

Ходяков М. В.

Ленглавресторан и система общественного питания в годы блокады. 1941–1944 гг.

Ходяков Михаил Викторович — д-р ист. наук, проф., Санкт-Петербургский государственный университет; вед. науч. сотр., Санкт-Петербургский институт истории РАН (Санкт-Петербург, Россия)

Введение

В конце 1930-х гг. проходила перестройка всей системы органов власти и управления страны. Шло оформление и структуры предприятий общественного питания Ленинграда. Распоряжением по Ленинградской союзной конторе столовых, ресторанов и кафе (Ленгоснарпит) от 5 января 1939 г. устанавливалась единая городская нумерация действовавших районных трестов – от № 1 (трест Свердловского района) до № 19 (Колпинский трест). Таким образом, помимо 15 районов Ленинграда свою нумерацию получали Трест ресторанов, а также тресты городов Петергофа, Пушкина, Колпино. Директорам трестов было предложено заказать угловые штампы для столовых, с указанием в числителе номера столовой, а в знаменателе – номера треста¹.

В предвоенный период в Ленинграде отмечался рост числа столовых. За 1938 г. их количество увеличилось на 112: рабочих столовых при фабриках и заводах было открыто 47, студенческих столовых – 20, школьных – 22, столовых в учреждениях – 15, прочих столовых – 8. Кроме того, в 1938 г. сеть пополнилась новыми предприятиями – двумя кафетериями и двумя кафе-автоматами².

В соответствии с постановлением Совнаркома СССР (СНК) от 2 июня 1939 г. и приказа Народного Комиссариата Торговли СССР (НКТ) от 16 июня 1939 г. в Ленинграде на базе Ленинградской Союзной конторы столовых, ресторанов и кафе (Ленгоснарпит) образовывалось Главное управление Ленинградских столовых, ресторанов и кафе НКТ – Ленглавресторан. Временно исполняющим обязанности начальника нового Главка был назначен А. И. Фельдман³. С 1935 г. он работал директором треста Общественного питания Петроградского района, а к началу 1939 г. занял должность начальника Ленгоснарпит⁴. Вскоре после этого, приказом НКТ от 5 июля 1939 г., была определена и структура Ленглавресторана⁵. На Фельдмана возложили общее руководство работой Главка, трестов столовых, ресторанов и кафе Ленинграда, Свиноводческого треста,

Ленснабнарпита и отделов Главка – Главной бухгалтерии, Санитарной службы, Юридического бюро, Контрольно-инспекторской группы, Планово-финансового отдела, Отдела труда, зарплаты и кадров, Спецотдела⁶.

Полноценных исследований о деятельности Ленглавресторана военного времени пока не создано. Вместе с тем заметим, что историки, опираясь на архивные материалы, немало писали о государственном регулировании торговли⁷, работе столовых и кафе накануне и в ходе войны⁸, продовольственных привилегиях блокадной поры, которые отдельным категориям населения обеспечивал Ленглавресторан и его руководители⁹, работе пищевой промышленности¹⁰, мерах по созданию и экономии запасов продовольствия¹¹. О системе общественного питания, магазинах, рынках Ленинграда наиболее яркие зарисовки содержатся в дневниках и воспоминаниях блокадников¹². Деятельность Ленглавресторана частично нашла отражение в опубликованных сборниках документов¹³.

Доступные сегодня материалы, характеризующие эволюцию системы общественного питания в осажденном городе, отложились в различных архивохранилищах. Среди них: годовые отчеты о деятельности Ленглавресторана (Российский государственный архив экономики, Ф. 7179), объяснительные записки к ним, справки о результатах его работы, переписка предприятий общественного питания (Центральный государственный архив историко-политических документов Санкт-Петербурга, Ф. 25), перечень столовых в районах города, отчетные показатели, численность работников Ленглавресторана, директивы его руководителя (Центральный государственный архив Санкт-Петербурга, Ф. 5144, 7082, 9226), аналитическая записка о функционировании системы общественного питания в годы блокады (Центральный государственный архив научно-технической документации Санкт-Петербурга, Ф. 285). Комплекс документов, используемых в статье, позволяет уточнить функции Ленглавресторана блокадной поры и его роль в системе общественного питания осажденного Ленинграда.

Ленглавресторан на начальном этапе войны, июнь – декабрь 1941 г.

С началом военных действий на Ленглавресторан были возложены не свойственные ему ранее функции. Так, 30 июня 1941 г. А. И. Фельдман отдает распоряжение директору треста столовых Приморского района организовать питание для рабочих отрядов в зоне боевых действий «... за счет Военного Совета Северного фронта»¹⁴.

Решением исполкома Ленгорсовета от 3 июля 1941 г. Ленглавресторан был обязан обеспечивать питанием бойцов народного ополчения (ЛАНО). Директорам районных трестов столовых предписывалось выделить и закрепить за частями ЛАНО столовые, рестораны и фабрики-кухни. При этом столовые должны были быть обеспечены «лучшими проверенными работниками», снабжены производственным оборудованием, инвентарем и посудой для армейских пищевых блоков. Общая стоимость суточного рациона на одного человека составляла в тот момент 6 руб. 65 коп.¹⁵

Вслед за этим решением исполкома Ленгорсовета от 27 июля 1941 г. Ленглавресторан по договоренности с военным командованием ввел в столовых организацию питания личного состава истребительных батальонов. Еда при этом готовилась из «общественных продуктов» и первоначально отпускалась без талонов уже введенных к тому времени продовольственных карточек. Стоимость питания личного состава истребительных батальонов устанавливалась в размере сначала 4 руб. в сутки на человека, а с 4 августа – 8 руб. Согласно решению Ленгорисполкома питание должно было оплачиваться райисполкомами из собственного бюджета¹⁶.

При этом тресты столовых (как это было в Приморском районе) заключали договоры с начальниками истребительных батальона, принимая на себя приготовление пищи и «полное обслуживание личного состава». Рацион включал трехразовое питание (завтрак, обед, ужин), которое осуществлялось в помещении столовой № 33 треста столовых Приморского района. Трест составлял меню на следующий день за подписью заведующего столовой и представлял его для утверждения начальнику истребительного батальона, который мог потребовать от треста изменить меню, «... если выявится недостаточная калорийность, питательность или однообразие приготовляемых блюд»¹⁷. Расчеты с трестом по договору, составлявшемуся в трех экземплярах, производились финансовым отделом УНКВД ЛО¹⁸.

Ухудшение продовольственного положения в городе привело к тому, что уже 1 августа Ленгорисполком, а 2 августа Ленглавресторан приняли решение, согласно которому во всех столовых, за исключением коммерческих, хлеб обедающим отпускался лишь при условии сдачи соответствующего количества талонов хлебной карточки. В то же время выдача мясных блюд в августе 1941 г. производилась по установленному списку в столовых района без предъявления продовольственных карточек (в Приморском районе Ленинграда в тот момент было лишь 5 таких специальных столовых)¹⁹. Личному составу местной противовоздушной обороны (МПВО) в соответствии с решением Ленгорисполкома от 5 августа мясные блюда также отпускались «без вырезки талонов

продовольственных карточек за исключением хлеба»²⁰. В сентябре 1941 г. только в Приморском районе города к столовым было прикреплено 1492 чел. из состава МПВО²¹.

23 сентября 1941 г. Военный Совет Ленинградского фронта принял постановление, запрещавшее всем организациям производить питание военизированных отрядов, истребительных батальонов, пожарных команд и другие соединений «если бойцы или рабочие этих соединений получили продовольственные карточки и не сдали их при переходе на котловое довольствие»²². Контроль за выполнением данного решения был возложен на заместителя председателя Ленгорисполкома, заведующего отделом торговли И. А. Андреевского. На следующий день начальник Ленглавресторана информацию о новом шаге, который был направлен на экономию продовольствия, разослал директорам трестов столовых²³.

Осенью 1941 г. Ленглавресторан предпринял действия, направленные на дальнейшую экономию продуктов питания. Фельдман на основании решения исполкома Ленгорсовета от 18 октября «в целях лучшей организации обслуживания эвакуированного населения, проживающего в эвакуопунктах города Ленинграда и предоставления возможности работать на производстве и в учреждениях взрослому населению...», предложил прекратить выдачу бесплатных продуктов гражданам, проживающим в общежитиях эвакуопунктов. В исключительных случаях бесплатное питание начальник эвакуопункта мог выдавать только многосемейным²⁴.

Наряду с обслуживанием народного ополчения, через систему Ленглавресторана осуществлялась организация питания для регулярных частей РККА. Эта работа проходила с первых дней войны в соответствии с мобилизационным планом, в заранее подготовленных для этой цели столовых города²⁵.

По материалам отчета об организации общественного питания в Ленинграде в период проведения работ по строительству укрепленных рубежей как в черте города, так и за его пределами было организовано питание для 500 тыс. чел. мобилизованных. На местах строительства создавались специальные полевые кухни и распределители горячей пищи, обслуживавшие всех работавших. С созданием в этот период различных специальных формирований, участковых команд МПВО, партизанских отрядов, истребительных батальонов, комсомольских противопожарных батальонов, аварийно-восстановительных батальонов, пожарных команд было организовано питание бойцов этих подразделений по типу котлового довольствия, с трехразовым рационным питанием²⁶.

Оплата продуктов мобилизованных по трудовой повинности в укрепрайоны ЛВО с 13 августа 1941 г. производилась исполкомами районных Советов. Организация питания осуществлялась через районные тресты столовых Ленглавресторана²⁷.

Введение в июле 1941 г. карточной системы на основные продукты питания привело к резкому увеличению притока населения в систему общепита. Это потребовало расширения сети столовых и распределителей горячей пищи, увеличения числа посадочных мест в действующих столовых, введения новых форм и методов обслуживания населения. Во всех столовых города, расположенных на территории заводов, фабрик, учреждений и учебных заведений, была введена система выдачи обедов по пропускам. Для питания рабочих и служащих организаций и учреждений, не имеющих своих столовых, были использованы открытые столовые и рестораны города. Увеличилось число обслуживающего персонала в них. В целях наибольшего охвата населения были организованы новые предприятия общественного питания. Только в течение второго полугодия 1941 г. сеть столовых и распределителей горячей пищи возросла на 167 единиц²⁸. В том числе: 30 детских с количеством питающихся до 50 тыс. чел.; 20 – для обслуживания семей красноармейцев с охватом в среднем 15 тыс. чел.; 5 – для обслуживания инвалидов войны и труда с охватом 4 тыс. чел.; столовые с отпуском обедов для детей на дом; по примеру питания учащихся школ, ремесленных училищ и ФЗО организовано питание для учащихся и педагогов спецшкол в семи столовых с охватом 3,2 тыс. чел.²⁹

Краткую характеристику кадрового потенциала Ленглавресторана А. И. Фельдман представил в докладной записке, которая была им направлена 10 декабря 1941 г. наркому торговли РСФСР Д. В. Павлову, а также секретарям ЛГК Я. Ф. Капустину и П. Г. Лазутину. В ней он отмечал, что «... в настоящий момент в предприятиях системы Ленглавресторана работает 26 тыс. рабочих и служащих». При этом подчеркивалось, что «производственная группа (работники кухни)», получавшие продовольственные карточки первой категории, составляла с тот момент 12 тыс. чел.³⁰ В справке о расчетах потребности в дополнительных продуктах при переходе на котловое довольствие указывались более точные цифры, работавших в системе Ленглавресторана.

Количество занятых в системе Ленглавресторан (на 10 декабря 1941 г.)

Общее количество занятых в системе Ленглавресторана	25 733
В том числе:	
Рабочих	11 526
Служащих (торговая группа)	9 128
Прочая группа	4 431

Работников кухни	648
------------------	-----

ЦГАИПД СПб. Ф. 24. Оп. 2 в. Д. 5224. Л. 3.

По данным на 25 ноября 1941 г. только к столовым Приморского района через систему Ленглавресторана было прикреплено 90 872 чел. Из них – 50 995 рабочих, 14 405 служащих, 3224 учащихся, 1641 бойцов МПВО, 630 чел. на эвакуопунктах, 3420 детей и ряд других категорий населения³¹.

Ленглавресторан, пищевые заменители, лечебное и рационное питание

В аналитической записке «Общественное питание в Ленинграде в период блокады», подготовленной уже после войны в научно-исследовательском санитарно-гигиеническом институте заведующей отделом гигиены питания профессором А. А. Адамовой и сотрудником отдела М. А. Лебедевой отмечались масштабы использования в пищу малопригодных для этого продуктов. Так, по данным Ленглавресторана, одним из рабочих было предложено использовать для употребления в пищу детали машины – ремни из прессованной свиной кожи, загрязненные смазочным маслом и содержавшие гвозди (так называемую «гонку»). Из этого соответствующим образом обработанного «сырья» для двух столовых было произведено 22 т студня, 32 тыс. порций супов и 10 тыс. порций котлет³².

Поиск пищевых заменителей привел к широкому использованию в столовых целлюлозы из хлопка или «пищевой целлюлозы». Ее применение началось по инициативе профессора Шарко. Из нее готовились оладьи, запеканки, котлеты, биточки. Добавлялась она и к хлебу. Только на фабрике-кухне Кировского района, по свидетельству Ленглавресторана, выпуск таких изделий составил 1100 тыс. блюд³³.

Отчет Ленглавресторана за первое полугодие 1942 г. показывает значительный рост потребления в общественных столовых «дополнительных продуктов»: соевых (4361 т), технического казеина (79,9 т), фруктового желе (618 т), жмыха (98 т), кишечного фарша (118 т), казеина (97 т), дикорастущих трав (112 т). Корева мука³⁴, а также овсяные отруби, широко использовались в пищу во всех городских столовых. Однако применение костной муки широкого распространения не получило. Она использовалась только в тех столовых, где были дробилки для костей. Для приготовления киселей использовалась овсяная кострица³⁵. Ее рецептура была на редкость проста: 20 гр овсяной кострицы, 5 гр корок черного хлеба, 5 гр соли³⁶. Столярный клей шел для приготовления студней и желе. Первые и вторые блюда готовились посредством снятия мздры³⁷ с законсервированных шкур.

По сведениям Ленглавресторана, в 1935 г. при совхозе имени Халтурина была забракована партия белой квашеной капусты, которую в тот момент зарыли в землю. В 1941 г. 8 т капусты вырыли, и несмотря на неприятный вкус и запах, она была переработана и реализована³⁸.

Ввиду того, что в последние месяцы 1941 г. в связи с недостаточным подвозом продовольствия население было ослаблено и истощено, Бюро горкома ВКП(б) и исполкомом Ленгорсовета принимают специальные решения о поддержке горожан питанием. Вводятся новые формы обслуживания населения – организуется лечебное питание в стационарах при фабриках и заводах, а также по районам города в 105 столовых. Для этого вида питания были утверждены специальные повышенные нормы снабжения. Стационары функционировали с 1-го января до 1-го мая 1942 г. и обслуживали 60 тыс. человек³⁹.

С целью согласования вопросов продовольственной политики и выработки соответствующих решений начальник Ленглавресторана А. И. Фельдман в 1942 г. неоднократно был на приеме у первого секретаря ЛГК А. А. Жданова (20 апреля, 3 июня, 31 августа 1942 г.)⁴⁰.

С апреля 1942 г. после принятия решения горкома ВКП(б) и исполкома Ленгорсовета, лечебное питание приняло более широкий размах. Вместо стационаров создается сеть столовых усиленного (повышенного) питания. Для этой цели Ленглаврестораном было выделено из числа действующих 153 столовых, из них 89 закрытых, находящихся на территории заводов, фабрик, учреждений, и 64 столовых открытого типа. Питание в них производилось по специально утвержденным повышенным нормам. За короткий срок с 25 апреля по 1 июля 1942 г. через сеть столовых усиленного питания пропущено 234,4 тыс. чел., из них 69% рабочих, 18,5% служащих, 12,5% иждивенцев⁴¹. Столовые усиленного питания сыграли значительную роль в деле быстрого восстановления сил и здоровья подавляющего числа больных, прикрепленных к этим столовым, о чем могут свидетельствовать многочисленные положительные отзывы населения о лечебном питании и данные поликлиник. На базе лучших столовых усиленного питания с июля 1942 г. в городе началась организация 15 диетических столовых с ежемесячным охватом 6 тыс. чел., а с февраля 1943 г. диетическим питанием в городе обслуживались 9 тыс. чел. Сеть диетических столовых, включая «диетические уголки» при фабриках и заводах, возросла до 49 единиц⁴².

В дополнение и развитие уже применявшихся форм была введена новая практика обслуживания населения – рационное питание, которое преследовало цель организовать правильный режим питания населения. Для столовых рационного питания были

утверждены специальные нормы по каждой группе населения, с равномерным распределением продуктов в течение дня. Кроме того, был выработан новый тип продуктовых карточек для столовых с получением всех продовольственных товаров в столовых в виде готовой пищи. Эта форма обслуживания дала возможность населению, заканчивающему питание в столовых повышенного типа, переходить на рационное питание без резкого изменения состава и режима и была одобрительно встречена населением. Охват населения рационным питанием характеризовался следующими данными: в мае 1942 г. (момент организации) на рационном питании состояло около 5 тыс. чел., на 1 июня 1942 г. – 8 тыс. чел., на 1 июля 1942 г. – свыше 100 тыс. чел. К концу 1942 г. на рационном питании находилось 138 тыс. чел., а к 1 апреля 1943 г. – 190 тыс. человек⁴³.

В мае 1942 г. секретарь ЛГК по пищевой промышленности П. Г. Лазутин представил А. А. Жданову, А. А. Кузнецову и Я. Ф. Капустину справку «Об использовании ботвы огородных растений». В ней он отмечал, что ботва многих огородных растений может быть использована «на пищевые цели в свежем, вареном и квашеном виде», а также в качестве супов и отваров. Начальника Ленглавресторана обязали «разработать и широко популяризировать технологию приготовления пищевых блюд из ботвы огородных растений»⁴⁴.

Стремясь изменить ситуацию с общественным питанием, Бюро горкома ВКП(б) и Ленгорисполкомом 19 декабря 1942 г. приняли специальное постановление «Об улучшении дела общественного питания в городе». В нем были подвергнуты критике Отдел торговли исполкома Ленгорсовета и Ленглавресторан, вскрыты грубейшие недостатки в работе предприятий системы. Отмечалось, что ряд столовых работает плохо, выдает низкое качество приготавливаемой пищи, имеет однообразные блюда в меню, скудный столовый инвентарь. При этом помещения столовых содержались в антисанитарном состоянии, обслуживающий персонал допускал грубость и небрежность в обслуживании столоующихся. Были отмечены факты обворовывания потребителя, обмера, обвеса, занижения выходов продукции против установленных норм, незаконного отпуска пищи «различного рода прихлебателям». Постановление обязывало персонально Фельдмана увеличить охват населения города трехразовым питанием, доведя его в рационных столовых к 1 января 1943 г. со 100 до 200 тыс. чел. Одновременно с этим предписывалось к маю 1943 г. увеличить до 5 тыс. поголовье свиней, организовать во всех столовых и подсобных хозяйствах выращивание зелени⁴⁵. Вероятно, городское руководство смутил также рост числа сотрудников Ленглавресторана. Поэтому

постановление содержало указание на необходимость сокращения к концу 1942 г. штатного состава работников на 20 % «по сравнению с численностью его на 1 октября»⁴⁶.

Ленглавресторан после прорыва блокады, 1943–1944 гг.

10 марта 1943 г. Бюро ЛГК объявило заведующему отделом торговли Ленсовета, или «отцу пицци», как его именовали ленинградцы, И. А. Андреенку выговор «За непринятие необходимых мер по выполнению постановления Ленгорисполкома ВКП(б)» от 19 декабря 1942 г. «Об улучшении дела общественного питания в городе»⁴⁷. При этом в характеристике, данной Андреенку парторганизацией, отмечалось, что он «резок при взаимоотношении с работниками аппарата»⁴⁸.

В докладной записке о «неправильной практике работы партийного и советского аппарата, контролирующего продовольственное снабжение города», которая была направлена 29 октября 1943 г. заместителем заведующего отделом общественного питания, торговли и пищевой промышленности Ленинградского горкома ВКП(б) И. Г. Стожиловым в адрес секретарей горкома А. А. Кузнецова и Я. Ф. Капустина, критика «отца пицци» была продолжена: «Беда еще заключается в том, что т. Андреенку неспособный руководитель и формальный человек... он часто не обеспечивает проведение в жизнь решений бюро, нагромождает кучу ошибок, которые приходится расхлебывать партийному аппарату. В настоящее время все секретари РК ВКП(б) и часть работников аппарата горкома занята исправлением ошибок горторготдела по учету заготовок картофеля и овощей»⁴⁹.

Осенью 1943 г. в соответствии с решением бюро горкома ВКП(б) стала проводиться оценка работы каждой столовой города с использованием показателей социалистического соревнования работников общественного питания. В результате 22 ноября 1943 г. за подписями заместителя секретаря горкома П. Г. Лазутина и И. Г. Стожилова в адрес А. А. Жданова и Я. Ф. Капустина была направлена информационная справка «О качественной оценке работы столовых гор. Ленинграда». В ней отмечалось, что по состоянию на 1 ноября хозяйственными и профсоюзными организациями было аттестовано 769 из имеющихся 837 столовых. Результаты проведенной оценки показали, что в системе Ленглавресторана из 543 столовых 207 получили оценку «хорошо», 287 – «посредственно», а 49 оказались причислены к категории «отстающих»⁵⁰.

В 1943 г. продолжилось сокращение численности сотрудников, занятых в системе Ленглавресторана с 21 689 до 13 561 чел., или на 37,5 %⁵¹. Одновременно с этим происходили изменения в структуре предприятий общественного питания. Справка,

подписанная начальником Ленглавресторана А. И. Фельдманом и направленная в начале июня 1944 г. П. Г. Лазутину, свидетельствовала о том, что на 1 января 1941 г. сеть предприятий общественного питания в Ленинграде (без буфетов и американок⁵²) состояла из 1147 единиц и насчитывала 118 441 посадочное место. К 1 июня 1944 г. общепит Ленинграда по разным причинам лишился 517 предприятий с числом посадочных мест 66 723.

Изменения в системе Ленглавресторана (к лету 1944 г.)

Передано ОРСам	95
Военным и другим организациям	90
Законсервировано	180
Закрыто	27
Разрушено артобстрелами и бомбежкой	180
Разрушено на территории, находящейся в зоне военных действия	50

ЦГАИПД СПб. Ф. 25. Оп. 15. Д. 195. Л. 154.

Несмотря на принятые меры по развитию сети общественного питания (за этот период было открыто 242 предприятия, в том числе только за первое полугодие 1944 г. – 73), сеть не достигла довоенного уровня, и на 1 июня 1944 г. имела лишь 872 предприятия с числом посадочных мест 69 057, то есть на 275 предприятий меньше. Общее число посадочных мест при этом уменьшилось на 49 354⁵³. Сокращение сети общественного питания резко отразилось на загрузке столовых. Если «оборачиваемость» одного посадочного места в довоенный период составляла 2,6 раза, то в июне 1944 г. она составляла 4 раза, а в отдельных районах – 6,6 раз. В мае 1941 г. на одно посадочное место приходилось в среднем 6,5 блюд, а к середине 1944 г. – 19,5 блюд, то есть загрузка одного посадочного места выросла в 3 раза⁵⁴.

На быстроту оборачиваемости посадочных мест влияла и система обслуживания, которая была завязана на вырезку талонов из продовольственных карточек посетителей. Срочное восстановление и развитие системы общественного питания требовалось в связи начинавшимся ростом населения города. По плану предполагалось в 1944 г. расширить систему общественного питания на 132 единицы, доведя общее количество объектов общепита до 955, а число посадочных мест до 11 000. Упор делался на необходимости восстановления разрушенных предприятий и открытия законсервированных объектов. В результате в конце 1944 г. сеть предприятий общественного питания должна была охватывать 309 тыс. чел.⁵⁵

В конце 1944 г. сеть предприятий в системе Ленглавресторана составляла 999 при наличии 76 372 посадочных мест. Спустя год количество предприятий выросло до 1147 (то есть было доведено до уровня 1941 г.) с количеством посадочных мест 87 200. В течение 1945 г. в системе было открыто 273 предприятия с количеством посадочных мест 18 833, в том числе 189 столовых, 25 распределителей горячей пищи, а также 59 буфетов и закусовых вместо 200, установленных решением НКТ СССР. Одновременно с этим Особторгу, отделам рабочего снабжения и другим организациям было передано 53 предприятия с количеством посадочных мест 4370⁵⁶.

Количество населения, обслуживаемого предприятиями Ленглавресторана, в декабре 1944 г. выросло до 352,7 тыс. чел. Охват общественным питанием горожан через систему Главного управления составил к тому моменту 31,4 %. Прирост контингента произошел преимущественно за счет учащихся школ – 169,3 тыс. школьников (77 % от числа учащихся) получали в школьных столовых горячее питание, в том числе 126,5 тыс. чел. – завтраки⁵⁷.

На работу сети оказывала влияние нехватка транспорта в системе Ленглавресторана. На 1 июня 1941 г. здесь был в наличии 321 автомобиль общей грузоподъемностью 630,5 т и 243 лошади, а к 1 июля 1944 г. осталось лишь 59 машин грузоподъемностью 123 т и 47 лошадей, которые использовались исключительно в подсобных и сельских хозяйствах. К лету 1944 г. суточный вывоз грузов Ленглавресторана составлял 1067 т.⁵⁸

Уже после окончания войны падение «охвата населения общественным питанием» стало поводом для серьезной критики одного из руководителя ленинградского общепита А. И. Фельдмана. Официальная статистика свидетельствовала о том, что в январе 1944 г. к столовым Ленглавресторана из общего количества населения было прикреплено 42 % горожан, в январе 1945 г. – 34,7 %, а в июле 1945 г. – лишь 31 %. За короткое время произошло не только относительное, но и абсолютное снижение контингента столоующихся. В апреле 1945 г. – 381,2 тыс., а в июле 359,2 тыс. Среднедушевое потребление продукции системы Ленглавресторана в первом полугодии уменьшилось на 14 %, а количество выпущенных блюд на одного жителя города упало на 36 %⁵⁹.

Объективные трудности в работе системы усугублялись личными качествами руководителя Ленглавресторана: грубость Фельдмана, его несдержанность и хамство вызывали недовольство сотрудников аппарата, некоторым из которых он «наносил личные оскорбления» и «выгонял из кабинета». Часть из них отказывались работать с таким руководителем. О падении авторитета Фельдмана среди сотрудников

свидетельствовало и то, что в 1944 г. он не был избран в состав членов бюро парторганизации⁶⁰.

Однако в тот момент Фельдмана лишь обязали в месячный срок укрепить руководство свиноводческим трестом и доложить об этом в бюро Горкома. В противном случае ему грозило привлечение «к строгой ответственности»⁶¹. Свою хозяйственную деятельность в сфере общественного питания за 1944 г. Ленглавресторан завершил с накоплениями в сумме 55099,0 тыс. руб. при плане 44240,0 тыс. руб., перевыполнив план на 124,5 %⁶².

Свиноводческий трест и подсобные огородные хозяйства

Работа системы общественного питания была тесно связана с деятельностью свиноводческого треста Ленглавресторана. Как и подсобные огородные хозяйства, он сыграл значительную роль в изыскании дополнительных видов продовольствия для жителей города. Накануне войны свиноводческий трест объединял 10 совхозов, из которых шесть были специализированными, занимавшимися откормом свиней. Во втором полугодии 1941 г. при наличии откормочного свиного стада в 27 917 голов трест снял с откорма 44 542 центнеров живого веса или 32 589 центнеров убойного веса свинины, в 1942 г. при отсутствии пополнения поголовья свиней со стороны трест снял с откорма 547,9 центнеров живого веса свиней⁶³.

Отчет о движении свинооткормочного поголовья свидетельствует о том, что на 1 января 1942 г. в распоряжении Ленглавресторана имелось 943 животных, поступило от заготовительных организаций и в результате репродукции еще 127. Но к концу 1942 г. свиньи были преимущественно забиты, «либо переданы в живом виде» предприятиям общественного питания⁶⁴.

Четыре совхоза системы Ленглавресторана помимо разведения свиней содержали также овощные и молочные хозяйства. Так, в 1942 г. свиноводческий трест Ленглавресторана дал городу 1,8 тыс. т овощей, что составляло 90 % от запланированных показателей⁶⁵. Крупный рогатый скот дал во втором полугодии 1941 г. 2154 центнера молока, в 1942 г. – 887 центнеров⁶⁶. В 1941 г. совхозные хозяйства Ленглавресторана вырастили 7423,1 центнеров овощей, в том числе 1184,7 центнеров картофеля. В 1942 г. совхозные хозяйства (значительно сократившиеся по площади посева, так как часть их оказалась на территории временно оккупированной врагом) и подсобные огородные хозяйства трестов сдали системе общественного питания 32317,3 центнеров овощей, в том числе 1336,9 центнеров картофеля⁶⁷.

Из объяснительной записки к бухгалтерскому отчету Ленглавресторана за 1942 г. явствует, что в это время им была организована работа на Беломорском побережье по добыче пищевых водорослей и морской капусты. За сезон было заготовлено до 100 т сырья – морской капусты. Одновременно была обеспечена подготовка к добыче в 1943 г. до 1000 т сырья. Сотрудники системы освоили приготовление блюд из морской капусты, белковых дрожжей, костного бульона, козеина. Весной и летом 1942 г. в ближайших пригородах был организован сбор дикорастущих съедобных растений. К этой работе оказались привлечены как работники столовых и магазинов, так и школьники. Только по системе Ленглавресторана было собрано 335 т трав, использованных в свежем и квашеном виде для приготовления первых блюд⁶⁸.

Особую роль в борьбе с голодом могла сыграть правильная организация добычи рыбы на восточном берегу Ладожского озера, на р. Неве и в пригородных озерах. Эта работа проводилась на базе рыболовецких хозяйств, оснащенных соответствующим промышленным снаряжением и орудиями лова. Лов рыбы осуществляли предприятия Ленглавресторана, Управления продовольственными торгами и другие торговые организации. В сезон 1942 г. было выловлено 260 т рыбы⁶⁹, что хоть и не решало проблему с продовольствием, но несколько смягчало ее.

В 1943 г. расширялась собственная продовольственная база Ленглавресторана. Но поставленные задачи выполнялись далеко не всегда. Так, в планах, озвученных городским руководством и завизированных Фельдманом, значилось увеличение к 1 мая поголовья свиней до 5000, крупного рогатого скота до 300 голов, мелкого – до 200. Количество птицы к 1 июля 1943 г. должно было составить 15 000 штук⁷⁰. В действительности животноводство восстанавливалось, но не столь быстрыми темпами. К 1 января 1943 г. количество свиней достигло 896 голов, а крупного рогатого скота – 86⁷¹. К концу 1943 г. система Ленглавресторана получила 1766 центнеров молока, 341 центнер мяса и 269 центнеров свинины⁷².

Валовой выход продукции животноводства системы Ленглавресторана в 1944 г.

Наименование	План	Фактически	
		Всего	В том числе Свиноводтрест
Молоко (центнеры)	4180,0	6257,7	5679,6
Мясо всех видов животных (центнеры)	810,0	1196,3	1159,1
Яйцо (тыс. штук)	-	100	100

ЦГА СПб. Ф. 7082. Оп. 2. Д. 64. Л. 6.

17 марта 1944 г. в ходе заседания, проходившего в Москве в присутствии заместителя наркома торговли СССР В. П. Горлова, рассматривался отчет Ленглавресторана за 1943 г. и оценивались результаты его работы. Отмечалось, что он справился с основными задачами «по обслуживанию питанием населения гор. Ленинграда». В результате по представлению партийных и советских организаций Военный Совет Ленинградского фронта из 17 тыс. человек, работавших тогда в системе Ленглавресторана, 11 тыс. человек наградили медалями «За оборону Ленинграда»⁷³.

Однако пребывать в благодушном настроении работникам общепита не позволяли руководители города. Так, А. А. Кузнецов еще в ноябре 1942 г. на заседании бюро ЛГК, отмечал, что «очень плохо обстоит дело с общественным питанием». Это касалось низкого качества приготовления пищи («стараясь сварить бурду и дело закончить») и антисанитарного состояния столовых («руки негде помыть»). Вероятно, привести в чувство сотрудников столовых можно было только драконовскими мерами. По словам Кузнецова, целую группу работников общепита Военный трибунал приговорил к высшей мере наказания и привел приговор в исполнение⁷⁴.

Несмотря на то, что совхозы и подсобные сельские хозяйства трестов столовых и в последующем активно занимались вопросами общественного питания, в целом работа подсобного сельского хозяйства Ленглавресторана в 1944 г. была закончена с убытком в 2493 тыс. руб., в том числе по хозяйствам свиноводческого треста в 1440 тыс. руб. и по подсобным хозяйствам трестов столовых в 1053 тыс. руб. Рентабельными оказались только два хозяйства треста столовых Куйбышевского района (накопления составили 31 тыс. руб.) и треста столовых Фрунзенского района (накопление 6 тыс. руб.)⁷⁵.

Вместе с тем, следует признать, что собственная продовольственная база, развитие тепличных и парниковых хозяйств, организуемых при районных трестах столовых, а также свинооткорм позволяли Ленглавресторану играть одну из ключевых ролей в системе общественного питания города в период блокады – обеспечивать продовольствием бойцов ЛАНО, МПВО, истребительных батальонов, пожарных команд, партизанских отрядов, беженцев, а также десятки тысяч мобилизованных на строительство оборонительных укреплений, детей, учащихся школ и ремесленных училищ.

¹ Сборник материалов Ленинградской союзной конторы столовых, ресторанов и кафе «Ленгоснарпит». 1939. № 1–2. 31 января. С. 14.

² Там же. 1939. № 3–4. 15 марта. С. 3–4.

³ Сборник директивных и инструктивных материалов Главного Управления Ленинградских Столовых, Ресторанов и Кафе Наркомторга СССР «Ленглавресторан». 1939. № 11. 25 июля. С. 3.

⁴ Центральный государственный архив историко-политических документов Санкт-Петербурга (Далее – ЦГАИПД СПб). Ф. 1728. Оп. 1-35. Д. 277426. Л. 2 об.

⁵ Сборник директивных и инструктивных материалов Главного Управления Ленинградских Столовых, Ресторанов и Кафе Наркомторга СССР «Ленглавресторан». 1939. № 13. 31 августа. С. 1.

⁶ Там же.

⁷ *Твердюкова Е. Д.* Государственное регулирование торговли в СССР (конец 1920-х – середина 1950-х годов): историко-правовой анализ. СПб., 2011.

⁸ *Иванов В. А., Кокуев С. Б.* К вопросу о «сытых» 1930-х годах в Ленинграде (снабжение населения города и практика его выживания) // Вестник Санкт-Петербургского университета. 2004. Сер. 2. Вып. 3-4. С. 40–49; *Ковальчук В. М.* 900 дней блокады. Ленинград 1941–1944. СПб., 2005; *Твердюкова Е. Д.* Общественное питание Ленинграда во второй половине 1930-х годов: трансформация системы // Вестник Санкт-Петербургского университета. 2006. Сер. 2. Вып. 2. С. 40–49; *Соболев Г. Л.* Ленинград в борьбе за выживание в блокаде: Книга первая. Июнь 1941 – май 1942. СПб., 2013; и др.

⁹ *Яров С. В.* Повседневная жизнь блокадного Ленинграда. СПб., 2023; *Ходяков М. В.* «Литерный откорм процветает баснословно»: продовольственные привилегии в блокированном Ленинграде. 1941–1943 гг. // Государство, общество, личность в истории России (XVIII–XX вв.). Сб. науч. трудов к 80-летию со дня рождения В. С. Измозика / под ред. С. Н. Полторака, И. А. Тропова. СПб., 2018. С. 209–216; *Ходяков М. В.* Иерархия продовольственного снабжения в блокадном Ленинграде // Российская история. 2019. № 3. С. 163–166; и др.

¹⁰ *Ходяков М. В.* Документы архивов Санкт-Петербурга и Российского государственного архива экономики о работе кондитерской промышленности Ленинграда в годы блокады. 1941–1944 гг. // Отечественные архивы. 2021. № 4. С. 52–61; *Ходяков М. В.* Кондитерское производство в блокадном Ленинграде. 1941–1943 гг. // Новейшая история России. 2022. Т. 12, № 4. С. 812–839.

¹¹ *Ломагин Н. А.* Кругом 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.

¹² См.: *Яров С. В.* Повседневная жизнь блокадного Ленинграда. СПб., 2023.

¹³ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. 1941–1944 гг. Постановления бюро ленинградских горкома и обкома ВКП(б), стенограммы заседаний. сб. документов. Ч. I. Июнь 1941 – март 1942 г. / отв. сост. К. А. Болдовский. СПб., 2018; Постановления Военного Совета Ленинградского фронта. Сб. документов / отв. сост. К. А. Болдовский. СПб., 2023.

¹⁴ Центральный государственный архив Санкт-Петербурга (Далее – ЦГА СПб). Ф. 6620. Оп. 1. Д. 1. Л. 1.

¹⁵ Там же. Л. 3.

¹⁶ Там же. Л. 30, 34.

¹⁷ Там же. Л. 43.

¹⁸ Там же. Л. 44.

¹⁹ Там же. Л. 32.

²⁰ Там же. Л. 51.

²¹ Там же. Л. 94.

²² Постановления Военного Совета Ленинградского фронта. С. 99.

²³ ЦГА СПб. Ф. 6620. Оп. 1. Д. 1. Л. 87.

-
- ²⁴ Там же. Л. 127.
- ²⁵ Отчет Продовольственной комиссии при Военном совете Ленинградского фронта о торговле и общественном питании в Ленинграде за период с 22 июня 1941 г. по 1 апреля 1943 г. / публ. А. В. Зотовой // Клио. 2013. № 3(75). С. 4. – Опубликованный документ представляет собой отчет Отдела торговли Ленгорисполкома с включением в него материалов Ленглавресторана, Управлений Продторгами, Промторгами, Лензаготплодоовощторга и др. (см.: ЦГАИПД СПб. Ф. 4000. Оп. 20. Д. 77. Л. 1–87).
- ²⁶ Там же.
- ²⁷ ЦГА СПб. Ф. 6620. Оп. 1. Д. 1. Л. 47.
- ²⁸ Отчет Продовольственной комиссии... С. 4.
- ²⁹ Там же.
- ³⁰ ЦГАИПД СПб. Ф. 24. Оп. 2 в. Д. 5224. Л. 1.
- ³¹ ЦГА СПб. Ф. 6620. Оп. 1. Д. 1. Л. 184.
- ³² Центральный государственный архив научно-технической документации Санкт-Петербурга (Далее – ЦГАНТД СПб). Ф. 285. Оп. 2-1. Д. 6. Л. 8. – Автор выражает признательность д.и.н., профессору Е. Д. Твердоковой за любезно предоставленную информацию по данному вопросу.
- ³³ Там же. Л. 3.
- ³⁴ Кореяная мука – измельченная корка, которая образовывалась в результате попавших в воду мешков с мукой.
- ³⁵ Кострица – части стеблей прядильных растений (хлопчатника, льна-долгунца, джута, конопли).
- ³⁶ ЦГАНТД СПб. Ф. 285. Оп. 2-1. Д. 6. Л. 8–9.
- ³⁷ Мзdra – слой подкожной клетчатки на невыделанной коже (шкуре животных).
- ³⁸ ЦГАНТД СПб. Ф. 285. Оп. 2-1. Д. 6. Л. 9.
- ³⁹ Отчет Продовольственной комиссии... С. 4.
- ⁴⁰ Журнал посещений А. А. Жданова. 1941–1944 гг. / отв. ред. К.А. Болдовский. СПб., 2014. С. 142, 159, 186.
- ⁴¹ Ковальчук В. М. 900 дней блокады... С. 149.
- ⁴² Отчет Продовольственной комиссии... С. 4–5.
- ⁴³ Там же.
- ⁴⁴ ЦГПИПД СПб. Ф. 24. Оп. 2в. Д. 5788. Л. 21.
- ⁴⁵ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. 1941–1944 гг. Сб. документов. Постановления бюро ленинградских горкома и обкома ВКП(б), стенограммы заседаний. Ч. II. Март – декабрь 1942 г. / отв. сост. К. А. Болдовский. СПб., 2020. С. 810–811.
- ⁴⁶ Там же. С. 812.
- ⁴⁷ ЦГАИПД СПб. Ф. Р-1728. Оп. 1-28. Д. 220474. Л. 4 об.
- ⁴⁸ Там же. Л. 10.
- ⁴⁹ ЦГПИПД СПб. Ф. 24. Оп. 2в. Д. 6277. Л. 147.
- ⁵⁰ Там же. Ф. 25. Оп. 15. Д. 157. Л. 70.
- ⁵¹ Там же. Д. 195. Л. 7 об.
- ⁵² Американками называли пивные с высокими стойками без стульев, где торговали пивом, водкой и холодными закусками.
- ⁵³ ЦГАИПД СПб. Ф. 25. Оп. 15. Д. 195. Л. 155.
- ⁵⁴ Там же.
- ⁵⁵ Там же.
- ⁵⁶ Там же. Д. 272. Л. 23.
- ⁵⁷ Там же.
- ⁵⁸ ЦГПИПД СПб. Ф. 25. Оп. 15. Д. 272. Л. 157.
- ⁵⁹ Там же. Ф. 1728. Оп. 1. Д. 407899. Л. 19.

-
- ⁶⁰ Там же. Л. 21.
⁶¹ Там же. Л. 2.
⁶² ЦГА СПб. Ф. 7082. Оп. 2. Д. 64. Л. 6.
⁶³ Отчет Продовольственной комиссии... С. 7.
⁶⁴ Российский государственный архив экономики (Далее – РГАЭ). Ф. 7179. Оп. 3. Д. 261. Л. 51.
⁶⁵ Отчет Продовольственной комиссии... С. 3.
⁶⁶ Там же. С. 7.
⁶⁷ Там же.
⁶⁸ РГАЭ. Ф. 7179. Оп. 3. Д. 261. Л. 63.
⁶⁹ Отчет Продовольственной комиссии... С. 7.
⁷⁰ РГАЭ. Ф. 7179. Оп. 3. Д. 261. Л. 74.
⁷¹ Там же. Л. 70.
⁷² ЦГПИПД СПб. Ф. 25. Оп. 15. Д. 195. Л. 7 об.
⁷³ РГАЭ. Ф. 7179. Оп. 3. Д. 290. Л. 1.
⁷⁴ Блокада в решениях ... Ч. II. С. 646.
⁷⁵ ЦГА СПб. Ф. 7082. Оп. 2. Д. 64. Л. 6.

Статья поступила в редакцию 13 марта 2024 г.

Рекомендована к печати 15 июля 2024 г.

ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ

Ходяков М. В. Ленглавресторан и система общественного питания в годы блокады. 1941–1944 гг. // Новейшая история России. 2024. Т. 14, № 4. С.

Аннотация: В статье на основе широкого круга источников, включая архивные материалы, рассматривается деятельность в годы блокады Главного управления Ленинградских столовых, ресторанов и кафе (Ленглавресторан). Автором отмечены не свойственные системе ресторанов и кафе функции, которые были возложены на нее в ходе начавшейся Великой Отечественной войны. В чрезвычайных условиях Ленглавресторан был вынужден обслуживать десятки тысяч людей: беженцев, оказавшихся в Ленинграде, бойцов народного ополчения, местной противовоздушной обороны, ряда других военизированных формирований, детей, учащихся, обычных горожан. Партийные и советские органы стремились регулировать работу системы общественного питания. Ее важной составной частью были тресты столовых, существовавшие в каждом районе Ленинграда, и объединявшие столовые открытого типа (доступные для населения) и закрытого типа, действовавшие на территории заводов, фабрик, учреждений и учебных заведений. В них была введена система выдачи обедов по пропускам. Работа столовых была тесно переплетена с действовавшей в Ленинграде с июля 1941 г. карточной системой. Ее введение привело к резкому притоку населения в систему общественного питания. Кадровый потенциал Ленглавресторана в годы войны претерпевал изменения. В конце 1941 г. число занятых в этой системе составляло около 26 тыс. человек. В последующие годы оно сокращалось. Порой это происходило после вмешательства городских властей. В процессе организации общественного питания Ленглавресторан старался опираться на собственные ресурсы, активно используя в столовых заменители пищи (нередко малопригодные для употребления в обычных условиях), а также ботву многих огородных растений. Значительную роль в обеспечении населения продовольствием сыграл специализированный трест, занимавшийся откормом свиней и крупного рогатого скота. После прорыва блокады в 1943 г. собственная продовольственная база Ленглавресторана серьезно расширилась. Животноводство,

развитие тепличных и парниковых хозяйств стали важными факторами, обеспечившими ведущую роль Ленглавресторана в системе общественного питания города. Через систему Ленглавресторана в конце 1944 г. обслуживалось около 34,7 % ленинградцев.

Ключевые слова: Блокада, Ленинград, Ленглавресторан, общественное питание, карточная система, подсобные сельские хозяйства

Автор: Ходяков М. В. — д-р ист. наук, проф., Санкт-Петербургский государственный университет; вед. науч. сотр., Санкт-Петербургский институт истории РАН (Санкт-Петербург, Россия); m.khodyakov@spbu.ru

Санкт-Петербургский государственный университет, Россия, 199034, Санкт-Петербург, Университетская наб., 7–9;

Санкт-Петербургский институт истории РАН, Россия, 197110, Санкт-Петербург, ул. Петрозаводская, 7

FOR CITATION

Khodjakov M. V. 'Lenglavrestoran and catering system during the blockade. 1941–1944', *Modern History of Russia*, vol. 14, no. 4, 2024, pp.

Abstract: The article, based on a wide range of sources, including archival materials, examines the activities of the Main Directorate of Leningrad canteens, restaurants and cafes (Lenglavrestaurant) during the blockade. The author noted functions that were not typical for the system of restaurants and cafes, which were assigned to it during the outbreak of the Great Patriotic War. In emergency conditions, Lenglavrestaurant was forced to serve tens of thousands of people: refugees who found themselves in Leningrad, militia fighters, local air defense forces, a number of other paramilitary forces, children, students, and ordinary citizens. Party and Soviet authorities sought to regulate the operation of the public catering system. Its important component was the canteen trusts, which existed in every district of Leningrad, and united open-type canteens (available to the population) and closed ones, operating on the territory of factories, factories, institutions and educational institutions. The work of the canteens was closely intertwined with the card system in effect in Leningrad since July 1941. Its introduction led to a sharp influx of population into the public catering system. The personnel potential of Lenglavrestaurant underwent changes during the war years. At the end of 1941, the number of people employed in this system was about 26 thousand people. In the process of organizing public catering, Lenglavrestaurant tried to rely on its own resources, actively using food substitutes in the canteens (often unsuitable for consumption under normal conditions), as well as the tops of many garden plants. After breaking the blockade in 1943, Lenglavrestaurant's own food supply expanded significantly. Livestock farming, the development of greenhouses and greenhouse farms became important factors that ensured the leading role of Lenglavrestaurant in the city's public catering system. At the end of 1944, about 34.7% of Leningrad residents were served through the Lenglavrestaurant system.

Keywords: Blockade, Leningrad, Lenglavrestoran, Public Catering, Rationing System, Subsidiary Farms

Author: Khodjakov M. V. — Dr. Sci. in History, Professor, St. Petersburg State University; Leading Researcher, St. Petersburg Institute of History of the Russian Academy of Sciences (St. Petersburg, Russia); m.khodyakov@spbu.ru

St. Petersburg State University, 7–9, Universitetskaya nab., St. Petersburg, 199034, Russia;

St. Petersburg Institute of History of the Russian Academy of Sciences, 7, Petrozavodskaya ul., St. Petersburg, 197110, Russia

References:

Blockade in decisions of the governing party organs of Leningrad. 1941–1944, Collection of documents. Resolutions of the Bureau of the Leningrad City Committee and the Regional Committee of the CPSU(b), transcripts of meetings, comp. K. A. Boldovskiy, part I: June 1941 — March 1942 (St. Petersburg, 2019). (In Russian)

Blockade in decisions of the governing party organs of Leningrad. 1941–1944, Collection of documents. Resolutions of the Bureau of the Leningrad City Committee and the Regional Committee of the CPSU(b), transcripts of meetings, comp. K. A. Boldovskiy, part II: March – December 1942 (St. Petersburg, 2020). (In Russian)

Ivanov V. A., Kokuev S. B. ‘On the issue of the “well-fed” 1930s in Leningrad (supplying the city’s population and the practice of its survival)’, *Vestnik of St. Petersburg State University*, Ser. 2. Iss. 3-4, 2004, pp. 40–49. (In Russian)

Journal of visits A. A. Zhdanov. 1941–1944, ed. by K. A. Boldovskiy (St. Petersburg, 2014). (In Russian)

Khodjakov M. V. ‘Confectionery Production in Besieged Leningrad. 1941–1943’, *Modern History of Russia*, vol. 12, no. 4, 2022, pp. 812–839. <https://doi.org/10.21638/spbu24.2022.401> (In Russian)

Khodyakov M. V. “Literary fattening is thriving fabulously”: food privileges in besieged Leningrad. 1941–1943’ in *Gosudarstvo, obshchestvo, lichnost' v istorii Rossii (XVIII-XX vv.)*. *Sb. nauch. trudov k 80-letiiu so dnia rozhdeniia V. S. Izmozika*, eds. S. N. Poltorak and I. A. Tropov (St. Petersburg, 2018). (In Russian)

Khodyakov M. V. ‘Documents from the archives of St. Petersburg and the Russian State Archive of Economics about the work of the confectionery industry in Leningrad during the blockade. 1941–1944’, *Otechestvennye arkhivy*, no. 4, 2021, pp. 52–61. (In Russian)

Khodyakov M. V. ‘Hierarchy of food supply in besieged Leningrad’, *Rossiiskaia istoriia*, 2019, no. 3, pp. 163–166. (In Russian) DOI 10.31857/S086956870005191-1

Kovalchuk V. M. *900 days of blockade. Leningrad 1941–1944* (St. Petersburg, 2005). (In Russian)

Lomagin N. A. 'There is water all around, but no fish: on the issue of providing Leningrad with locals resources during the blockade, 1941–1944', *Petersburg Historical Journal*, no. 2, 2021, pp. 101–129. (In Russian)

Sobolev G. L. *Leningrad in the struggle for survival in the blockade, Book one. June 1941 – May 1942* (St. Petersburg, 2013). (In Russian)

Tverdyukova E. D. 'Public catering of Leningrad in the second half of the 1930s: transformation of the system', *Vestnik of St. Petersburg State University*, Ser. 2, Issue. 2, 2006, pp. 40–49. (In Russian)

Tverdyukova E. D. *State regulation of trade in the USSR (late 1920s – mid-1950s): historical and legal analysis* (St. Petersburg, 2011). (In Russian)

Yarov S. V. *Everyday life of besieged Leningrad* (St. Petersburg, 2023). (In Russian)

Received: March 13, 2024

Accepted: July 15, 2024