

5. Громадське харчування

Масове залучення жінок до промислового виробництва вимагало їх вивільнення від кайданів патріархального побуту, пов'язаного з виконанням невдячної хатньої роботи з приготування їжі, пошиття і ремонту одягу, прання та прибирання, а також від виховання дітей, що поглинало їх вільний час.

Звільнити жінок від кухонного рабства мало громадське харчування й промислове виробництво харчових напівфабрикатів і консервів. У 1927 р. в країні була оголошена війна кухням³⁰⁴. На зміну сімейному харчуванню мало прийти громадське. Головну ставку у його розвитку влада робила на самодіяльність трудящих. Основними формами громадських їдалень мали стати кооперативні — «шахтні», «фабричні» та «заводські», а також «домові» або так звані «самодіяльні». Завдяки їх організації влада намагалася вирішити проблему наближення закладів громадського харчування до місця проживання й роботи людей.

Самодіяльні їдальні, які також називалися підприємствами товариського харчування, звичайно організовувалися в житлових кооперативах групою жильців, котра домовлялася про спільне приготування їжі. На установчому засіданні обирали столову комісію, на яку покладали налагодження роботи створеного підприємства: збір паїв і щомісячних внесків із членів кооперативу, укладання угоди з житловими органами про відведення однієї з комунальних кухонь будинку, у котрому вони мешкали, для спільного приготування їжі, а з місцевим споживчим товариством — про постачання продуктів, закупівлю кухонного інвентарю й обладнання, а також про наймання куховарки й розподіл чергувань на громадській кухні між пожильцями³⁰⁵. Пайові внески в таких кооперативах звичайно встановлювалися у розмірі від 3,5 до 10 руб. залежно від платоспроможності членів³⁰⁶.

Заклади громадського харчування на виробництві та в робітничих гуртожитках створювалися органами робітничої кооперації, що підпорядковувалися професійним спілкам.

Популяризацією цих закладів серед населення займалися ради сприяння громадському харчуванню й відповідні секції міських і районних рад, а також столові комісії, які організовували кутки громадського харчування на підприємствах та в робітничих клубах.

Використовуючи ці заклади, влада намагалася відлучити робітників від сімейного харчування на дому й призвичаїти їх до нового побуту. Їдальні, чайні та буфети мали перетворитися у робітничі клуби, котрі б проводили культурно-освітню і пропагандистську роботу. Вони мали налагоджувати співробітництво з іншими громадськими організаціями, але в першу чергу — зі споживчою кооперацією та діяти під керівництвом Всеукраїнського об'єднання народного харчування «Укрнархарч»*, організованого 30 березня 1930 р. при Народному комісаріаті торгівлі УСРР³⁰⁷.

* Ліквідовано постановою Народного комісаріату постачання УСРР від 26 січня 1931 р. Функції передано Всеукраїнській спілці споживчих кооперативних організацій (Вукопспілці), яка невдовзі створила Управління громадського харчування (Вукоопхарч), що діяло впродовж 1931–1935 рр.

За даними І. Кравченка, у 1928/29 р. в Україні майже 4/5 закладів громадського харчування належало до суспільного сектора. Це були переважно кооперативні їдальні, буфети та чайні, які задовольняли повсякденний попит в їжі пересічних людей. У руках приватника в основному залишалися ті з них, котрі готували вишукану їжу для заможних верств населення, — ресторани і кондитерські (див. додатки, табл. 1)³⁰⁸. Приватні заклади, які працювали із залученням найманої робочої сили, поступово ліквідовувалися. Залишалися лише ті, що ґрунтувалися на родинній праці. За твердженням В. Похльобкіна, часто власницями таких їдалень були домашні господарки³⁰⁹.

За рівнем технічного забезпечення серед закладів громадського харчування переважали малопотужні кустарні, засновані на ручній праці. Вони становили 93% їх кількості, а решту — переважно напівмеханізовані (5,6%). Питома вага єдиної в Україні фабрики-кухні була мізерною — не перевищувала 0,2% серед відповідних закладів³¹⁰. У міру розвитку механізованого кухонного виробництва невеликі мали реорганізовуватися в розподільники фабрик-кухонь.

Немає даних про те, яка частка робітників систематично користувалася закладами громадського харчування. Проте відомо, що серед членів профспілок питома вага їх постійних відвідувачів становила на 1 жовтня 1927 р. 6,9%, на 1 жовтня 1928 р. — 8,8% й на 1 жовтня 1929 р. — 10,5%³¹¹.

Через нерозвиненість мережі громадських їдалень у робітничому середовищі переважало домашнє сімейне харчування. Робітники-одиначки, що мешкали разом у гуртожитках, звичайно об'єднувалися у так звані «артільні комуни» для спільного ведення господарства — закупівлі продуктів, приготування їжі та ін. На виробництві вони, як і сімейні, найчастіше харчувалися всухом'ятку сніданками, котрі приносили з дому, або купували гарячу їжу у приватників біля заводських прохідних³¹². Не могли користуватися громадськими їдальнями також робітники-мусульмани, які не вживали в їжу свиняче м'ясо з релігійних переконань. Вони традиційно віддавали перевагу «артільному харчуванню» вдома й наймали куховарок для приготування їжі, навіть якщо на виробництві організовувалися відповідні заклади³¹³.

«Товариське харчування» жильців багатоквартирних будинків не набуло значного поширення через житлову кризу, нестачу обігових коштів у споживчій кооперації та об'єднання «Укрнархарч», а також небажання місцевої влади підтримувати самодіяльні їдальні. Більшість будинкових закладів артільного харчування організовувалася у формі кооперативних, або, як тоді казали, громадських кухонь, а не їдалень, котрі влада намагалася перетворити в культурно-побутові заклади. Страви на таких кухнях в основному готувалися з продуктів, отриманих пайовиками по картках, частково закуповуваних на приватному ринку й іноді вироблених у підсобних сільських господарствах (свинарниках, пташниках та ін.). Житлокооперативи, які мали дешеві продукти власного виробництва, могли встановлювати пільгові ціни на обіди для низькооплачуваних робітників³¹⁴. Однак таких майже не було: тому користуватися послугами будинкових їдалень могли переважно високооплачувані службовці та робітники, що не забезпечувалися громадським харчуванням на виробництві³¹⁵.

На грудень 1931 р. в Україні було створено 191 самодіяльну їдальню з пропускнуою спроможністю 78.737 осіб, із них 91 (на 29 тис. осіб) — у двох

найбільших містах республіки — Одесі й Києві, 24 (25 тис. осіб) — у Харкові, 12 (6 тис. осіб) — у Дніпропетровську, 54 (17.412 осіб) — у непромислових містах і 10 (1.325 осіб) — у Донбасі³¹⁶. Ці заклади обслуговували 8% членів житлових кооперативів³¹⁷.

Ігноруючи несприятливі умови для розвитку товариського харчування, влада засудила їх організацію в формі громадських кухонь, коли «будь-яка група добре оплачуваних службовців спільно наймала кухарку та покладала на неї всю роботу, обмежуючись лише розкладкою витрат і замикаючись у тісному гуртку», й вимагала перетворення їх у громадські заклади³¹⁸. Всупереч тенденції розвитку «самодіяльного громадського харчування» в житлових кооперативах великих міст його намагалися штучно «прищепити» «у робітничих селищах і в районах провідних галузей промисловості, де немає фабрик-кухонь, або вони недостатньо охоплюють сім'ї робітників»³¹⁹. Самодіяльні їдальні мали забезпечити харчування родини робітників³²⁰ й таким чином розвантажити переповнені заводські й шахтні заклади громадського харчування³²¹. «Роком дійсного перелому» у розвитку їх мережі мав стати 1932 р. До червня того року, наприклад, у Донбасі було організовано 106 таких їдалень³²². Проте досить скоро вони згорнули свою діяльність через припинення фінансування «Доннархарчем» і небажання робітничих кооперативів переводити у їх розпорядження пайки тих, хто харчувався в них³²³. Дещо раніше постачання самодільних їдалень припинилося в міських центрах непромислових округ, зокрема, у Сумах — наприкінці 1931 р.³²⁴

Порівняно з будинковою, більш успішно розвивалася мережа заводського харчування. Згідно з індустріальними пріоритетами, більшість виробничих їдалень відкривалася в Донбасі. У 1928/29 р. з 474 закладів громадського харчування, що існували в УСРР, 256 діяли у Донецькому регіоні (див. додатки, табл. 2). Перед кооперативними організаціями ще не було поставлено завдання переважного обслуговування основних підприємств промисловості, а також школярів, учнів ФЗУ та військовослужбовців. Однак відомих їдалень усе ж була більшість — 59%³²⁵.

Послугами підприємств громадського харчування користувалися 7% робітників Донбасу, в той час як пересічно по Україні — не більше 3%. Основними відвідувачами цих закладів були молоді робітники, котрі мешкали в навколишніх селах. Досить часто відвідували їдальні високооплачувані сімейні трудівники. В 1930 р. керівництво «Укрнархарч» запропонувало робітничим кооперативам налагодити відпуск обідів, сніданків і вечерь родинам робітників по пільгових цінах, щоб їх загальна кількість становила не менше 15% продукції закладів громадського харчування. Знижки на них встановлювалися у розмірі 12–25% залежно від кількості відпущених страв.

З другої половини 1929/30 р. всі громадські їдальні розподілялися на робітничі, військові, студентській й районні³²⁶. Забезпечення їх та буфетів здійснювалося, згідно з картковою системою, яка існувала для певних груп населення. На державне продовольче постачання були поставлені працівники підприємств за особливим і першим списками, а другим, за винятком хліба, цукру й чаю, мали забезпечуватися за рахунок місцевих заготівель.

Разом з тим робилися спроби налагодити громадське харчування сезонних та сільськогосподарських робітників. Зокрема за планом 1930 р. для відхідників планувалося побудувати 105 їдалень, розрахованих на 104 тис. осіб³²⁷.

Через брак коштів робкоопи організовували переважно невеликі заклади громадського харчування. Винятком становили кооперативи Єнакієвого й Горлівки, де було побудовано перші в Україні фабрики-кухні, що обслуговували до 1,5 тис. відвідувачів на добу. Завдяки їх введенню у дію за три роки з 1927 р. виробництво продукції підприємств громадського харчування в Україні збільшилося в десять разів³²⁸. Й це при тому, що виробнича потужність цих підприємств використовувалася не на повну міць через технічну неписьменність їх працівників³²⁹.

Однак на початку 1930 р. багато заводів і фабрик з кількістю робітників більше 1000 ще не мали їдалень. Зокрема в Сталінській окрузі таких було 92%, а у Харківській — 65%³³⁰. До їх відкриття на підприємствах організовувалися буфети³³¹, а при гуртожитках — чайні, де робітники могли випити чай по 5 коп. за склянку, молоко чи каву і перекусити холодними закусками, а також невеличкі рундуки, де продавався хліб та інші бакалійні вироби³³². Робітничі чайні й кафе, де з лютого 1930 р. почали продавати виключно безалкогольні напої та пропонувати відвідувачам свіжі газети і журнали, мали перетворитися на осередки культурного дозвілля й відучити трудівників від «відпочинку» в шинках³³³. Із цією ж метою наприкінці 1929 р. було заборонено продаж слабоалкогольних напоїв у районних та фабрично-заводських їдальнях³³⁴.

Будівництво закладів громадського харчування активізувалося в 1930 р. З 1 жовтня 1929 р. до 15 серпня наступного року у Сталінській окрузі було відкрито 72 робітничих їдалень, завдяки чому їх чисельність зросла з 48 до 120, а пропускна спроможність збільшилася з 32.600 страв до 224 тис.³³⁵ Одночасно в донецьких селищах уперше в радянській Україні запроваджувалася доставка гарячих обідів із шахтних їдалень додому гірникам³³⁶.

Започатковувалося також громадське харчування для сільськогосподарських робітників і колгоспників на час польових робіт. На селі було створено 51 стаціонарну й 191 пересувну їдальню в колгоспах³³⁷. «Вузкими ділянками» залишалися дієтичне (відповідних закладів, зокрема вегетаріанських, не було навіть у великих містах) і дитяче харчування в школах (тільки планувалося охопити гарячими сніданками 20% учнів)³³⁸.

З пуском нових їдалень збільшувалася частка витрат на громадське харчування у бюджетах робітничих родин УСРР. За розрахунками Т. Козацької, вони становили в 1930 р. — 4,1%, 1932 р. — 8,8%, а у 1933 р. — 13,1%³³⁹.

Поступово зростала й частка робітників, котрі систематично користувалися послугами їдалень. У 1930 р. вона досягла 25% пересічно по республіці й 28% — по Донбасу³⁴⁰. Даних за 1931–1932 рр. не знайдено, проте відомо, що у 1933 р. їх питома вага досягла 45,4%: найбільшою (58%) вона була — у Харкові, а найменшою (27,2%) — в Одесі та Києві (див. додаток, табл. 4)³⁴¹. Однак, річний план охоплення населення громадським харчуванням виконати не вдалося, зокрема щодо робітників — майже на третину (він становив 71,8%) (див. додаток, табл. 5)³⁴².

У 1933 р. в їдальнях харчувалося 70% індустріальних робітників (пересічно по СРСР), а у наступному — трохи менше — 60%³⁴³. Є. Осокіна стверджує, що громадське харчування забезпечувало в їхньому раціоні до третини споживання крупи, картоплі та овочів, 30–40% — м'яса і риби, половину — жирів. На її думку, трудящі, котрі знаходилися на державному постачанні за особливим та першим списками, ходили у громадські їдальні цілими родинами³⁴⁴. Однак в УСРР цього не було. За даними обстежень закладів громадського харчування, проведеними у 1932–1933 рр. республіканською РСІ, члени сімей робітників практично не відвідували їх. Виняток становили окремі підприємства, розташовані переважно в Донбасі, наприклад, фабрика-кухня «Вітка», яка з 1800 обідів 300 виокремлювала для членів робітничих родин³⁴⁵.

Масовому поширенню громадського харчування перешкоджало недофінансування будівництва його закладів. У 1930 р. з 37 фабрик-кухонь, що планувалося відкрити, було споруджено лише 9, а підготовлено до пуску тільки одну. Решта залишилися недообладнаними³⁴⁶. В 1933 р. ситуація дещо поліпшилася, але плани введення в дію закладів громадського харчування все одно не виконувалися. Наприклад, у Донбасі замість запланованих до пуску 25 їдалень було здано в експлуатацію лише 13³⁴⁷. Робітники звичайно звинувачували у їх відсутності заводську адміністрацію чи фабзавком³⁴⁸.

Характерною прикметою громадського харчування на початку 1930-х рр. був різнобій у нормах порцій у різних їдальнях. Зокрема в 1930 р. їх діапазон становив 700–1160 ккал³⁴⁹.

За твердженням Т. Козацької, держава, не маючи змоги охопити повною мірою трудящих усіх галузей промисловості, дбала про харчування передовсім робітників великих підприємств «основних» галузей виробництва — вугільної, металургійної, хімічної, машинобудівельної. Зайняті у харчовій, легкій, а також місцевій промисловості обідами у той час взагалі не забезпечувалися³⁵⁰.

Однак, це було не зовсім так. По-перше, тому що працівники великих підприємств текстильної промисловості разом із металістами, гірниками й хіміками постачалися за першим списком³⁵¹. По-друге, громадським харчуванням забезпечувалися працівники ще й за другим та третім списками³⁵², а саме: мешканці малих і неіндустріальних міст, працівники скло-фарфорової, сірникової, паперової, шкіряної, харчової, дрібних підприємств текстильної промисловості, комунального господарства, артілей, друкарень та ін. На відміну від споживачів з особливого та першого списків вони мали отримувати з централізованих фондів, як уже згадувалося, лише хліб, цукор, крупу й чай, до того ж, по нижчих нормах³⁵³. Іншими продуктами вони мали постачатися за рахунок децентралізованих заготівель і підсобних сільських господарств.

За твердженням російської дослідниці Є. Осокіної, ієрархія громадського харчування на початку 1930-х рр. унаочнювала нерівність радянських громадян: на одному підприємстві різні їдальні обслуговували робітників, службовців та інженерів. Особливі заклади громадського харчування зі столами, застланими білими скатертинами, з квітами та музикою або хоча б окремі столи мали виокремлюватися для ударників. У таких їдальнях страви продавалися по пільгових цінах. Групи населення, котрі не отримали картки, позбавлялися права відвідувати заклади громадського харчування³⁵⁴. На думку Т. Козацької, всі

обіди в системі заводського громадського харчування у той час розподілялися на пісні та м'ясні, причому останні призначалися виключно для ударників³⁵⁵.

Однак, так було не всюди і не завжди. Зокрема, в 1931 р. на шахтах Кадіївського району, рішення партійних органів щодо спецобслуговування ударників «виконувалося надто повільно, а по деяких їдальнях зовсім не виконувалося»³⁵⁶. В горлівській їдальні № 1 всі гірники, незалежно від продуктивності та складності праці, а також умов виробництва, отримували однакову їжу. Разом із ними за тими ж самими нормами харчувалися працівники заводського робкоопу й прикріплених до нього закладів сфери обслуговування³⁵⁷.

Незалежно від виробничих успіхів та професійного статусу працівникам призначалися м'ясні страви й у їдальнях Ровеньківського ЦРК (Центрального робітничого кооперативу). В серпні 1930 р. їх видавали тільки тим шахтарям, які прикріпилися до останнього, а решті — пісні³⁵⁸.

Боротьба зі знеосібкою в обслуговуванні робітників розгорнулась згідно з розпорядженням «Союзнархарчу» від 29 січня 1932 р. Робітничі їдальні зобов'язали налагодити харчування трудівників провідних підприємств, гарячих цехів і підземних виробництв, особливо в індустріальному Донбасі. Впродовж декількох місяців донецьким закритим робітничим кооперативам (ЗРК) вдалося підвищити до 900 ккал. пересічну калорійність обідів робітників, налагодити постачання гарячою їжею тих, які працювали у нічні зміни, а сніданками-пакунками — залучених до підземних робіт. Крім того було відкрито спеціальні заклади громадського харчування для інженерно-технічних працівників (ІТП), хворих робітників та шахтарів-татар у Кадіївці³⁵⁹.

В окремих зразкових їдальнях, як наприклад, у горлівській № 1, було налагоджено обслуговування по підвищених нормах робітників провідних професій та ІТП, багатодітних та хворих робітників, котрі потребували дієтичного харчування. Це було досягнуто шляхом відкріплення від їдальні «нахлібників» (тобто, сторонніх осіб, які не працювали в шахті), а також переведення до іншого закладу громадського харчування, що постачався за нижчими нормами, наземних робітників. Завдяки скороченню числа осіб, прикріплених до їдальні № 1, покращилося харчування тих, котрі залишилися: було запроваджено «систему страв», коли на перше та друге пропонували різноманітне меню з рибних та м'ясних продуктів. У таких «оазах» ситого життя добова калорійність харчування без хліба пересічно становила 3,3 тис. ккал., причому ударники додатково отримували по 150 г м'яса і 15 г жирів (за нормою ІТП). Обід для них складався не з двох страв, як для звичайних робітників, а з чотирьох: крім «першого» й «другого» додавалися дві солодкі страви на десерт — звичайно пончики та кисіль. Крім того, ударники могли купувати в буфеті холодні закуски: паштет — за ціною 42 коп. порція, холодець свинячий — 66 коп., салат «Олів'є» — 22 коп., салат овочевий — 16 коп., булочки по 18 коп. за штуку і тістечка — за 28 коп. Ударників обслуговували за 10–12 хвилин. Щоправда, у меню їдальні й буфету цього закладу періодично зникав чай³⁶⁰.

Досвід роботи зразкових закладів громадського харчування Донбасу, що забезпечувалися в пільговому порядку, виявився неприйнятними для звичайних їдалень, що мали постачатися за другим та третім списками, а фактично виживали самотужки. У непромислових округах їдальні не справлялися з органі-

зацією підвищеного харчування ударників та робітників гарячих цехів, а також забезпеченням гарячою їжею тих, хто працював уночі. Це засвідчують звіти робітничих кооперативів з Києва, Житомира, Коростеня, Черкаса, Фастова та інших міст³⁶¹.

У звичайних закладах громадського харчування якості їжі та обслуговування викликали багато нарікань. Робітників не задовільняло те, що вони працювали у незручний для багатьох із них час — з восьмої години ранку до десятої вечора. Тому працівники першої зміни, котрі розпочинали роботу о шостій годині ранку, залишалися без сніданків, а другої, що поверталися пізно, — без вечерь.

Відвідувачів їдалень обурювали високі ціни на страви. В 1930 р. навіть у великих закладах громадського харчування обіди собівартістю 27,5 коп. нерідко продавалися за ціною 35–50 коп.³⁶² Щоб їх знизити для робітників, було ухвалено підвищити останні для «нетрудового елементу», але цей захід не допоміг³⁶³.

У 1931 р. вартість обідів продовжувала зростати. Так, в їдальні кам'янського заводу ім. Дзержинського вона становила від 35 коп. (на стандартні обіди) до 75 коп. (підвищеної калорійності)³⁶⁴.

В зв'язку зі стрімким зростанням цін в закладах громадського харчування в 1932–1933 рр., котрі, за підрахунками Т.Козацької, тільки у лютому 1932 р. підвищилися по різних регіонах і галузях виробництва в 1,25–2 рази³⁶⁵, харчування в них ставало недоступним для багатодітних та низькооплачуваних робітників³⁶⁶. Вони вимагали від адміністрації їдалень «ввести до меню більш прості й дешеві страви», бо для того, «щоб добре харчуватися, потрібно проїсти 40 руб., що б'є по гаманцю низькооплачуваних робітників»³⁶⁷.

Страви в закритих їдальнях та особливо буфетах відпускали по комерційних цінах. Так, Донецький трест громадського харчування («Доннархарч») встановив націнку на голландський сир в буфетах у розмірі 132%, а у відкритих закладах — 177%. Осетрина, яка надходила за плановим постановом робітників, собівартістю 45 коп. за 100 г продавалася по 1 руб. 50 коп. На харківському заводі «Серп і молот» націнки не вінегрет та бабку становили від 50 до 70%, на паровозобудівельному (на так званий плановий крам — продукти, що надходили за фіксованими цінами за централізованим постачанням) — у розмірі від 25 до 40%, на неплановий — до 50%. Щоб зупинити вакханалію цін, уряд заборонив робітничим закладам громадського харчування встановлювати націнку на буфетні продукти вище за 15% від вартості сировини³⁶⁸.

Вартість страв не відповідала їх якості. Їжа була несмачною й одноманітною. До меню, незважаючи на вимогу приготування не менше двох страв на перше й друге, зазвичай входило лише по одній страві. Продукти, з котрих вони готувалися, були неякісними та несвіжими³⁶⁹. «Майже ніколи не було чаю, а коли й був, то холодний, і на нього чекали по дві години, а цукру на прикріплених [часто-густо] не отримували».

Якщо у 1930 р. до меню заводських закладів громадського харчування традиційно входили: «борщ або печеня з солониною, солоня риба й т. ін.»³⁷⁰, то з 1931 р. м'ясні та рибні страви з їх асортименту поступово «вимивалися», насамперед у їдальнях, що забезпечувалися за другим та третім списками

постачання (див. додатки, таблиця 3)³⁷¹. Фактична калорійність харчування у заводських закладах громадського харчування не відповідала нормі — 1200–1400 ккал. — уже в 1930 р. Так, у Дніпропетровську, за даними Всеукраїнської ради професійних спілок (ВУРПС), вона пересічно становила 400 ккал, а в Кривому Розі — 725³⁷².

В 1932 р. асортимент страв у робітничих їдальнях майже повсюдно складався з пісних одноманітних страв з картоплі, сої чи круп. Навіть учні ФЗУ та робітники шкідливих виробництв не отримували за спецхарчуванням молока та масла, а шахтарі Донбасу замість м'ясних страв нерідко отримували на друге «чай, але такий брудний, що й апетит на нього не з'являвся». Повсюдно порушувалися норми харчування ударників. Так, на Луганському заводі ім. Артема на сніданок і обід щоденно видавали картопляники, причому порцій на всіх не вистачало³⁷³. Аналогічна ситуація склалася й на головній новобудові загально-союзного значення — Дніпробуді. Тут робітників на вечерю й на сніданок годували пісним борщем зі шавлю не тільки без жирів, а й без картоплі, й лише іноді — засоленими бичками з невеликою кількістю каші. На обід до того самого борщу додавали тільки без гарніру, на третє — склянку чорної кави з молоком. Хліб робітникам видався нерегулярно. Калорійність обіду в деяких закладах громадського харчування впала до 400–500 ккал.³⁷⁴

У 1933 р. на багатьох підприємств України обіди в заводських їдальнях почали видаватися без хліба, жирів, круп та м'яса для всіх категорій робітників³⁷⁵. Так, на шахтах Криворізького залізничного басейну (ім. Лібкнехта, ім. Леніна, «Правда» й ін.) у серпні 1933 р. навіть підземних робітників годували тричі на день пісним борщем³⁷⁶. Траплялися випадки, коли з фабрик-кухонь привозили на підприємства неповну кількість порцій, і деякі працівники залишалися голодними³⁷⁷.

Зменшення порцій та заміна дорогих калорійних страв дешевшими пісними насамперед зумовлювалися зривом централізованого постачання. 4 березня 1930 р. Уцербсекція звернулася до Наркомату постачання в Москві з клопотанням збільшити на чверть витрати на громадське харчування з загального фонду постачання (їх частка становила 10% — *О.М.*)³⁷⁸. У червні 1932 р. броньовані фонди останнього ще не були створені. Заклади громадського харчування, навіть дитячі, недоодержували м'ясо, масло, молоко й продукти з нього, картоплю та інші овочі. Зокрема, фабрики-кухні скоротили споживання м'яса на 36%³⁷⁹.

У наступному році постачання їдалень погіршилося навіть у Донбасі. Зокрема заклади громадського харчування Кадіївського ЦРК, отримали лише 60% круп, 20% цукру, 30% жирів, 40% борошна від належних за планом³⁸⁰.

Незважаючи на стрімке збільшення чисельності робітників, майже по всіх видах продуктів зменшилося централізоване постачання Дніпробуду³⁸¹. Виключно за рахунок заготівель на колгоспному ринку животіли 25 робітничих їдалень Київської області³⁸².

Скорочення обсягів державного постачання відбувалося насамперед за рахунок споживачів за третім та другим списками. Так, у 1932 р. план по відпуску страв у буфетах Донецького регіону для споживачів за першим списком був виконаний на 75%, другим — на 40%, третім — на 30%. Причина цього, як і в

Одеській області, крилася в недостатньому кредитуванні децентралізованих заготівель та підсобних господарств, а, крім того, в неправильному розрахунку потреб у крупах по останніх: за планом — 94 тис. т, а фактично — 211 тис. т.³⁸³

Замість дефіцитних продуктів в їжу, за рекомендаціями Українського інституту харчування, пропонувалося вживати сурогати з диких салатних, олійних та ягідних рослин: борщівник — для зеленого борщу, лободу — замість шпинату, цикорій і корені кульбаби — як замітник кави, листя кульбаби, ріпки, степової моркви, дикого пастернаку — для салатів, ягоди кизилу, барбарису та горобини — для десертів. Для вироблення олії рекомендувалися сухоребрик шерстяний, вередник, дика редька, свиріпа, катран.³⁸⁴

Паралельно проводився пошук нових видів сировини для їдалень і харчової промисловості. Розроблялася технологія виготовлення соєвих продуктів, овочевих та бобових супових таблеток, бульйонних кубиків із кісток. Також досліджувалися можливості використання водоростей та крові тварин для приготування їжі.³⁸⁵

Криза громадського харчування України набула критичного загострення у 1933 р. В III кварталі план централізованого постачання його закладів було виконано по борошну лише на 35,5%, крупах — 35,9%, м'ясу — 59,9%, жирах — 28,8%. Причому 50–70% продуктів, що надходили з відповідних централізованих фондів, призначалися для Донбасу, а споживачам решти регіонів залишалися лише їх крихти.³⁸⁶

Не виконувалися плани децентралізованих заготівель та виробництва продукції у підсобних сільськогосподарських підприємствах, котрі мали забезпечувати надходження до робітничих їдалень значної частки круп, м'яса, риби, жирів і цілковито — овочів і фруктів.³⁸⁷

Плани централізованого постачання виконувалися лише напередодні й у дні революційних свят. Червоні дні календаря, насамперед головне радянське свято — День Великої Жовтневої революції, ставали справжніми святами для шлунку радянських робітників, які мешкали у великих містах і промислових центрах. Наприклад, у 1933 р. на дні жовтневих свят (6 та 7 листопада) всі продовольчі магазини Харкова, Одеси, Києва, Дніпропетровська й Донбасу безперерійно забезпечувалися продуктами. Надходили у продаж і гостродефіцитні товари — сіль, гірчиця, оцет, гас, цигарки, а також горілка. Щоб усі встигли отоваритися, магазини працювали на дві години довше, ніж звичайно, а у передсвятковий день — до 12-ої ночі.

Заздалегідь готувалися до свят також підприємства громадського харчування. Всі вони були побілені, прибрані, котли на кухнях полуджені, посуд помитий та вичищений, а спецодяг обслуговуючого персоналу — випраний і випрасуваний. Особлива увага приділялася якості їжі, насамперед у торговельних точках, розташованих уздовж шляху демонстрацій. На вулицях, по котрих пересувалася колони, організовувався продаж безалкогольних напоїв, бутербродів із ковбасою, шинкою, сиром та французьких булок, яких у звичайні дні в продажу не було. Робітники, котрі харчувалися на виробництві, отримували сухий святковий пайок. Такий же видавався дітям, ударникам, учителям, студентам і науковим працівникам.³⁸⁸

У будні в їдальнях на противагу святам було голодно, тісно, брудно, холодно й незатишно. В тих, що знаходились на околицях, зазвичай стояли голі столи та лавки, вікна були без квітів і порт'єр, а стіни, замість картин, прикрашали плакати й портрети вождів. Типовий стан із недодержанням санітарних норм у закладах громадського харчування описував робкор із селища Соколівка Кадіївського району Донбасу: «У їдальні № 66 неймовірний бруд, столів ніколи не миють, у кухні та в залі мокро, на стінах ростуть гриби»³⁸⁹. Особливо небезпечним було відвідування закладів громадського харчування, де «кухарі працювали в брудному одязі»³⁹⁰, «чайники не милися по 5–10 днів»³⁹¹, а «їжу готували у чорних залізних каструлях без кришок»³⁹². Через неохайність поварів до їжі нерідко потрапляли «мотузки, шматки мішковини, медичних бинтів» та інший мотлох»³⁹³.

Виняток становили нечисленні зразкові заклади громадського харчування. Наприклад, у робітничих кафе на харківських заводах «Серп і молот», ХПЗ, тракторному, електромеханічному, турбінбуді та на деяких шахтах Донбасу, завжди було чисто, затишно і світло. «Переступивши поріг такого закладу, — описували їх інтер'єр члени комісії з перевірки їдалень, — відвідувачі потрапляли у приємну, культурну і навіть дещо святкову обстановку. Прямі лінії покритих клейонкою столів, квіти, красиво, зі смаком задрапіровані стіни, увішані картинами і портретами вождів, бездоганна білизна халатів офіціантів, відсутність недопалків та тютюнового диму»³⁹⁴.

Недоліком більшості закладів громадського харчування була перевантаженість укупі з поганим оснащенням меблями, столовими приборами й посудом. Так, у їдальні Артемівської школи ФЗУ «не було столів для вживання їжі, а стояли «козли», покриті дошками, але не застелені клейонками»³⁹⁵, а у заводських їдальнях Кривого Рогу не вистачало стільців, навіть біля «столів ударників»³⁹⁶. Серед столового приладдя найчастіше бракувало ложок, які «позичали» відвідувачі. В їдальнях, що обслуговували по 200 робітників за зміну, їх звичайно було не більше 20–30³⁹⁷. Не вистачало і столового посуду. Наприклад, в одному із закладів громадського харчування Кривого Рогу, розрахованому на «1000 з лишком робітників, було лише 30 глибоких тарілок»³⁹⁸.

Щоб захопити вільні ложки, робітники передчасно, за 10–15 хвилин до обідньої перерви, починали збиратися біля дверей їдальні. До моменту її відкриття їх було вже 40–50 осіб. Після гудка найбільш спритні вривалися до обідньої зали та хапали ложки, решта ж чекала, коли вони пообідають, стоячи за стільцями, щоб ніхто інший не захопив ложку та місце, які мали звільнитися. Через дефіцит меблів, посуду й столових приборів обід звичайно відіймав до 40 хвилин»³⁹⁹.

Щоб попередити розкрадання реманенту відвідувачами, адміністрація закладів громадського харчування намагалась запровадити жетонну систему обліку. Згідно з нею користувачі на вході отримували жетони, на котрі їм видавали відповідне приладдя. Без здачі останніх на виході робітників не випускали з їдальні. Але, щоб їм повернули жетон, вони в обов'язковому порядку мали здати використаний прибор. У 1932 р. було застосовано більш жорсткі заходи щодо розкрадачів майна закладів громадського харчування — встановлено штрафи в 20-кратному розмірі від вартості за псування та розкрадання посуду й столового

приладдя⁴⁰⁰. У 1933 р. ложки й виделки у багатьох їдальнях, зокрема Криворізького залізорудного басейну, взагалі перестали видавати⁴⁰¹, і відвідувачам доводилося приносити їх, або їсти руками.

Через недосконалу система обслуговування відвідувачів виникали запізнення на роботу. Самообслуговування, на яке заклади громадського харчування планували перейти у першій п'ятирічці, не було запроваджене. Цьому перешкоджало введення диференційованого підходу до різних груп відвідувачів, що вимагало суворого контролю за відпуском страв. Тому в 1930/31 р. «Укрнархарч» відмовився від самообслуговування відвідувачів їдалень: їх, як у ресторанах, мали обслуговувати офіціантки, котрі називалися подавальницями. Через перевантаженість персоналу, на штаті якого адміністрація постійно економила, відвідувачів, навіть ударників невчасно обслуговували⁴⁰².

Щоб ліквідувати черги, «Укрнархарч» намагався раціоналізувати цей процес. Зокрема у відкритих закладах громадського харчування Харкова на початку 1930 р. було запроваджено абонементу систему. За умови передоплати обідів та сніданків, звичайно на два тижні, за останніми на певний час, як правило, на півгодини, закріплювалися певні столики, завдяки чому вони не мали стояти в чергах ані до кас, щоб сплатити за їжу, ані до обідньої зали, щоб зайняти вільні місця. Абонементна або талонна система, запроваджена у великих їдальнях, прискорила обслуговування робітників, однак, у звичайних — малих вони, як і раніше, товпилися в чергах⁴⁰³.

Описана система сприяла не тільки першочерговому обслуговуванню у відкритих закладах громадського харчування осіб, котрі постачалися по картках, а й перекрила доступ до закритих їдалень стороннім, оскільки, згідно з розпорядженням Наркомторгу УСРР від 7 травня 1930 р., в них мали обслуговуватися виключно працівники певних підприємств⁴⁰⁴. Однак абонементна система не забезпечила суворий контроль за нормованим відпуском їжі робітникам, прикріпленим до ЗРК, завдяки неодноразовому використанню талонів на обіди⁴⁰⁵.

Обслуговування сторонніх осіб у закритих закладах громадського харчування допускалося у виняткових випадках і лише з дозволу профспілок, наприклад, у разі коли організовані (групові) екскурсії відвідували великі промислові підприємства й індустріальні новобудови як центри соціалістичного туризму⁴⁰⁶.

В 1931 р. абонементну систему вдосконалила жетонна, автором якої був директор фабрики-кухні Харківського електромеханічного заводу (ХЕМЗ) Б. Моргенштерн. Його система не тільки забезпечила контроль за використанням столового приладдя, а й сприяла посиленню нагляду за нормованим відпуском їжі та полегшила диференційоване обслуговування різних груп робітників. Впродовж двох місяців її було поширено на 35 столичних підприємств, де працювало 120 тис. робітників, та у першу чергу — на завод «Серп і молот». Запровадження в інших містах загальмувалося через брак необхідних коштів⁴⁰⁷.

Незадоволення відвідувачів поганим сервісом, мізерними порціями та несмачною їжею призводило до постійних конфліктів їх з працівниками їдалень. З'ясування стосунків між ними звичайно переростало у взаємні образи, а іноді — в бійки⁴⁰⁸. Нерідко конфлікти виникали внаслідок відмови адміністрації закладів «Укрнархарч» видавати робітникам книги скарг⁴⁰⁹, або через її байдуже

ставлення до зауважень і пропозицій відвідувачів щодо поліпшення роботи закладів громадського харчування. Плакати з закликами до толерантності та ввічливості викликали іронію відвідувачів не тільки через суржик, на якому вони часто-густо були написані, а й через неможливість відповідної поведінки в їдальнях, де панував тотальний дефіцит, — на їжу, посуд, культуру обслуговування та увагу до запитів споживачів.

Влада намагалася спрямувати зростаюче незадоволення робітників у русло контрольованої активності. З 1930 р. на підприємствах почали організовуватися тимчасові дво- або трьохмісячні комісії з перевірки закладів громадського харчування за участю санлікаря, представників їдалень і споживачів. До складу комісій, які отримали назву столкомів, в обов'язковому порядку вводилися представники місцевого осередку ЛКСМУ й профспілки, а також робітниць-ударниць⁴¹⁰.

На членів столкомів покладался контроль «за використанням підприємств громадського харчування за їх прямим призначенням», тобто за якістю обслуговування працівників прикріплених підприємств, а також «за харчем, гігієною та взагалі порядком у їдальнях». Під гаслом «підвищення культури харчування» вони мали розгорнути нищівну боротьбу з артільним харчуванням у гуртожитках, котра отримала назву «боротьби з чанами»⁴¹¹. Скасовуючи артільні господарства, влада намагалася залучити їх членів до культурно-масової роботи в заводських їдальнях. З цією ж метою столкоми мали підтримувати організацію «самодіяльних їдалень» у багатоквартирних будинках, які, за задумом влади, повинні були стати осередками нового колективістського побуту й центрами громадсько-політичної роботи за місцем проживання робітників⁴¹².

З ініціативи влади кампанія «боротьби за покращення громадського харчування» розгорталася під політичним гаслом викриття «кухарів-шкідників», які нібито «нешадно труїли робітничий клас»⁴¹³. Роздмухуючи ненависть до поварів, влада намагалася перекласти на них провину за «прорив» на «фронті громадського харчування». Не випадково пошук «кухарів-шкідників» тривав і після завершення кампанії з «боротьби за якість харчування», котра, за іронічною оцінкою сатирично-гумористичного журналу «Червоний перець», що пропагував її організацію, обмежилася у 1932 р. виявленням таких шкідників, як «таргани та пацюки», а тому, хоча й «давала позитивні результати, але значного ефекту [від неї — *О.М.*] не було»⁴¹⁴.

Періодика того часу активно закликала до боротьби з іншим видом «шкідників» — ворогами соціалістичного будівництва. Так, на одній із карикатур, надрукованій у «Червоному перці», було зображено кухаря, котрий з нахабною посмішкою виливав помій до каструлі з їжею, заявляючи, що кампанія за якість харчування вже скінчилася. Приводом для карикатури стала інформація харківського ЦРК про те, що в його їдальнях готували їжу з відходів⁴¹⁵.

Під час кампанії «знешкодження кухарів-шкідників» від репресій постраждало чимало працівників громадського харчування, котрі крали продукти на виробництві задля рятування від голоду непрацюючих членів своїх родин — так званих «утриманців». Серед «несунів» були й такі, які крали для продажу продуктів на чорному ринку, аби придбати на виручені гроші дефіцитні промтовари, чи підгодовували працівників закладів побутового обслуговування та

кооперативних розподільників, котрі розраховалися за безкоштовне харчування промтоварами та послугами. Так, у їдальні Криворізького робкоопу таємно підхарчовувалися «неприкріплені» до неї завідувачі кооперативним магазином, взуттєвою й швейною майстернями, які «брали все, що їм забажається, просто з кухні»⁴¹⁶.

У 1932 р. в зв'язку з катастрофічним загостренням продовольчої кризи влада намагалася встановити повсякденний контроль над закладами громадського харчування. На заводах та фабриках створювалися постійні комісії сприяння цим закладам з терміном повноважень на 1 рік. Їх члени мали брати участь у розв'язанні всіх питань діяльності їдалень — від затвердження промфінпланів і кошторисів до контролю за виробничим процесом й обслуговуванням відвідувачів (спостерігали за доставкою та прийманням продовольства, його правильним зберіганням, складанням розкладок і меню, закладанням продуктів у котел та методами їх обробки, якістю продукції й кількістю відходів, цінами, швидкістю відпускання страв, доцільністю використання залишків їжі). Крім того, члени комісій повинні були вивчати смаки споживачів, пильнувати за взаєминами між обслуговуючим персоналом та відвідувачами, дотриманням санітарно-гігієнічних норм, вчасним ремонтом приміщень, забезпеченням кухонним інвентарем, покращенням внутрішнього вигляду їдалень, а також за проведенням у них культурно-масових заходів та висвітленням роботи останніх у місцевій та центральній пресі⁴¹⁷.

Ці завдання виявилися для робітничих контролерів непідсильними. За свідченням учасників Всеукраїнської наради «Вукоопхарчу» (березень 1933 р.), діяльність комісій сприяння громадському харчуванню «проводилася не систематично, нальотом і поверхово». Як правило, вона обмежувалася тим, що їх члени «приходили до залу [їдалень], дефілювали, їли та йшли геть». Доволі «часто завідувачі їдалень, кухарі та інший персонал підкуповували робітничий контроль шляхом надання його членам дарових обідів, сніданків, вечерь». За оцінкою учасників наради, «контроль робітників у системі закладів громадського харчування практично [був] відсутній», а його органи виконували функцію «п'ятого колеса у колісниці» державно-громадського контролю⁴¹⁸.

Діяльність робітничого контролю не підтримувалася заводською адміністрацією⁴¹⁹. Члени багатьох комісій скаржилися, що «ані наші стіннівки, ані виступи робітників належної підтримки з боку господарників не знаходять». Управлінці намагалися перекласти розв'язання проблем їдалень на профспілки й інші робітничі організації⁴²⁰.

Суттєвих змін у роботі закладів громадського харчування в 1933 р. не сталося. За повідомлення органу ВЦРПС газети «Труд», «тільки окремі їдальні стали справжніми ударними цехами харчування»⁴²¹. Значні фонди продовольства, призначені для вугільних робітників [Донбасу] у більшості використовувалися не за призначенням. Обіди отримували службовці контор, сторожа, поверхові робітники, малосімейні⁴²².

Через відсутність приміщень для організації «червоних кутків» заводські їдальні та кафе не стали також осередками громадського життя на виробництві. Культурно-масова робота в них обмежувалася наочною агітацією у вигляді портретів вождів і застарілих плакатів⁴²³.

У 1934 р., коли продовольча ситуація у країні поліпшилася, змінилася на краще й робота заводських їдалень⁴²⁴. Розширився контингент відвідувачів, організовувалося безкоштовне харчування низькооплачуваних та родин багатодітних робітників⁴²⁵. Налагоджувалося самообслуговування і диференційоване обслуговування відвідувачів залежно від виробничих показників, запроваджувалися різноманітні меню⁴²⁶. Відроджувалися будинкові їдальні⁴²⁷. Почин харків'ян по їх організації популяризував плакат О. Довгаля «Геть примусову працю!», на котрому зображувалася жінка на звалищі примусів⁴²⁸.

Ситуація докорінно змінилася в 1935 р., коли було скасовано карткове постачання робітників⁴²⁹ та пільгове продуктове забезпечення закладів громадського харчування ЗРК за нормованими цінами, за винятком м'яса, риби й жирів⁴³⁰.

Щоб попередити стрімке зростання цін, у робітничих і шкільних їдальнях було встановлено фіксовані ціни на обіди терміном на один рік. Для споживачів за першим списком постачання (1500 г м'яса, 425 г жирів та 1200 г риби на особу на місяць) вони визначалися в розмірі 65 коп. на овочево-круп'яні обіди й 95 — на м'ясо-рибні (хліб до їх вартості не входив, а відпускався за роздрібними поясними цінами), а за другим — розраховувалися за домовленістю між облвиконками рад і Головним управлінням робітничого постачання відповідно до вказівок НКТ СРСР⁴³¹. Зазвичай ціни на продукти для споживачів за другим списком постачання, чи так звані місцеві, були більшими від тих, що встановлювалися Раднакомом СРСР. Наприклад, для робітників та студентів столиці м'ясо-рибні обіди коштували 1 руб. 15 коп., для мешканців області — 1 руб. 30 коп.⁴³²

У 1935 р. влада почала закривати нерентабельні їдальні, котрі не дотримувалися встановлених цін⁴³³. Тільки в Донбасі було припинено діяльність 910 закладів громадського харчування, внаслідок чого «Доннархарч» зменшив випуск продукції, порівняно з попереднім роком, на 47% і згідно з планом не додав 242,6 млн. страв⁴³⁴. У 1936 р. забезпечення робітників через буфети й їдальні продовжувало скорочуватися⁴³⁵.

Відповідно зменшувалися витрати їх на громадське харчування. За розрахунками Т. Козацької, питома вага останніх у родинному бюджеті за 1933–1937 р. скоротилася з 13,1% до 2,4%. Водночас зросли витрати на домашнє: в 1937 р. вони становили 41,3% сімейного бюджету українських робітників⁴³⁶. Завдяки можливості придбання якісних, хоч і недешевих продуктів на колгоспних ринках вони відмовлялися від дорогого, але одноманітного й не завжди смачного харчування у заводських їдальнях⁴³⁷.

Рівень обслуговування у рентабельних закладах поступово підвищувався. За наслідками Всеукраїнського конкурсу на кращу їдальню, який було проведено в січні 1935 р., про Дніпропетровський трест громадського харчування повідомлялося, що «коли раніше квіти та занавіски були у їдальнях рідкісним явищем, то зараз переважна більшість їдалень має культурне обличчя. Якщо культурне сервірування столів (карафи, сільниці, гірчичниці) було тільки в деяких міських їдальнях, то зараз, можна сказати, всі їдальні накривають, як належить. Якщо білі скатертини були набуттям виключно ресторанів, то зараз вони є в багатьох робітничих їдальнях. Упереджене ставлення господарників, що робітники на

виробництві не можуть їсти за білими скатертинами, переломлено. Облаштовуються рукомийники при їдальнях»⁴³⁸. Аналогічні повідомлення надходили з інших регіонів.

На провідних підприємствах організовувалися кафе, де працівники могли обирати не комплексні обіди, що набридли, а меню з вибором страв. Крім того, в цих закладах на них чекало індивідуальне обслуговування й сервірування стола. Ціни ж, за рахунок їх нормування, були значно нижчі, ніж у міських комерційних ресторанах та кафе, куди не кожен робітник міг собі дозволити заглянути навіть по великих святах⁴³⁹.

Згідно з постановами політбюро ЦК КП(б)У, ухваленими в лютому–березні 1935 р., відкрилися продовольчі магазини з великим асортиментом товарів — так звані гастрономи, і спеціалізовані крамниці («Бакалія», «Чай» тощо). Перші з них з'явилися у Кам'янці-Подільському, Проскуріві, Могильові-Подільському, Старокостянтинові, Коростені та Новограді-Волинському⁴⁴⁰.

В дусі часу, прозваного «неонепом», коли під гаслом «заможного життя» держава почала підвищувати увагу до задоволення зростаючих потреб робітників, розпочалося створення нової галузі виробництва — радянської кулінарії. У 1934–1935 рр. з'явилися теоретики, котрі обґрунтували її принципову відмінність від «буржуазної». Ресторанна їжа сприймалася як породження капіталістичної культури (що в історичному сенсі, безперечно, вірно). Натомість асортимент масових радянських їдалень оголошувався еталоном «соціалістичного харчування»⁴⁴¹.

Ідеологом нової кухні став лікар-дієтолог, професор М. Певзнер, котрий очолював Інститут харчування і розробляв наукові засади «соціалістичної кулінарії». Останній відзначав, що кулінари у капіталістичних країнах намагаються задовільнити «примхливі смаки буржуазного споживача, надаючи стравам оригінального вигляду і смаку, і з цією метою зловживають різними прянощами, смаковими приправами й т. ін.»⁴⁴². Сам він вважав останні шкідливими тому, що вони збуджують, і рекомендував спокійну, здорову кухню, в основу котрої належить покласти нейтральні за смаком страви: варене м'ясо, макарони, рис, сирники, молочні каші, курячі бульйони. Надто негативно ставився Певзнер і до смажених страв. Тобто він взяв за еталон харчування кошерну єврейську їжу⁴⁴³.

Єврейська кухня, безперечно, не була єдиним джерелом для запозичень. Новаторство радянської кухні полягало у тому, що відбувалася інтернаціоналізація та уніфікація системи громадського харчування на території всього СРСР. «У раціон усіх народів країни, — зазначав В. Похльобкін, — у повсякденне і святкове життя 104 націй, народностей і племен було введено десятки однакових за асортиментом, якістю, складом та навіть смаком масових казенних державних продовольчих продуктів і виробів, стандартизованих загальним ГОСТом»⁴⁴⁴.

Зразком для розвитку радянської харчової промисловості був американський досвід. У Радянському Союзі з'явилися запозичені з американського громадського харчування страви: за аналогією з гамбургерами — фабричні котлети, французькими булками — міські батони, а також м'ясні консерви, ковбаси, згущене й сушене молоко, морозиво⁴⁴⁵. Популяризувалося використання різних продуктів переробки кукурудзи, особливо пластівців⁴⁴⁶.

За оцінкою дослідників історії радянської кулінарії, поява котлет, сосисок та ковбас, зробила справжню революцію в системі харчування громадян СРСР. Зокрема котлети й дешеві сорти ковбас дозволяли людям з низькими доходами харчуватися, нехай і не високоякісними, але все ж м'ясними продуктами. Спочатку було налагоджено виробництво простих сортів ковбаси, які не потребували великої кількості спецій та шпику, але до XVII з'їзду ВКП(б) було поновлено виробництво «чужих за походженням» ковбас, наприклад брауншвейзької, краківської, гамбурзької й т. ін.

Незважаючи на розширення асортименту та збільшення фабричних виробів, їх не вистачало, і вони швидко розпродавалися⁴⁴⁷.

Історія розвитку громадського харчування свідчить, що робітники найчастіше відвідували їдальні в періоди продовольчих криз та голоду початку і кінця 1930-х рр. Щоб розвантажити нечисленні заводські та шахтні заклади громадського харчування, влада ініціювала організацію самодіяльних закладів за місцем проживання трудівників. Там, де заводських їдалень не було, організовувалися буфети, а поблизу гуртожитків — кафе. Поступово розширювався контингент користувачів закладами громадського харчування. Якщо на рубежі 1920–1930-х рр. їх відвідували переважно самотні робітники та прийшли сімейні, то по мірі загострення продовольчої кризи трудівники намагалися ходити в їдальні цілими родинami. Однак, це було доступно не всім. Через скорочення продовольчих ресурсів влада поступово обмежувала коло осіб, котрі мали право користуватися громадським харчуванням, а також вводила диференційований раціон для різних категорій населення. Спочатку в 1930 р. було встановлені різні ціни на вироби підприємств громадського харчування (найнижчі — для багатодітних робітників, найвищі — для «нетрудових елементів»), а також вводився диференційований раціон для працівників певних підприємств, залежно від списку постачання. В 1932 р. було припинено кредитування самодіяльних будинкових їдалень, котрі обслуговували службовців і родини високооплачуваних робітників. Водночас заводські заклади громадського харчування переводились у режим роботи закритих підприємств, які мали обслуговувати виключно працівників тих заводів та фабрик, котрі до них прикріплювалися. Диференціацію в рівні харчування окремих груп робітників посилювало зняття з державного забезпечення підприємств, зарахованих до другого списку постачання. Відмінностей у рівні харчування залежно від виробничих показників практично не було, оскільки пільги ударників не дотримувалися. Найкраще були охоплені громадським харчуванням робітники, які належали до першого списку постачання. Практично не користувалися заводськими їдальнями робітники нічних змін і багатодітні родини. 1934 р. внаслідок переведення заводських закладів громадського харчування на госпрозрахунок багато із них було закрито.

Додатки

Таблиця 1

Чисельність підприємств громадського харчування в Україні у 1928/29 р. за формою власності та виробничим типом								
Тип підприємств	Суспільний сектор				Приватний сектор		Разом сітка	
	Кооперативні	Інші	Всього Число	% до всієї сітки	Число	% до всієї сітки	Число	% до всієї сітки
Їдальні	474	127	601	77,8	171	22,2	772	100
Буфети	166	27	193	86,2	31	13,8	224	100
Ресторани	3	-	3	20,0	12	80,0	15	100
Чайні	52	12	64	100	-	-	64	100
Кафе-кондитерські	8	1	9	26,5	25	73,5	34	100
Разом	703	167	870	79,2	229	20,8	1099	100

Таблиця 2

Розподіл кооперативних їдалень між економічними районами України у 1928/29 р.	
Назва району:	Число їдалень
Донбас	256
Інші промислові райони	56
Великі міські центри	77
Інші	85
Разом	474

Таблиця 3

Планове меню робітничої їдальні для споживачів списків № 2 та № 3 (жовтень 1931 р.)	
Список № 2	Список № 3
І день 1 сніданок: баклажани фаршировані. 2 сніданок: битки з гороху. Обід: борщ зі свіжої капусти, картопля тушкована або солянка з капусти. Вечеря: рибні котлети, кисіль вишневий.	І день Сніданок: зрази картопляні. Обід: щі з кислої капусти, м'ясний гуляш. Вечеря: пудинг хлібний з яблуками, компот з груш.
II день 1 сніданок: кабачки фаршировані. 2 сніданок: вінегрет. Обід: Суп гороховий, бабка макаронна з лівером або каша гречана з молоком. Вечеря: ікра з моркви, кисіль молочний.	II день Сніданок: кабачки фаршировані. Обід: суп розсольник, битки з квасолі. Вечеря: бабка сирна з різних круп, компот з сухофруктів.

Таблиця 3 (закінчення)

Планове меню робітничої їдальні для споживачів списків № 2 та № 3 (жовтень 1931 р.)	
Список № 2	Список № 3
III день 1 сніданок: ікра з буряків. 2 сніданок: салат сезонний. Обід: суп селянський, язик у томаті або каша пшон'яна з молоком. Вечеря: пудинг хлібний з яблуками, фруктовий кисіль.	III день Сніданок: рагу з овочів. Обід: борщ зелений, голубці з різних круп. Вечеря: битки капустяні, кисіль із фруктів.
IV день 1 сніданок: ікра з кабачків. 2 сніданок: котлети рублені. Обід: суп пюре з моркви, бабка круп'яна з сиру або котлети з фліку. Вечеря: рулет картопляний з капустою, компот із сухофруктів.	IV день Сніданок: тушковані овочі. Обід: борщ зі свіжої капусти, риба варена. Вечеря: голубці овочеві, кисіль з журавлини.
V день 1 сніданок: каша гречана з молоком. 2 сніданок: картопля тушкована. Обід: суп картопляний, солянка з капусти або рулет картопляний з овочами. Вечеря: солянка рідка з рибою, кисіль вишневий.	V день Сніданок: битки з моркви. Обід: суп з макаронів, бабка картопляна з лівером. Вечеря: бабка круп'яна з лівером, кисіль вишневий.
VI день 1 сніданок: баклажані фаршировані. 2 сніданок: картопля тушкована. Обід: суп картопляний, рулет картопляний або гуляш з овочів. Вечеря: Биточки з гороху, кисіль яблучний.	VI день Сніданок: вінегрет. Обід: суп з квасолі, каша пшон'яна з молоком. Вечеря: ікра з кабачків, компот збірний.
VII день 1 сніданок: бабка макаронна з лівером. 2 сніданок: вінегрет. Обід: борщ з капусти, котлети картопляні або каша гречана з молоком. Вечеря: котлети картопляні, кисіль з фруктів.	VII день Сніданок: ікра з моркви. Обід: суп з різних круп, локшина з молоком. Вечеря: ікра з баклажанів, кисіль полуничний.

Таблиця 4

Охоплення населення громадським харчуванням у III кв. 1933 р.		
Назва району	Все населення	Робітники
Донбас	23%	45,8%
Інші промрайони	27,5%	49,4%
Харків	33,6%	58,0%
Київ та Одеса	14,6%	27,2%
Інші	21,4%	46,0%
В середньому по УСРР	23,8%	45,4%

Таблиця 5

План охоплення населення УСРР громадським харчуванням у 1933 р.		
	По Україні	По Донбасу
Всього населення	45,6%	-
Зокрема робітників	71,8%	81%

6. Самозабезпечення підприємств та їх робітників

Обмежене централізоване забезпечення робітників по картках, особливо за другим списком постачання, активізувало самодіяльність їх організацій по розв'язанню продовольчої проблеми. З осені 1929 р. деякі робітничі кооперативи почали створювати власну продовольчу базу шляхом організації підсобних сільськогосподарських підприємств⁴⁴⁸. Вони засаджували городи навколо міст, будували свої свинарники, крільчатники й корівники, освоювали ставкове господарство⁴⁴⁹. Підсобні господарства ЗРК мали компенсувати дефіцит продовольчого постачання по картках, щоб робітники не вдавалися до закупівлі продуктів на приватному ринку, а одержували їх через кооперацію⁴⁵⁰. Згідно з постановою РНК СРСР від 16 липня 1930 р. «Про заходи розвитку городництва», споживання садовини і городини у містах мало досягти 25 кг ягід, 125 кг картоплі та 150 кг іншої городини на особу на рік⁴⁵¹.

Місцеву ініціативу підтримали редакція газети «Правда» і ВЦРПС, які у січні 1930 р. звернулися із закликом до профспілок СРСР повсюдно організувати на великих промислових підприємствах зачинені робітничі кооперативи (ЗРК), котрі б займалися створенням власної продовольчої бази з розподілом продуктів по картках. Пропозицію ВЦРПС підтримав листопадовий (1930 р.) пленум ВУРПС⁴⁵².

Це рішення було зустрінуте на місцях без ентузіазму. Керівники робкоопів добре розуміли складність самостійного розв'язання продовольчого питання, особливо в умовах суцільної колективізації, коли основні земельні, фінансові, насіннєві, племенні, технічні й кадрові ресурси, необхідні для розвитку сільського господарства, виділялися колгоспам і радгоспам⁴⁵³. І справді проблеми, пов'язані з організацією підсобних господарств закритих робітничих кооперативів (ЗРК), розв'язувалися з надзвичайними труднощами. Земельні органи зволікали із забезпеченням їх відповідними земельними ділянками⁴⁵⁴. Через брак коштів робкоопам доводилось орендувати найгірші землі, які залишалися після землезабезпечення колгоспів, нерідко непридатні ні для городництва, ні для тваринництва, заболочені, розпорошені, або віддалені від населених пунктів. Іноді вони виділялися на території інших районів, округ чи навіть союзних республік. Так, у Донбасі 17% земельних ділянок ЗРК знаходилися на відстані 25 км від підприємств та робітничих селищ, найвіддаленішими серед котрих були ті, які орендували робкоопи Сталіно, — в Селідовському районі й на Північному Кавказі біля Армавіра — на відстані 70 і 380 км від окружного центру, Макіївки — за 135 км від міста (в Старо-Кременчуцькому районі), Риківого — за 130 км (біля міста Ізюм) та Горлівки — на відстані 120 км (у Лиманському районі). Городницькі господарства інших закритих робітничих