

Е. В. Шукман

Студент кафедры истории России, Уральский государственный педагогический университет; 620017, Российская Федерация, г. Екатеринбург, пр-т Космонавтов, 26; e-mail: e.v.shukman@mail.ru
Научный руководитель – канд. ист. наук, доц. Г. А. Кругликова

**СИСТЕМА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА СРЕДНЕМ УРАЛЕ В 1920-Е ГГ.:
ИСТОЧНИКИ ИЗУЧЕНИЯ**

Статья посвящена развитию системы общественного питания на территории Среднего Урала в 1930-е гг. На основании архивных источников, а также периодической печати были проанализированы основные успехи и неудачи в данном направлении.

Ключевые слова: система общественного питания, организация общественного питания, общественное питание, столовые, культура питания.

E. V. Shukman

Student of the Russian History Department, Ural State Pedagogical University, Ekaterinburg, Russia
Scientific adviser – Candidate of History, Associate Professor G. A. Kruglikova

**THE SYSTEM OF PUBLIC CATERING ON THE TERRITORY OF THE MIDDLE URAL
IN THE 1930s (ON MATERIALS OF ARCHIVAL SOURCES AND PERIODICALS)**

The article is devoted to the development of the public catering system in the Middle Urals in the 1930s on the basis of archival sources, as well as the periodical press, the main successes and failures in this direction.

Keywords: catering system, catering organization, catering, canteens, food culture.

На сегодняшний день система общественного питания развита достаточно хорошо как на территории Среднего Урала, так и в России в целом. Современный человек, независимо от места своего пребывания, имеет большой выбор в этой отрасли: от крупных ресторанов до мелких закусочных. Однако мало кто знает, как появилась такая система, и какие этапы она прошла. В нашей стране система общественного питания для всего населения стала формироваться после Октябрьской революции и окончанием Гражданской войны. За 1920-е гг. ни в архивах, ни в прессе нет подробной информации о культуре общественного питания. Возможно, это связано с тем, что процесс становления системы общественного питания шел постепенно, охватывая не сразу всю территорию страны, а отдельные губернии. О поэтапном распространении «советских новшеств» писал и историк П. Пупов [2]. Он подчеркивал, что процесс смены бытовых, культурных и других особенностей населения в разных губерниях протекал по-разному. Вероятнее всего, система питания начала складываться в Ленинграде и Москве, а затем получила свое дальнейшее распространение на другие губернии. О том, что система общественного питания могла зародиться в конце 1920-х гг. могут свидетельствовать протоколы общих партийных организаций. Так в протоколе №15 общих партийных собраниях и кооперативных ячейках ВКП(б) от 5 октября 1930 г. говорилось о том, что общественное питание – это дело новое, поэтому заведующим столовых необходимо заинтересовать посетителей [6, л. 47 об.].

Начавшиеся с середины 1920-х гг. процесс индустриализации и период первых пятилеток привел к колоссальному росту промышленного класса. Главной задачей рабочих являлось строительство промышленных предприятий. Советская власть взяла на себя решение одной из главных проблем – питание рабочего класса, дабы не отвлекать его от решения центральной задачи – строительства социализма. В исторической литературе 1928-1941 гг. – это период первых пятилеток. Как отмечает С. Бенуа, пятилетние планы развития народного хозяйства СССР были предназначены для быстрого экономического развития Советского Союза [1]. Соответственно, чтобы быстро поднять экономику в стране, необходим большой труд советских рабочих. Чтобы много и быстро трудиться, рабочим был необходим плотный обед. По этой самой причине на заводах появились столовые закрытого типа. Об этом также нам сообщают уральские газеты. Например, в газете «Под знаменем Ленина» № 18 от 21 января 1932 г. была размещена статья «Большевистского внимания к общественному питанию» [4]. В статье говорилось, что, согласно Постановлению ЦК ВКП (Б) от 19 августа 1931 г. «О мерах улучшения общественного питания», администрация завода была обязана соорудить помещение под столовую или буфет, а также являлось ответственной за предоставление обедов для работающего населения. В этой же статье рабочие критиковали заведующего столовой №1 Уральского Трубного завода за неисполнение своих обязанностей: появлялся на работе редко, официанты не пускали посе-

тителей, ссылаясь на отсутствие начальства, обед был неполноценным и т. д. [4]. Из этой статьи можно констатировать, что в целом была уже сформирована управленческая структура в столовых: во главе стоял заведующий, в его подчинении находились повара и официанты. Если говорить о функциях заведующего, то он заключал договоры с поставщиками продуктов, следил за соблюдением санитарии, управлял работой поваров и официантов [4]. Через год в этой же газете появилась статья «Образцовый комсомольский цех питания», к статье также прилагался снимок буфета [5].

Кроме того, проводились различные конференции и соревнования между столовыми и другими организациями, занимающимися общественным питанием. Так, в Нижнем Тагиле в 1934 г. была проведена конференция, на которой одним из ключевых вопросов был, как раз таки, вопрос об улучшении общественного питания. Гуляев, председатель «Наркомпита» заявил, что советские столовые должны быть чистые, светлые, радиофицированные. Заведующие столовых должны ликвидировать грубое отношение, необходимо вежливое обслуживание и опрятный внешний вид [7, л. 91].

Таким образом, руководство партийных организаций видело проблемы, которые возникали в сфере общественного питания. На партийных собраниях обсуждались меры, которые необходимо провести, чтобы ликвидировать все недостатки в столовых. Примечательно то, что сами рабочие могли высказать мысль о том, что им не нравилось в столовых. Конечно, во многих неудачах рабочие обвиняли заведующих. Но, обвинять только заведующих столовых, по нашему мнению, нельзя, так как некоторые вопросы регулировались не только заведующими, но и поставщиками. Особую трудность заведующие испытывали также с кадровым персоналом. Как сообщает ряд источников, повара были не всегда компетентны в своей работе, многие из сотрудников были неграмотные или малограмотные, что существенным образом проявлялось в их трудовой деятельности [8, л. 57 об.].

В целом, за три пятилетних плана развития народного хозяйства СССР система общественного питания мало трансформировалась. На протяжении этих 10 лет многие проблемы, о которых говорилось выше, оставались нерешенными. Это достаточно четко прослеживается в архивных источниках. Так, в протоколах общих партийных собраний и заседаний партийного комитета ВКП (б) «Наркомпита» от 1935 г. имеется резолюция по теме образцовой столовой. Были выделены следующие критерии образцовой столовой:

- а) продукты приготовленные в столовой должны быть доброкачественны и должны быть полностью изготовленные нормы закладки, а также доведены до потребителя;
- б) быстрее обслуживание вместе с тем и вежливое обращение со стороны работников общественного питания;
- в) охрана социальной собственности беспощадно борется с расхищением продуктов питания.

Все это, по мнению комиссии партийного комитета, даст возможность улучшить как качество, так и количество норм столоующихся, а также поднимет авторитет самого аппарата «Нарпита» и увеличит контингент столоующихся [9; л. 2]. Комсомольское собрание также отметило, что целый ряд заведующих совместно со своими сотрудниками еще не переключились на новые социалистические методы работы, а именно: большинство столовых не приведены в культурный вид. Более того был выявлен ряд нарушений: производственная трудовая дисциплина, невыпуск обедов, порча продуктов, халатное отношение к производству со стороны начальника и т. д. [9, л. 2].

Тем не менее, индустрия в сфере питания продолжала развиваться. Как отмечает историк М. В. Попов, Свердловский областной комитет партии в 1936 г. принял решение открыть рестораны и чайные в 37 районах [3, с. 132-133]. Рестораны и чайные были местом, где рабочие могли не только пообедать, но и провести досуг. На оборудование таких заведений выделялись значительные средства. Свердловским облпотребсоюзом в конце 1936 г. на оборудование учреждений общественного питания было отчислено 371,2 тыс. рублей [3, с. 132-133]. Сумма достаточно внушительная, чтобы открыть и оборудовать столовые на территории Среднего Урала.

Таким образом, система общественного питания на территории Среднего Урала сформировалась сразу после Октябрьской революции, но наибольшее развитие получила в период первых пятилеток. Об этом свидетельствуют как периодическая печать, так и материалы архивных источников. На протяжении этого времени были открыты столовые, закусочные, буфеты, чайные, где работающие могли не только пообедать, но и отдохнуть. Безусловно, как и в других отраслях, в системе общественного питания возникали проблемы, тем не менее, их пытались решить на различных собраниях и конференциях, чтобы устранить неполадки. В основном, это были проблемы с поставкой продуктов, гигиеной, задержкой обедов. Если же проблемы по-прежнему никак не решались, рабочие публиковали статьи, где выражали свое отношение к той или иной столовой, и требовали от правительства решения этих вопросов. Общественное питание было новым, но самое главное, нужным явлением для советского народа, именно поэтому эта тема является актуальной и сегодня.

Литература

1. Бенуа С. Достижения в СССР. Хроники великой цивилизации. Достижения СССР в масштабах первых пяти-леток. – Режим доступа: <https://www.litmir.me/br/?b=264189&p=1>.
2. Герценка: вятские записки. О влиянии революции на быт и население. – Режим доступа: http://herzenlib.ru/almanac/number/detail.php?NUMBER=number23&ELEMENT=gerzenka23_3_5.
3. Попов М. В. Культура и быт крестьян Урала в 1920-1941 годах. – Екатеринбург, 1997. – С. 132-133.
4. Под знаменем Ленина. – 1932. – 19.08. – № 18.
5. Под знаменем Ленина. – 1933. – 01.01. – № 1.
6. ЦДООСО. Ф. 602. О. 1. Д. 1.
7. ЦДООСО. Ф. 1807. О. 1. Д. 1.
8. ЦДООСО. Ф. 602. О. 1. Д. 1.
9. ЦДООСО. Ф. 602. О. 1. Д. 5.