несколько этажей. На первом и втором этаже обслуживали посетителей, на первом были стоячие, на втором – сидячие места. Остальные этажи занимали цеха. В некоторых цехах готовили полуфабрикаты. В доготовочном цехе полуфабрикаты доводили до полной готовности.

В Самаре была возведена двухэтажная фабрика-кухня в виде советского символа – серпа и молота. В «серпе» посетители раздевались, мыли руки и располагались в трех столовых залах. «Молот» занимали сама кухня и технические помещения. Готовая пища подавалась из «молота» в «серп» по конвейеру. Таким образом, в сутки кормили 9 тысяч человек и дополнительно готовили 3 тысячи полуфабрикатов.

Столовые залы фабрик-кухонь представляли собой светлые помещения с высокими потолками и стеклянными стенами с двух или трех сторон. Покрытые белыми льняными скатертями столики на четыре человека стояли в пять-семь рядов. Обед обычно проходил быстро и сопровождался дружеской беседой. Вводились строгие санитарные правила: руки вымыты, верхняя одежда и шапки – сняты, посуда после обеда должна быть убрана. Блюда очень быстро подавали официантки в униформе. Порции были абсолютно одинаковыми, ведь их штамповал котлетный автомат, а жарочный шкаф обжаривал их до одинаковой степени готовности. Такая

«одинаковость» на первых порах была благосклонно встречена потребителями. Многие считали, что в общепите их обманывают и обсчитывают, здесь, на фабрике-кухне, это невозможно. Американский или немецкий автомат в принципе не был настроен на то, что лучший кусок мяса «затеряется» в сумке повара или обслуживающего персонала.

Работали на такой фабрике не повара или кулинары, а инженеры и рабочие. Все должно было работать как часы! Работников для фабрики-кухни готовили в Институте инженеров общественного питания. В штат фабрики-кухни входили врачи-эпидемиологи, диетологи, токсикологи, лаборанты.

Фабрики-кухни кормили не только рабочих. В 1936–1939 годах 468 тысяч московских школьников получали питание с фабрик-кухонь. На переменах дети кушали совершенно одинаковые обеды из 3 блюд: суп, котлету с кашей или картофельным пюре, чай или кофе. Осенью к обеду добавляли грушу или яблоко.

Общепит строился как массовое явление советской действительности, но к началу 1930 годов ему удалось охватить только 15 % населения страны. Резкий рост городского населения в результате индустриализации требовал и развития системы общепита. В августе 1931 года принято постановление ЦК ВКП (б) «О мерах улучшения общественного питания трудящихся». Было заявлено о необходимости расширения сети советского общественного питания. Общепит столицы, Ленинграда, крупных промышленных центров – Донбасса, Кузбасса и Урала, был выведен из системы потребительской кооперации и стал полностью государственным. Был образован Союз народного питания (Союзнарпит), имеющий ряд региональных отделений. Теперь в сети Союзнарпита создавались гигантские фабрики-кухни и крупные заводские столовые. Количество фабрик-кухонь в Москве быстро выросло с 3 до 26, столовых с 537 до 2241. Только московское отделение Союзнарпита кормило 2,5 млн человек.

В Ленинграде к двум имеющимся фабрикам-кухням добавились еще пять гигантских заведений, что позволило обеспечить горячим питанием три четверти промышленных рабочих города на Неве (это наибольший процентный охват промышленного пролетариата среди всех городов СССР). Чтобы пояснить масштаб отдельных предприятий ленинградского Союзнарпита, укажем, что самая маленькая, «Фабрика-кухня №5» ежедневно производила 40 тысяч горячих блюд. Самое большое заведение, фабрика-кухня «Московская» кормила 225 тысяч рабочих. Типичный ленинградский общепитовский «середняк», фабрика-кухня «Нарвская» кормила 80 тысяч человек, работающих на заводе «Красный Путиловец».

Дальнейшим формированием советского общепита управлял Анастас Иванович Микоян (1895–1978), в отличие от многих своих коллег по партии он хорошо разбирался в вопросе, которым был поставлен руководить. В 1934 году был создан Наркомат пищевой промышленности, который Микоян и возглавил. Сталин не стеснялся перенимать и использовать западный опыт, в том числе и в общественном питании.

В 1936 году А.И. Микоян посетил США с двухмесячным визитом. Результаты поездки советской делегации были масштабными, они стали итогом посещения десятков городов, сельскохозяйственных выставок, перерабатывающих заводов.

Одним из самых известных итогов посещения Микояном Америки стало производство «микояновских» котлет, но сначала это был гамбургер (советский нарком называл его «хамбургер»). Микоян привез из США 25 автоматов, изготавливающих гамбургеры и жаровни для жарки котлет. Автоматы поставили в Москве, Ленинграде и некоторых столицах союзных республик и продавались по 50 копеек за штуку. Чтобы понимать, насколько это доступно покупателю, приведем несколько цифр. Согласно «Прейскуранту единых государственных

розничных цен на продовольствие» 1935 года ржаная буханка весом 1 кг стоила 75 копеек, пшеничный хлеб от 90 копеек за кг, баранки простые стоили 4 рубля 75 копеек за кг [11]. Средняя зарплата в СССР составляла 250 рублей в месяц, рабочий зарабатывал от 300 до 1000 рублей (в зависимости от квалификации, с учетом премий), лейтенант РККА около 1000 рублей, инженер до 1500 рублей в месяц.

В СССР не стали помещать котлету в булку, а размещали ее между двумя кусочками хлеба. Такая «микояновская котлета» стала привычной для всего Советского Союза. Гамбургеру нашлось место и в воспоминаниях Микояна: «Лишь война помешала прочно и широко привить это начинание в нашей стране» [12, с.333].

Микоян познакомился с американским опытом переработки мяса, посетил соответствующие заводы. В советских городах появились мясокомбинаты, где делали сосиски и колбасы. Самым известным стал комбинат в Москве – «Микояновский».

Советский нарком пищевой промышленности по достоинству оценил американскую хлебопекарную отрасль. По заокеанским технологиям в СССР были возведены 178 хлебозаводов. Сам Анастас Иванович оценивал это так: «Крестьянство, составлявшее тогда большинство населения нашей страны, обеспечивало себя хлебом самостоятельно, за счет домашней выпечки. Перевод советского потребителя на фабричный хлеб был равносителен революции... Мы привезли из Америки механизированный способ изготовления булочек, которые до того изготавливались вручную и назывались «французскими». Новый тип булок мы назвали «городскими»» [12, с.336].

Одним из результатов поездки стала закупка американского оборудования для строительства в СССР заводов по производству мясных и рыбных консервов. Нашим покупателям стали доступны консервированное сгущенное молоко, зеленый горошек. На сельскохозяйственной выставке в Чикаго Микоян познакомился с майонезом, который в Советском Союзе производили и закатывали в небольшие баночки. Поначалу этот соус не пользовался спросом в нашей стране, пришлось его рекламировать. Кстати, о рекламе. По инициативе Микояна она весьма широко использовалась для продвижения продуктов. Вот характерные примеры: «Всем попробовать пора бы, как вкусны и нежны крабы», «Я ем повидло и джем».

Еще одной интересной американской «находкой» Микояна стало начало промышленного производства в Советском Союзе мороженого и соков. В ноябре 1937 года открылся Хладокомбинат № 8, ежедневно выпускавший 25 тонн сливочного эскимо в глазури (продавалось по 1 рублю 10 копеек) и фруктового клюквенного мороженого (67 копеек). Мороженое ранее производилось в очень малых объемах, а соки не производились совсем. Вскоре в СССР стали привычными мороженое в вафельном стаканчике (как в США) и томатный сок (не так, как в США, там основным соком был апельсиновый).

Благодаря А.И. Микояну в системе советского общественного питания четверг стал рыбным днем, рыба в основных блюдах предлагалась вместо мяса.

Лишь одна инициатива Микояна была отвергнута Сталиным. Анастас Иванович был поражен массовым использованием бытовых холодильников в США, Иосиф Виссарионович резонно возразил, что в нашей стране зимой холодно без холодильников, а летом продукты хранят в погребах. Видимо Сталин не решился занять часть промышленного производства под бытовые холодильники, индустриализация все же была нацелена на рост производства тяжелой промышленности.

В 1935 году в СССР отменили карточную систему на продукты питания. Это означало, что покупка продуктов теперь не была лимитированной и, казалось бы, появлялось естественное

ограничение для развития общепита. Но только не в СССР эпохи индустриализации, ведь количество рабочего населения городов быстро росло, домашней кухни эти люди в массе своей вообще не имели.

Система общепита получила следующую структуру.

Головные предприятия

Фабрики-кухни с заготовительными дополнительными цехами и с выпуском полуфабрикатов.

Филиалы

Механизированные и полумеханизированные столовые и столовые-догоготовочные, работающие на полуфабрикатах фабрики-кухни.

Столовые-кухни мелких предприятий, формально не связанные с фабриками-кухнями, но получающие от них полуфабрикаты для дальнейшего приготовления.

Предприятия общепита системы пицеторга. В них входили:

Рестораны, где осуществлялся весь цикл приготовления готовых холодных и горячих блюд. Рестораны имели в штате поваров и кулинаров.

Диетические и курортные столовые, работающие по своей программе и рецептуре.

Закусочные – предприятия, изготавливающие стандартные изделия холодного стола, не требующие особых кулинарных навыков (нарезка хлеба, масла, колбасы). При этом была возможна подача стандартных напитков.

Чайные – предприятия ограниченного кулинарного цикла с приготовлением холодных закусок и одного-двух простых по технологии горячих блюд: яичницы, блинов, пышек, сырников. Изготовление горячих безалкогольных напитков: чая, кофе.

Кафе, кафетерии, буфеты – предприятия сокращенного и ограниченного кулинарного производства, но с более высокой наценкой за обслуживание, чем в чайных и закусочных. Напитки возможны как алкогольные, так и безалкогольные, в зависимости от разряда предприятия. Например, в кафе, имеющих собственные названия, а также в железнодорожных буфетах обязательно предлагали алкогольные напитки. Кафе без названий (под номерами), кафетерии всех видов и просто буфеты были лишены права продажи спиртных напитков.

Столовые, не готовящие основную пищу (обеда из трех блюд) и использующие полуфабрикаты разного происхождения (от фабрик-кухонь, ресторанов, районных домовых кухонь):

// Школьные столовые

// Студенческие столовые

// Парковые столовые и павильоны

// Пельменные, блинные.

В последних подавали блюда самого простого приготовления: отварные сосиски, пельмени (из полуфабрикатов), отварные макароны, яичницу, блины, сырники.

В 1937–1941 годах (до начала Великой Отечественной войны) количество сотрудников системы общепита выросло на 70 %, персонал обновился, но этих людей никто не готовил. Даже руководители не имели никакого опыта и специального образования. Качество функционирования системы снизилось.

Глава 3. Оценки специалистов недельного меню предвоенной заводской фабрики-кухни

Рассмотрим недельное меню предвоенной заводской фабрики-кухни, обслуживающей рабочих и ИТР авиапредприятия (это престижный завод), а также клиентов «с улицы».

Понедельник:

Щи мясные из кислой капусты

Сырники со сметаной (вариант: вареники с творогом)

Оладьи с повидлом сливовым

Вторник:

Борщ московский с колбасой и шкварками

Котлеты с картофелем отварным и огурцом соленым

Компот из сухофруктов

Среда:

Рассольник ленинградский с куриными потрохами

Макароны по-флотски (с мясным жареным фаршем)

Мусс яблочный

Четверг:

Суп перловый с мясом и кореньями

Курица отварная с рисом

Кисель клюквенный

Пятница:

Суп куриный с рисом

Треска отварная с картофельным пюре

Кисель яблочный

Суббота:

Суп крестьянский овощной с мясом

Сосиски с капустой тушеной

Желе лимонное

Воскресенье:

Суп гороховый с ветчиной (или колбасой, сосисками)

Свиная тушенка с гречневой (перловой, овсяной, рисовой) кашей

Кисель молочный.

В рамках настоящего исследования мы попросили оценить это меню профессионалов. Первую оценку дал мастер производственного обучения поварского и кондитерского дела «Колледжа «Подмосковье» Мадьянов Алексей Сергеевич. Он отметил следующие факторы.

Ассортимент блюд. Меню разнообразное и включает в себя первые блюда (супы), вторые блюда и десерты. В нем представлены традиционные домашние блюда, характерные для русской кухни, что обеспечивает их популярность и узнаваемость.

Стандартизация и качество. Все блюда разработаны с учетом стандартов производства, чтобы обеспечить их стабильное качество, вкус и безопасность.

Учет сезонности питания. В меню присутствуют супы и основные блюда, подходящие для различных сезонов и рационов, а также учитываются особенности питания, например, диетические.

Технологии приготовления. Блюда рассчитаны на массовое производство с соблюдением технологических процессов, что обеспечивает эффективность и быстроту обслуживания.

Вариативность. В меню предусмотрены альтернативные блюда, например, вареники с творогом вместо сырников. Это позволяет разнообразить питание и учитывать предпочтения потребителей.

Баланс питательных веществ. В меню присутствуют сбалансированные по содержанию белков, жиров и углеводов блюда, обеспечивающие полноценное питание.

Тематическая направленность. Блюда отражают традиционные русские кулинарные предпочтения, что создает уютную и домашнюю атмосферу питания.

Остановлюсь на характеристике меню за один из дней, на четверг.

Первое блюдо: суп перловый с кореньями. Это традиционный насыщенный суп, приготовленный на мясном бульоне с добавлением перловой крупы и овощных кореньев (морковь, петрушка, сельдерей). Обеспечивает сытность и тепло в холодное время. Богат витаминами, минералами и белками.

Пищевая ценность (на 100 г):

Калорийность 60-80 ккал, белки 3-4 г, жиры 2-3 г, углеводы 8-10 г. Витамины и минералы: витамин А, витамины группы В, калий, магний, железо.

Второе блюдо: курица отварная с рисом. Это классическое блюдо домашней кухни, представляющее собой отварную куриную грудку или бедро, подаваемое с вареным рисом. Легкое по вкусу, питательное, легко усваиваемое. Хорошо подходит для диетического питания и для тех, кто следит за весом.

Пищевая ценность (на 100 г):

Калорийность 130-150 ккал, белки 20-25 г, жиры 3-5 г, углеводы 20-25 г. Витамины и минералы: витамин В6, В3, фосфор, калий, железо.

Третье блюдо: кисель клюквенный. Это напиток или десерт на основе ягод клюквы и крахмала. Обладает освежающим вкусом и приятной кислинкой. Используется как источник витаминов и для укрепления иммунитета.

Пищевая ценность (на 100 г):

Калорийность 30-50 ккал, белки 0.2-0.5 г, жиры отсутствуют, углеводы 8-12 г. Витамины и минералы: витамин С, калий, антиоксиданты.

С просьбой оценить меню фабрики-кухни мы обратились и к студенту нашего «Колледжа «Подмосковье» Сергею Мотузко, обучающемуся по направлению «Повар-кондитер». Вот его оценка.

Понедельник. Щи мясные из кислой капусты имеют высокую ценность, ферментированная капуста полезна для пищеварения. Сырники со сметаной или творогом калорийны, оладьи с повидлом сливовым. В целом по калориям неплохо, но много углеводов и мало белка, калорийность обеда примерно 500 ккал.

Вторник. Борщ московский с колбасой и шкварками, достаточно калорийный, много жиров и белков, котлеты с картофелем отварным и огурцом соленым, тоже хорошо по белкам, огурец соленый полезен, так как улучшает пищеварение. Мусс яблочный – хороший десерт, в нем в основном содержатся углеводы, калорийность всего обеда около 600-800 ккал.

Среда. Рассольник ленинградский с куриными потрохами, макароны по-флотски, мусс яблочный. Рассольник полезен за счет куриных потрохов, так как содержит нужные микроэлементы. Макароны с мясом достаточно сытные, имеют белки и углеводы. Мусс яблочный это десерт. Калорийность обеда 600 ккал.

Четверг. Суп перловый с мясом и кореньями, в нем достаточно белков и углеводов, количество жиров зависит от мяса. Курица отварная с рисом, это классическое нормальное питание, где есть белки и углеводы. Кисель клюквенный, очень полезный напиток. По калориям обед составляет 500-600 ккал.

Пятница. Суп куриный с рисом, рис полезен, это медленные углеводы, а курица и куриный бульон достаточно калорийны. Треска отварная с картофельным пюре, у трески много белка на 100 грамм, а пюре будет легко переварить желудку, кисель яблочный. Калорийность обеда примерно 500 ккал.

Суббота. Суп крестьянский овощной с мясом, тут мало калорий, сосиски с капустой тушеной, неплохое блюдо, но не ясно сколько сосисок, желе лимонное. В целом, самый малокалорийный обед.

Воскресенье. Суп гороховый с ветчиной. Один из самых калорийных супов, свиная тушенка с кашей, кисель молочный. Очень хорошее калорийное блюдо.

Итак, мы видим интересные профессиональные оценки, которые несколько различаются по оценкам калорийности блюд. Здесь следует понимать, что оценки мастера профессионального обучения Мадьянова А.С. является более профессиональными, но и оценки, данные студентом Мотузко Сергеем, заслуживают нашего внимания.

Глава 4. Советское общественное питание в 1941–1991 годах

В годы Великой Отечественной войны и в послевоенное время (до декабря 1947 года) действовала карточная система распределения продуктов. Все общественное питание работало по принципу имеющихся на **данный момент** продуктов. Были введены системные ограничения, «рационирование» продуктов (устанавливались нормы выдачи по карточкам), ограничены не только количество пищи, но ее ассортимент. Приоритетной задачей являлось обеспечение действующей армии (не менее 10 млн чел), даже рабочие на военных заводах были готовы к самоограничению, отдавали все лучшее фронту. В 1942 году СССР потерял более 40% европейской территории страны, которая давала существенную часть всего зерна.

Система общепита упростилась, но по-прежнему обеспечивала рабочих горячим питанием. Мясные блюда в значительной степени были вытеснены овощами и картофелем. В общепит были введены зелень, полезные травы, салаты. Привычными стали супы из сборной зелени, лебеды. Как в дореволюционное время в меню появились «зеленые щи», основой которых были крапива и щавель.

Окончание Великой Отечественной войны, естественно, привело к демобилизации. Она была поэтапной, за три года домой вернулось не менее 8 млн человек, это в основном мужчины в трудоспособном возрасте. Большинство демобилизованных по разным причинам осело в городах, пополнив клиентуру советского общепита. В 1946–1947 годах принято решение расширить сеть столовых, ведь в каждую из них стояли очереди. Качество еды было очень низким. Профессии

повара, официанта были не престижными, но гарантировали определенный достаток. Устроиться в эту сферу было сложно (продукты, увы, воровали). Кадровая политика в общепите была не очень успешной. Профессиональной подготовкой практически никто не занимался.

Быстро восстановить и серьезным образом улучшить систему советского общепита было трудно. Если бы товарища Микояна вновь отправить в США и он бы убедил Сталина в необходимости реформы общепита, то в Советском Союзе могли бы пойти по пути узкой специализации заведений общепита. В американских заведениях годами и даже десятилетиями готовили одни и те же 2-3 блюда, доводя их изготовление до совершенства и добившись минимальной себестоимости производства. Американский рабочий мог менять заведения, если хотел разнообразить свое питание, часто американцы годами посещают одни и те же заведения с однообразной едой. По словам нынешнего американского министра здравоохранения Кеннеди действующий президент Дональд Трамп питается гамбургерами и запивает их колой без сахара, это в 80 лет!

Американский способ дешевого общепита мог бы очень пригодиться в СССР, где привыкли и умели экономить. Но советские рабочие предпочитали полный обед, состоящий из трех блюд, каждый день обед мог проходить в одной столовой, но меню должно было быть разнообразным.

И все же советский общепит в период Великой Отечественной войны не был полностью разрушен. Он постепенно восстановился и «достиг прежних количественных показателей уже к 1950-м гг. Однако его популярность по сравнению с домашним питанием падала» [4, с.91].

В послевоенных городах появились диетические столовые, их работа контролировалась врачами-диетологами. Снабжались такие заведения гораздо лучше обычной сети и быстро обрели популярность. Вскоре для посещения диетических столовых ввели ограничения, рабочий предварительно получал направление врача.

Очень достойным звеном общепита стали «закрытые» (в них не пускали обедать людей «с улицы») столовые на предприятиях и в организациях. На работу в них принимали поваров и обслуживающий персонал с хорошей репутацией и рекомендациями по прежнему месту службы. В таких столовых обычно обедали и руководители предприятий, что гарантировало высокий уровень блюд и обслуживания. Как правило, чем выше был статус предприятия, тем лучше в нем кормили.

Таким образом, сложилась система послевоенного общепита. На верху пирамиды расположились закрытые столовые, лучшие из которых находились в закрытых учреждениях (научно-исследовательских институтах оборонной отрасли, в конструкторских бюро и т.д.); на ступень ниже находились диетические столовые; еще ниже – фабрики-кухни; и в основании пирамиды – многочисленные чайные, привокзальные столовые, буфеты.

Рестораны просто делились на три категории, но даже ресторан 1 категории не гарантировал хорошей кухни. В рестораны шли не только покушать, но и провести время в компании, послушать музыку, отметить торжественное событие.

После смерти И.В. Сталина предпринимались активные попытки решения продовольственной проблемы в СССР. Новое руководство имело разные взгляды на пути ее решения. Георгий Максимилианович Маленков предлагал путь интенсификации сельскохозяйственного производства, Никита Сергеевич Хрущев настаивал на его экстенсификации. В любом случае, с питанием в стране стало лучше. Свой вклад внесло и снятие ограничений с ЛПХ и освоение целины, где были созданы 425 крупных зерносовхозов. В системе общепита хлеб стал бесплатным, много недоеденного хлеба пропадало, шло на корм скоту.

Питание стало более разнообразным: произошло снижение потребления хлеба, выросло потребление мяса и молочных продуктов. Лучше стала питаться и деревня: если ранее для уплаты налогов и для оплаты займов по облигациям колхозники **продавали** мясо на рынке, теперь **могли есть его сами**. Выросло потребление сахара, в деревне в 5-6 раз. С сахаром теперь обычно пили чай, стали делать много заготовок на зиму.

Для снижения продовольственной проблемы в стране СССР стал импортировать продовольствие: мясо, рис, фрукты. В 1962 году начались закупки хлеба.

Как уже говорилось, в военные годы ущерб системе общепита был велик, но к концу 1950-х годов его удалось преодолеть. Наиболее сложными проблемами общепита стали очереди и высокая скученность посетителей, однообразное меню, примитивность блюд и низкие вкусовые качества. Отсутствовали полностью фруктовые блюда, зелень, пряности. За воровство в общепите грозила уголовная ответственность, но за полное отсутствие вкуса поварам ничего не грозило. Мы уже говорили о том, что в довоенном общепите подача блюд осуществлялась быстро, без задержек. Теперь же в самых дешевых кафе появилась «ресторанная привычка» – ожидание подачи блюда.

Гарниры: просто отваренные в воде крупы, картофель – водянистый и не вкусный. «Подливка» из пережаренной муки и томатной пасты не прибавляла вкуса блюдам. Для придания вкуса не в меру использовался уксус. Повара, к сожалению, часто не имели высокой квалификации.

На XX съезде КПСС в 1956 году были приняты исторические решения, началось развенчание культа личности Сталина. Но на съезде принято решение и об улучшении работы общественного питания. Вскоре в постановлении ЦК и правительства был предусмотрен ряд мер для улучшения положения в общепите:

1. Широкое введение самообслуживания.
2. Значительное увеличение сети общепита в шестой пятилетке (1956–1960).
3. Улучшение состояния кухонных помещений.
4. Оборудование пищеблоков новыми машинами: картофелечистками, овощерезками, тестосмесителями, миксерами, посудомоечными машинами и т.д.
5. Внедрение автоматов по выдаче напитков и закусок.
6. Введение в продажу абонементов (недельных, месячных, сезонных) на трехразовое питание и предварительных чеков на получение обедов вне очереди.

Названные меры вполне правильные и своевременные, проблема только в том, что выполнены они не более чем на четверть. Вскоре о необходимости реформирования общепита просто забыли.

В сентябре 1959 года Н.С. Хрущев посетил США, где кроме всего прочего познакомился с американским общепитом. Оказалось, капиталистический общепит более демократичен, чем социалистический! В СССР самообслуживание было внедрено только в некоторых заведениях, в США – везде. Именно после этого визита система самообслуживания была введена по всему Советскому Союзу от рабочих столовых до столовой ЦК КПСС. В 1960 году на самообслуживание перевели 256 столовых, а 117 столовых вообще работали без кассы.

В обычных заведениях самообслуживание было принято очень позитивно, ведь оно существенно сокращало время обеда. Посетитель сам брал поднос, выбирал на стойке раздачи готовые блюда, быстро расплачивался на кассе в конце стойки и занимал свободное место за столиком. Высокопоставленные чиновники не были в восторге от нововведения, ведь в одной

очереди к кассе стояли и большие начальники, и их подчиненные. Но не соблюдать распоряжения Н.С. Хрущева бюрократы не решались.

Частью системы самообслуживания стало появление разнообразных автоматов по выпечке и продаже хлебобулочных изделий, автоматов-закусочных. Но только автоматы по продаже газированной воды прижились в советских городах.

Важнейшим результатом визита в Америку стало постановление ЦК КПСС, наметившее планы по развитию общепита до 1965 года. Предполагалось в два раза увеличить количество продукции общепита, число посадочных мест довести до 3,1 млн, а цены – снизить. Для решения поставленной задачи следовало вернуться к созданию фабрик-кухонь, снабжающих обедами-полуфабрикатами небольшие точки общепита. Также было решено расширить сеть диетических столовых, их деятельность субсидировалась государством, обеды предлагались посетителям дешевле их себестоимости.

Но историки общепита утверждают, что при Хрущеве не удалось исправить главную проблему общепита: готовили, по-прежнему, не вкусно! Повара обычно имели образование в 4-7 классов, их профессиональная подготовка тоже была низкой. Специальной системы образования для них вообще не существовало! Умений повара было достаточно, чтобы сварить сосиски, сардельки, сделать котлеты с большим количеством хлеба. Блюда из натурального мяса – антрекоты, гуляш, бефстроганов в столовых подавали редко.

В годы хрущевской оттепели в Советском Союзе появились молодежные кафе с необычным интерьером, современной музыкой, творческими вечерами поэтов и писателей. В 1964 году таких кафе насчитывалось более 300 [13, с.99]. Молодежные кафе оказались убыточными, ведь часто молодежь слушала поэтов, заказав за весь вечер пару чашек кофе.

В начале 1970-х годов планировалось постепенно повышать и довести количество мест общепита до 20 млн к 1980 году, это позволило бы кормить ежедневно 120 млн человек. В целом, в годы правления Л.И. Брежнева государство отказалось от коренной реорганизации быта своих граждан. Общепит был важен на великих стройках, таких как БАМ, но именно там общепит явно отставал от потребностей потребителей.

Проведение Летних Олимпийских игр 1980 года в СССР дало импульс развитию отрасли. Появились новые заведения с высокой культурой обслуживания и хорошим меню. Многие сотрудники московского общепита прошли курсы повышения квалификации. На улицах Москвы открылись кафе и столовые под открытым небом. В свободной продаже появились фанты и пепси, их стали производить в СССР по лицензии. Появилось и советское баночное пиво.

В системе общепита установили новые стандарты: вес, объем, температура блюд, их калорийность. Такой стандартный общепит был в меру калорийным, в меру вкусным, но мог удовлетворить только самые непритязательные вкусы не требовательных граждан. Отметим, что в системе среднего профессионального образования началась подготовка кадров для общепита.

К середине 1980-х годов насчитывалось 260 тысяч предприятий общественного питания, за 1975 – 1985 годы их товарооборот вырос в 5 раз. Среднее число посадочных мест в системе общепита выросло с 32 до 52 [14, с.103]. Общественное питание обслуживало 77 млн чел или 31 % населения страны.

Конечно, на высшем государственном уровне проблемы общепита обсуждались, но не являлись приоритетными. Звучали предложения коренной перестройки всей системы, но они не находили поддержки, и на наш взгляд, ломать всю систему было неправильно. Возобладало мнение, что советский общепит не идеален, но это является вполне нормальным. Система массового общепита заведомо *должна быть хуже* кухни домашней. На наш взгляд этот тезис

является спорным. Не каждая хозяйка имеет способности, да и возможности готовить на высоком уровне, да на это не всегда есть время.

В период позднего Советского Союза сказались все ранее наработанные «болячки» общепита. Известный исследователь системы общепита В.В. Похлебкин отмечал: «Любое общественное мероприятие, чтобы быть успешным, требует, как известно, подготовки и предварительного изучения. Существовало несколько факторов, которые надо было учитывать, чтобы привлечь симпатии потребителей. Во-первых, вкус кулинарных изделий. Во-вторых, форма, в которой они предлагаются. В-третьих, ассортимент этих изделий. В-четвертых, степень стандартизации и объективных показателей качества и количества товара. В-пятых, себестоимость, расчет возможного уровня реализации и проблема утилизации нереализованного материала. По всем этим позициям советский общепит проигрывал, а американский общепит – набирал очки» [6, с.758]. Интересно и такое замечание исследователя: «Если, например, американец, получивший гамбургер, знал, что его стандартные вес и размер столь же неизменны, как восход и заход солнца, ибо его штампует машина, то советский потребитель, приходя в столовую, никогда не был уверен в том, получит ли он полноценную порцию, скажем, курицы. При этом речь шла не о весе порции – они все были одинаковы по весу, а о реальном наличии в ней съедобного материала» [6, с.759].

Согласимся с еще одним мнением исследователя, что ассортимент советского общепита был не достаточно разнообразным: «...щи, борщ, суп крестьянский, рассольник, суп куриный с лапшой, летом – окрошка или свекольник. Из вторых – тоже не более шести блюд – котлеты, рагу, бефстроганов, азу, гуляш – в сущности, совершенно неразличимые по вкусу, а также одна-две каши (рисовая – обязательно!)» [6, с.758]. Американский общепит был еще более однообразен, что мы прекрасно знаем по сети Макдоналдс. Но американский потребитель мог пользоваться разными узкоспециализированными сетями, менять их хоть каждый день. Как бизнес-модель такая структура показала свою привлекательность и заняла свою нишу и в постсоветской России.

Остается добавить, что в 1985–1991 годах советский общепит самого высшего уровня (рестораны) и низшего уровня (закусочные, буфеты) страдали от антиалкогольной кампании, а общепит среднего уровня – от низкой квалификации персонала. Вся система страдала от коррупции и воровства.

Советский общепит закончился вместе с эпохой.

Выводы.

1. Наша тема освещается в большом количестве источников: законодательных актах, документах, мемуарах современников, научных монографиях, статьях, диссертациях. Литература всесторонне раскрывает проблему, выявляет ее достоинства и недостатки.

2. Дореволюционная система питания не устраивала советскую власть, при этом ее элементы (трактиры, кофейни, столовые, рестораны) были использованы в новом общепите с некоторыми изменениями. Советский общепит использовал западный опыт и технологии.

3. Элементы системы довоенного общепита получили сравнительно высокие оценки современных специалистов.

4. Система общественного питания в 1940-е – 1980-е годы росла количественно, ее качество оставалось на среднем уровне.

Заключение

Таким образом, мы изучили заявленную проблему и сделали определенные выводы. Полученные данные свидетельствуют о том, что поставленная нами цель полностью достигнута. Выдвинутая гипотеза о том, что создание системы общественного питания это часть политики государства по созданию нового советского индустриального общества, получила детальное подтверждение.

На первом этапе нами был произведен обзор научной литературы по теме исследования. Письменные источники представляют как научный (статьи, документы), так и художественный интерес (таким источником стала книга В.В. Похлебкина «Кухня века»).

На втором этапе нами установлено и подтверждено, что советская власть установила новые принципы общественного питания, среди которых массовость, демократичность, доступность. Система общепита менялась вместе со страной, учитывала изменения, происходящие в обществе. В исследовании определено, что из достоинств системы (массовость, доступность) вытекали и ее недостатки – скромные вкусовые качества, невысокая эстетичность принятия пищи.

На следующем этапе работы над проектом было уделено внимание работе современной кухни, специалисты рассказали нам обо всех этапах подготовки обедов для коллектива нашего учебного заведения. Это дало возможность более обстоятельно рассмотреть и понять работу советского общепита, сравнить технологии, увиденные нами с технологиями, изученными по различным источникам.

На заключительном этапе изучены закономерности функционирования системы общественного питания в послевоенный период, показана динамика этой системы. Был сделан вывод о том, что продовольственная проблема в СССР всегда была острой, даже в наиболее благополучный период развития советской системы. Общепит даже при максимальном количественном росте не смог охватить всех рабочих и служащих, которые при первой возможности предпочитали ему домашнюю кухню.

Результаты нашей работы имеют и практическую значимость, они, безусловно, будут использованы за занятиях по истории, посвященных изучению советской повседневности.

В будущем предполагается продолжить исследование, подготовить научную статью и опубликовать ее.

Список источников и литературы

1. Едигарев В.А. Общественное питание в России: автореф. дис. ... канд. ист. наук. М. 1953. 20 с.
2. Глущенко И.В. Роль государственной власти в формировании культуры питания в СССР 1920 – 1930-х гг.: автореф. дис. ... канд. ист. наук. М. 2014. 26 с.
3. Попов Д.А. Общественное питание: Советская организация. // Вестник Хабаровского университета экономики и права. – 2017. – № 3. – С. 123–135.
4. Фоломеев Д.С. Новые направления развития общественного питания СССР в послевоенный период. // Ежеквартальный научный журнал РГГУ. – 2021. – № 4. – С. 86–91.
5. Давыдович А.Р. Сравнительный анализ организационного устройства общественного питания в России. // Проблемы современной экономики. – 2011. – № 4. – С. 338–342.
6. Похлебкин В.В. Кухня века. – М.: Полифакт, 2000. – 616 с.
7. Певзнер М.И. Рациональное и лечебное питание. 3-е изд. – М–Л.: Биомедгиз, 1935. – 322 с.
8. Энгельгардт А.Н. Из деревни. 12 писем. 1872–1887. – СПб.: Наука, 1999. – 715 с.
9. Иссерс О.С., Долешаль У., Китайгородская М.В. и др. Еда по-русски в зеркале языка. М.: изд-во РГГУ, 2013. – 586 с.
10. Бомба, брошенная в старый быт. – URL: https://vk.com/wall-211694246_8616
11. Единые государственные розничные цены на продовольственные товары с 1 октября 1935 года. – URL: <http://historian30h.livejournal.com/46012.html>
12. Микоян А.И. Так и было. М.: Вагриус, 1999. – 612 с.
13. Ильющенко Д.В. Культура советского общепита в 1970-е – 1980-е годы: достижения и проблемы. // Вестник МГУКИ. – 2015. – № 2. – С. 97–100.
14. Влощинский П.Е., Позняковский В.М., Дроздова Т.М. Физиология питания. Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 352 с.

Приложение

Таблица 1

Показатели	1950 г.	1960 г.	Изменения, разы, процент
1. Количество предприятий (тыс. единиц), в т.ч.	58,1	86,5	в 1,49 раза
– фабрики, кухни, столовые, рестораны	20,4	37,6	в 1,9 раза
– чайные	5,8	2,8	- в 2 раза
– закусочные, буфеты	31,9	46,1	в 1,44 раза
2. Количество предприятий на 10 000 единиц	6	7	116%
3. Среднее число посадочных мест на одно предприятие	33,6	35,9	107%
4. Среднегодовая ежедневная посещаемость	29,0	43,0	в 1,5 раза
5. Распределение предприятий по формам собственности (тыс.ед.):			
– государственные	43,7	66,4	в 1,5 раза
– %	75,2	77,0	
– кооперативные	14,4	20,1	в 1,4 раза
– %	24,8	23,0	
6. Численность занятых (тыс. чел.)	432,0	679	в 1,6 раза
7. Оборот общественного питания (млн руб.)	3 130,0	4 870,0	в 1,6 раза
8. Производительность труда (руб.)	7 245,0	7 172,0	0
9. Общее количество мест (тыс. единиц)	1 952,2	2 550,5	в 1,3 раза

Таблица 2

Показатели	1930	1940	Изменения, разы, процент
1. Количество предприятия (тыс. единиц) в т.ч.	10,3	51,6	в 5 раз
– фабрики, кухни, столовые, рестораны;	6,9	26,7	в 3,8 раза
– чайные;	0,3	1,6	в 5,3 раза
– закусочные, буфеты	3,1	23,3	в 7,5 раза
2. Количество предприятий на 10 000 населения (единиц)	1,0	5,0	в 5 раз
3. Среднее число посадочных мест на одно предприятие	17,0	35,0	в 2 раза
4. Среднегодовая ежедневная посещаемость (млн чел.)	7,0	25,7	в 3,4 раза
5. Распределение предприятий по формам собственности (тыс.ед./процент):			
– государственные	3,1	40,5	в 13 раз
– %	30,0	78,0	-
– кооперативные	7,2	11,1	в 1,5 раза
– %	70,0	22,0	-
6. Численность занятых (тыс. чел.)	331,0	484	в 1,5 раза
7. Оборот общественного питания (млн руб.)	300,0	1600,0	в 5,3 раза
8. Производительность труда (руб.)	1000,0	3305	в 3,3 раза
9. Общее количество мест (тыс. единиц)	175,1	1806	в 10,3 раза

Таблица 3

Показатели	1961 г.	1970 г.	1980 г.	1990 г.	Изменения, разы, процент
1. Количество предприятий (тыс. единиц) в т.ч.	90,6	126,8	157,0	182,0	в 2,0 раза
– фабрики, кухни, столовые, рестораны	42,2	72,0	100,8	122,0	в 2,9 раза
– чайные	2,1	-	-	-	
– закусочные, буфеты	46,3	54,8	56,2	60,0	в 1,3 раза
2. Количество предприятий на 10 000 населения (ед.)	7,0	10,0	11,0	12,0	в 1,7 раза
3. Среднее число посадочных мест на одно предприятие	38,2	51,0	65,0	70,0	в 1,8 раза
4. Среднегодовая ежедневная посещаемость	43,0	54,0	64,0	84,0	в 1,95 раза
5. Распределение предприятий по формам собственности (тыс. ед.):					
– государственные	69,7	102,0	126,1	145,2	в 2,1 раза
– %	77,0	80,0	80,0	80,0	
– кооперативные	20,9	24,8	30,9	36,8	в 1,8 раза
– %	23,0	20,0	20,0	20,0	
6. Численность занятых (тыс. чел.)	733,0	1167,0	1383,0	1329,0	в 1,8 раза
7. Оборот общественного питания (млн руб.)	4500,0	8800,0	13900,0	20200,0	в 4,48 раза
8. Производительность труда (руб.)	6139	7540,0	10050,0	15200,0	в 2,47 раза
9. Общее количество мест (тыс. единиц)	2929,0	5605,0	9251,0	11844,0	в 4,0 раза



Рис. 1. Иваново-Вознесенск. Фабрика-кухня и Центральная рабочая столовая им. В. И. Ленина. Ок. 1930 г.



Рис. 2. Плакат 1920-х гг.



Рис.3. Самарская фабрика-кухня завода им. Масленникова в виде серпа и молота



Рис. 4. Фабрика-кухня в Москве



Рис. 5. Плакат 1920-х гг.



Рис. 6. Плакат 1930-х гг.



Рис. 7. Плакат 1936 г.

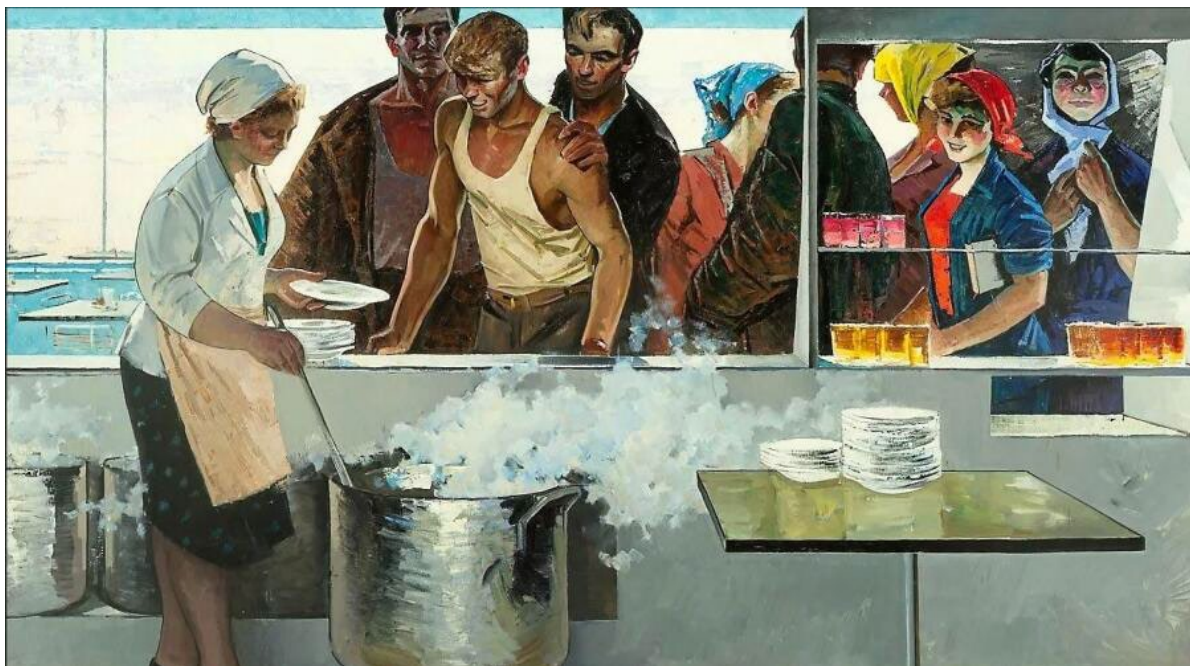


Рис. 9. М. В. Данциг, «В рабочей столовой» (фрагмент), 1963 г.



Рис. 10. Самообслуживание в советском общепите



Рис. 11. Кафе-мороженое



Рис. 12. Уличный общепит



Рис.13. Продажа томатного сока

ХЛЕБ - НАРОДНОЕ ДОБРО, БЕРЕГИТЕ ЕГО!

КАФЕ ОТ СТОЛОВОЙ № I МЕНЮ НА 10 ЯНВАРЯ 1984г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД I

Сметана	100	0-13
Борщ с бараниной	45/250	0-23
Рагу из баранины	60/250	0-30
Рудет фруктовый	100	0-15
Чай с медом	200/30	0-19
Хлеб	2кус.	0-01
		I-01

КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД II

Масло сливочное	20	0-09
Суп с фрикадельками	50/250	0-29
Биточки по восточному	100/30	0-45
Сложный гарнир	175	0-08
Шакир-чурек	100	0-18
Кофе с молоком	200	0-29
Хлеб	2кус.	0-01
		I-29

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе черный	200	0-40
-------------	-----	------

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ, МОЛОЖЕНОЕ

Сок яблочный	200	0-18
Сок березовый	200	0-09
Сок нектар	200	0-11
Вода минеральная	200	0-05
Мороженое /Ацтек с шоколадом	100/10	0-35

Рис. 14. Меню из столовой, 1984 г.