

Сергій Сіренко
кандидат історичних наук,
провідний науковий співробітник,
Національний музей історії України
(Київ, Україна)

Serhii Sirenko
Candidate of Historical Sciences (PhD),
Leading Researcher,
The National Museum of the History of Ukraine
(Kyiv, Ukraine)

ОСОБЛИВОСТІ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ДОНЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ У ДРУГІЙ ПОЛОВИНІ 1950-х рр.

PECULIARITIES OF PUBLIC CATERING AT THE ENTERPRISES OF THE DONETSK REGION IN THE SECOND HALF OF THE 1950s

Анотація

У статті на основі використаних джерел розглянуто особливості громадського харчування на підприємствах Донецької обл. у другій половині 1950-х рр. Уведено до наукового обігу польовий матеріал, який 1956 р. збирала Людмила Шевченко для написання статей до двотомного видання «Українці». Встановлено особливості концепції дослідниці з вивчення харчування робітників та методи, які вона використовувала. Зазначено, що Людмила Шевченко під час експедиції цікавилася регіональними музеями. Проаналізовано стінгазету заводу «Азовсталь», яку 1959 р. передали до Національного музею історії України. З'ясовано, що для громадського харчування робітників характерні такі риси: 1) запровадження самообслуговування; 2) їдальні були джерелом поширення нових страв та продуктів, які робітники почали споживати вдома; 3) страви готували за московським кулінарним збірником 1947 р. видання; 4) в деяких їдальнях, магазинах діяла практика видавання страв із собою; 5) харчові заклади активно використовували сучасне електрообладнання; 6) деякі їдальні практикували виробництво продуктів та утримання підсобного господарства; 7) поширеними були м'ясні напівфабрикати.

Ключові слова:

громадське харчування, їдальня, Людмила Шевченко, шахта «Грузька», шахта «Капітальна», «Азовсталь», ОРС.

Abstract

The article examines the peculiarities of public catering at the enterprises of the Donetsk region in the second half of the 1950s. The field material collected in 1956 by Liudmyla Shevchenko for her articles for the two-volume publication «Ukrainians» was introduced into scientific circulation. The author establishes the features of the conceptions and methods Liudmyla Shevchenko used in her studies on workers' catering. It is noted that Liudmyla Shevchenko was interested in regional museums during the expedition. The wall newspaper of the Azovstal plant, which was transferred to the National Museum of the History of Ukraine in 1959, is analyzed. The following characteristic features of workers' catering are discovered: 1) self-service was introduced; 2) canteens were a source of spreading of new dishes and products that workers began to consume at home; 3) dishes were prepared according to the Moscow culinary collection of 1947; 4) in some canteens and shops there was a practice of giving out takeaway meals; 5) catering establishments actively used modern electrical equipment; 6) some canteens practiced their own food production and the maintained auxiliary farms; 7) semi-finished meat products were widespread.

Keywords:

public catering, dining room, Liudmyla Shevchenko, Hruzka mine, Kapitalna mine, Azovstal plant, ORS.

Останніми роками українці почали дедалі більше цікавитися вітчизняною історією харчування. Виникають громадські організації (наприклад, Центр гастрономічних досліджень); активно розвиваються сторінки в соціальних мережах, присвячені їжі (блог «Пані Стефа», телеграм-канали «Бетонна галушка», «Базиліковий сорбет» та інші); відбуваються конкурси серед школярів¹; підприємства звертаються за консульта-

ціями до музеїв²; проводяться наукові дослідження, присвячені їжі під час війни³.

Громадському харчуванню приділяється менше уваги. Нині його вивчають у межах повсякденної та соціальної історії⁴, а також реформи системи харчування в закладах освіти, яка триває із 2020 р.⁵ Етнографи цією тематикою активно цікавилися в 1950-х рр., коли готували до друку двотомник «Українці». Вони вивчали документи та літературу,

¹ Борщ по-МАНівськи, або вивчаймо українські традиції разом! Каталог учасників Всеукраїнського конкурсу учнівської молоді «Український борщ – національний бренд кулінарної культури» / Автор ідеї Є. В. Моїсеєнко; ред. Н. Земляк. – Київ, 2021. – 126 с.

² Наприклад, 2023 р. до Національного музею історії України звернувся представник фірми «LesaffreUkraine» за консультацією щодо випікання хліба в українській традиційній культурі.

³ Березовська О. «...якщо закінчиться їжа, от як пояснити дітям, що немає?!»: Мешканка Чернігова Н про умови життя в місті під час російського наступу (24 лютого – 2 квітня 2022 р., запис і публікація О. Березовської) // Український історичний журнал. – 2022. – Число 5. – С. 56–67; Хальфон А. Харчування під час війни: чому так мало спогадів про їжу та що їли чернігівці у бомбосховищах [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://yizhakultura.com/material/20230109_1646 (дата звернення: 12.07.2023).

проводили експедиції. 1959 р. було опубліковано 500 сигнальних примірників першого тому, які відразу почали вилучати, тому що Президія ЦК Компартії України заборонила видавати цю книжку⁶.

Мета статті – зробити спробу аналізу особливостей публічного харчування на підприємствах Донецької обл. в зазначений період, спираючись на залучені джерела. Визначена мета передбачає розв'язання таких завдань: 1) розглянути польовий матеріал із Донецької обл., який записала колишня співробітниця Національного музею історії України (далі НМІУ) Людмила Шевченко; 2) дослідити стінгазету «В столовых ОРС'а «Азовстали»»; 3) з'ясувати особливості функціонування їдалень «Азовсталі», шахт «Грузька» та «Капітальна» у період, що вивчається.

Джерельну базу дослідження становить етнографічний польовий матеріал та стінгазета підприємства «Азовсталь».

Польові записи зробила етнографиня Людмила Шевченко в Донецькій та Луганській обл. 1956 р. Цей експедиційний матеріал зберігається у Архівних наукових фондах рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського

НАН України (далі АНФРФ ІМФЕ)⁷. Текст написано чорнилом на аркушах формату А5. З огляду на почерк та написи на титульній сторінці, можемо зробити висновок, що це – польовий щоденник, який дослідниця написала для здачі у архів.

Людмила Шевченко (1895–1969) – етнографиня та музейниця. Її науковий доробок можна поділити на три періоди: 1) 1920–1930-ті рр.; 2) 1940-ві рр.; 3) 1950–1960-ті рр. У перший період Людмила Шевченко написала понад 20 праць. Значну їх частину було надруковано в журналі «Первісне громадянство та його пережитки на Україні», наприклад: «Звичаї, зв'язані з закладами будівлі». В цей час дослідниця працювала в Кабінеті первісної культури, Інституті історії матеріальної культури⁸.

Для другого періоду належить робота в низці музейних закладів: Музеї українського мистецтва, Історико-краєзнавчому музеї Казахської РСР та Національному музеї історії України, де Людмила Шевченко працювала науковою співробітницею, завідувачкою масового відділу, завідувачкою фондів⁹.

Третій період пов'язаний із роботою науковиці в Інституті мистецтво-

⁴ Повеєнна Україна. Нариси соціальної історії (друга половина 1940-х – середина 1950-х рр.): у 2-х книгах, 3-х частинах. – Кн. 1, ч. 1-2 / Відп. ред. В. М. Даниленко. – Київ: Інститут історії України НАН України, 2010. – С. 319–327; Оніпко Т. В. Кооперативне громадське харчування в контексті державної продовольчої політики другої половини 1920-х рр. // Наукові записки [Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського]. Серія: Історія. – Вип. 19. – 2011. – С. 201–207 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nzvdpu_ist_2011_19_40 (дата звернення: 12.07.2023).

⁵ Наприклад, Лаврут О. О. Організація харчування учнів шкіл Донбасу у 60–70-ті роки ХХ ст. // Історичний архів. – Вип. 14. – 2015. – С. 86–91; Брайченко О. Коротка історія шкільного харчування в Україні: від УРСР до сьогодення [Електронний ресурс]: Історична правда. – Режим доступу: <https://www.istpravda.com.ua/articles/2022/01/17/160792/> (дата звернення: 12.07.2023).

⁶ Мостовий В. Перший і останній досвід СРСР видати книгу з історії України та українців [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zn.ua/ukr/HISTORY/ukrajintsi-zaboroneni-vilucheni-zasekrecheni.html> (дата звернення: 12.07.2023).

⁷ Архівні наукові фонди рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України (далі АНФРФ ІМФЕ). – Ф. 14-5. – Од. зб. 278. – 48 арк.

⁸ Національний музей історії України (далі НМІУ). – Архів. – Ф. 1260. – Опис. 1-л. – Арк. 34-зв.

⁹ Савчук М. І., Сорокіна С. А., Завальна О. М., Радієвська Т. М. Фондова робота державного історичного музею в м. Києві (1943–1950) // Науковий вісник Національного музею історії України. Збірник наукових праць. – Вип. 6 / Відп. ред. Б. К. Патриляк. – Київ, 2020. – С. 257.

знавства, фольклористики та етнології імені М. Т. Рильського НАН України, де Людмила Шевченко досліджувала харчування, промисли, розробила авторську методику зі збирання та оформлення етнографічного матеріалу. Дослідниця виділяла два методи збирання етнографічних матеріалів – монографічний і тематичний. Перший передбачає тривале та кропітке вивчення у окремому колективі, а другий – дослідження певних тем¹⁰. Під час експедиції до Донецької та Луганської обл. етнографиня застосувала тематичний метод, вивчала харчування шахтарів і колгоспників. Вона звернула увагу на святкові страви; способи приготування борщу, гарбуза, квасу; забезпечення населення питною водою, м'ясом та овочами.

У експедиції приділяла увагу музейництву, що, власне, пояснюється написанням посібника для краєзнавчих музейних закладів. Відвідавши Ворошиловградський краєзнавчий музей, Людмила Шевченко зазначала: «Музей невеличкий, але побудований з методичного боку правильно. В мініатюрі представлена історія області дохідливо. Побут селян і робітників до Жовтневої революції показаний декількома речами – дуже бідно. Макет з робітничого побуту загальновідомий – шахтар у заборі працює обушком. Селянський побут трохи ширше, але теж дуже скупо подані деякий речовий та ілюстративний матеріал»¹¹.

Громадське харчування дослідниця вивчала в їдальнях шахт «Грузька» (Войтівське поселення) та «Капітальна» (Капітальне поселення) Макіївського р-ну Сталінської обл. (нині належать до Макіївської міської ради Донецької обл.).

Шахта «Грузька» у другій половині 1950-х рр. мала три їдальні та одну перекусну. Не всі шахтарі відвідували заклади громадського харчування. Постійно ними користувалися тільки одинаки та охочі випити сто грам горілки. Сімейні воліли обідати вдома¹².

Їдальня № 1 вважалася найгіршою. Тут постійно було брудно та зазвичай готували неякісні страви: часто недоварені, пересолені, мало поживні. Цікаво, що робітники вважали недоліком цієї їдальні й відсутність до обіду «по сто грам», адже в інших закладах наливали нелегально. Наприклад, у буфеті «тихенький» (нелегальний) продаж горілки допомагав виконувати плани, тому що до «порції» брали ковбасу, хліб і ще дещо. Трохи кращим був сервіс у їдальні № 2. Відвідувачі пов'язували це з тим, що влітку в ній харчувалися діти з оздоровчих майданчиків¹³.

Їдальня № 4 шахти «Капітальна» працювала в центрі селища, біля базару та залізничної станції, що, власне, і впливало на сервіс, який був кращим, ніж у інших закладах. Тут готували більше страв (**Додаток**), пропонували різноманітний вибір холодних закусок та напоїв (наприклад, пиво продавали у пляшках і розливне), але рибних страв готували мало. В меню привертає увагу запис «Салат із синіх помідорів». Можливо, тут закралася помилка. Якщо випадково пропущено «та», в цьому разі салат робили з баклажанів і помідорів. Якщо все вказано правильно, це свідчить про те, що салат робили з овочем, щойно виведеним селекціонерами. А, можливо, в меню «помідор» означає «баклажан»¹⁴. Це питання потребує окремого вивчення. Також прак-

¹⁰ АНФРФ ІМФЕ. – Ф. 14-2. – Од. зб. 313. – Арк. 13.

¹¹ АНФРФ ІМФЕ. – Ф. 14-5. – Од. зб. 278. – Арк. 4.

¹² Там само. – Арк. 7.

¹³ Там само. – Арк. 8-9, 12.

¹⁴ У XIX ст. в Україні помідори називали «червоними баклажанами».

тикувалося видавання обідів із собою. Цей заклад мав сучасне обладнання, що давало можливість випікати печиво, пиріжки, пончики¹⁵.

Крім опитувань працівників, Людмила Шевченко проводила дегустацію, яка нагадувала ревізію їдалень: «Котлети у всіх столовах [шахти «Грузька» – С. С.] і в цій не ситні – в них добавляється більше хліба як м'яса і вони гливі, неначе недоварені, а ще гірше як зроблені із солонини»¹⁶, «самообслуговування хороша річ, але немає чим себе обслуговувати»¹⁷.

Якість компоту залежала від сезону: коли використовували свіжі ягоди, тоді напій мав кращий смак¹⁸. Можливо, й від води, яку використовували для приготування напою. В їдальню воду привозили бочками. Тримали в дерев'яних баках, що не відповідало санітарним нормам. Міністерство вугільної промисловості 1956 р. розпорядилося замінити їх на металеві¹⁹.

Під час експедиції Людмила Шевченко вивчала документи Войтівської селищної ради, де з'ясувалися причини виникнення шлункових захворювань проти 1955 р.²⁰ В матеріалах зазначалося, що поширення інфекцій спричинила антисанітарія у громадських їдальнях та торгових пунктах. Останні нехтували якістю продуктів, дбаючи лише про виконання плану²¹.

Громадські заклади харчування та постачання сприяли поширенню нових страв і нових продуктів. У магазинах продавали консервацію, готові страви:

тушонку з буряком, біб і горох із м'ясом, ікру, перець тощо²².

Стінгазета «В столовых ОРС'а»²³ «Азовстали» зберігається у фондах НМІУ²⁴. Її надрукували російською мовою 1958 р. в міській друкарні Маріуполя. Стінгазету 1959 р. до музею передав заступник секретаря заводського партійного комітету Олександр Пономарьов через старшого наукового співробітника Бориса Качинського.

Розмір газети 70 × 87 см. У правому верхньому куті надруковано дату (квітень 1958). У нижній частині зазначено, що за випуск відповідальний Г. Берлін.

Інформацію стінгазети умовно можна поділити на два блоки. Перший складається з 11 заміток (надруковані чорною фарбою), а другий – із 9 біографій передовиків виробництва (надруковані коричневою фарбою). Не до всіх дописів подано світлини (лише до 9). В центрі газети містяться замітка «Вкусно, быстро, дешево...» з найбільшою фотографією та інформація про передовиків. Інші дописи розташовано симетрично від них. Під однією заміткою та світлиною заклеєно папірець із надрукованими текстами: «М. Клочко, громадський контролер», «Затишно, у залі їдальні мартенівського цеху». Рукописних правок немає. Авторами текстів є працівники, клієнти їдалень та громадські контролери.

ОРС (українською – Відділ робочого постачання) зазвичай організовували у складі певного підприємства як окрему структуру.

¹⁵ АНФРФ ІМФЕ. – Ф.14-5. – Од. зб. 278. – Арк. 13-16.

¹⁶ Там само. – Арк. 10.

¹⁷ Там само. – Арк. 8.

¹⁸ Там само. – Арк. 11.

¹⁹ Там само. – Арк. 18, 28.

²⁰ Там само. – Арк. 26.

²¹ Там само. – Арк. 29.

²² Там само. – Арк. 47.

²³ ОРС – російською Отдел рабочего снабжения.

²⁴ НМІУ. – Фонди. – ЛД-429.

Керівник цього відділу підпорядковувався водночас директорові заводу та головному управлінню робочого постачання наркомата. ОРСи були госпрозрахунковими організаціями державної торгівлі із самостійним балансом. Торгували товарами, отриманими з державних фондів у порядку постачання та з допоміжного господарства.

У другій половині 1950-х рр. на заводі «Азовсталь» діяло 11 їдалень, які входили до ОРСу. Деякі з них працювали цілодобово. Підсобне господарство дало можливість знизити вартість м'ясних та молочних страв²⁵. М'ясо відпускали металургам на 30, а молоко на 40 відсотків дешевше ніж за державною роздрібною ціною²⁶.

В їдальнях «Азовсталі» у другій половині 1950-х рр. запроваджувалося самообслуговування, що мало вирішити проблему черг. Щоб зменшити час видачі страв, у більшості заводських їдалень хліб каль-

кулювали у вартість страв та клали на столах. Працівники закладів харчування здійснювали попередній продаж: відвідуючи цехи, продавали спеціальні абонементи (чеки). У 5 їдальнях діяв потоковий метод обслуговування по «прямій лінії» з розрахунком наприкінці видачі, що дало можливість видавати страви швидко навіть у годину пік²⁷. **(Рис. 1)**

Працівникам заводу, які не могли залишити цех, їжу доставляли на робоче місце. **(Рис. 2)**

Їдальня № 9 була найбільшою на «Азовсталі». Вона складалася з буфету та двох залів. Більший вміщував 150 чоловік, менший – 50. Останній спеціалізувався на видачі дієтичного харчування. При їдальні діяв кондитерський цех, де виготовляли випічку і для інших закладів харчування заводу, а також на замовлення відвідувачів³⁰.

У період, що досліджується, на «Азовсталі» діяла овочева база. З бун-



Рис. 1. Потоковий метод обслуговування в їдальні № 9. Світлина зі стінгазети «Азовсталь»

Рис. 2. Працівниці їдальні Клара Шевченко та Віра Грибель несуть їжу в цех. Світлина зі стінгазети «Азовсталь»



²⁵ Там само. – Клочко М. Вкусно, быстро, дешево...

²⁶ Там само. – Завгородняя Л. По сниженным ценам.

²⁷ Там само. – Поточный метод обслуживания; Там само. – Клочко М. Вкусно, быстро, дешево...

²⁸ Там само. – Клочко М. Вкусно, быстро, дешево...

²⁹ Там само. – Поточный метод обслуживания.

³⁰ Там само. – Узун Ф. Своими силами.

**Рис. 3. Ніна Мешкова
обслуговує картоплеочисне
обладнання. Світлина
зі стінгазети «Азовсталь»**



**Рис. 4. Завідувач виробництва
їдальні № 3 Микола Вихров і
кухарка Євгенія Володько
готують ряжанку. Світлина
зі стінгазети «Азовсталь»**

керів сховища картопля подавалася на транспортер, милася, сортувалася та надходила до картоплеочисного обладнання. Бульбу чистили для всіх 11 їдальень заводу³¹. **(Рис. 3)**

Працівники закладів харчування «Азовсталі» налагодили власне виробництво ковбаси, ряжанки, кислого молока. 1957 р. тут виготовили та продали робітникам 120 тонн ряжанки. Власне виробництво також добре організували в їдальні № 3, яка обслуговувала робітників мартенівського цеху. Завідувач виробництва означеної їдальні Микола Вихров разом із кухарями щомісяця робили для мартенівців близько 5 тонн ряжанки, яку розфасовували у посуд по 0,5 та 0,2 л. **(Рис. 4)** У їдальні також самотужки готували свинячу домашню ковбасу, сальтисон³².

Заводські екологічні проблеми унеможлилювали використання в їдаль-

нях скатертин та клейонок, бо вони швидко забруднювалися. Для вирішення цієї проблеми на «Азовсталі» створили цех, де виробляли столи зі скляним покриттям³³. **(Рис. 5)**

У період дослідження в їдальнях заводів активно використовували різне електрообладнання: холодильники, холодильні камери та шафи, касові апарати, хліборізки, посудомийки, електрорушники й електроварильні котли³⁴. **(Рис. 6)**

У житловій зоні на Лівому березі, де мешкали працівники заводу, ОРС «Азовсталі» мав буфети, їдальні та магазин. У останньому продавали напівфабрикати: фарш, котлети, шніцелі, відбивні, біфштекси, ескалопи, тісто, пиріжки з м'ясом, страви з овочів, молочну продукцію³⁵. В їдальнях поширеною послугою було замовлення страв із собою, які видавали у спеціальному

³¹ Там само. – Лидовский. Полезный цех.

³² Там само. – Узун Ф. Своими силами; Там само. – Ключко М. Вкусно, быстро, дешево...

³³ Там само. – Удобная мебель.

³⁴ Там само. – Механизмы на кухне; Там само. – Ключко М. Вкусно, быстро, дешево...

³⁵ Там само. – Гурилева Н. Кулинария, полуфабрикаты.



Рис. 5. Їдальня мартенівського цеху.
Світлина зі стінгазети «Азовсталь»

Рис. 6. Ніна Новікова для приготування їжі використовує електроварильний котел.
Світлина зі стінгазети «Азовсталь»



Рис. 7. Обіди із собою видає завідувач виробництва тов. Катасонов. Світлина зі стінгазети «Азовсталь»

посуді – триярусних лотках³⁶. (Рис. 7) У буфетах продавали морозиво (молочне, шоколадне, фруктове), мінеральні та фруктові води, молоко, кефір, какао, кондитерську випічку, пиріжки місцевого випікання³⁷.

В усіх їдальнях Донецької обл. в 1950-х рр. готували за кулінарним збірником 1947 року, виданим у Москві³⁸.

Людмила Шевченко також цікавилася харчуванням робітників «Азовсталі», вивчаючи особливості харчування в гуртожитках заводу. Щоб економити фінанси, жінки спільно снідали, обідали, а чоловіки часто жили на «сухому пайку» та ресторанному обіді³⁹. У стінгазеті також зазначено: «У вихідні

дні в їдальнях можна зустріти багато робітників, одягнених не у спецодяг, а у вихідні костюми. З міста, з гуртожитків вони прийшли в заводську їдальню пообідати»⁴⁰.

Відомостей, що Людмила Шевченко досліджувала їдальні заводу «Азовсталь», поки що не виявлено, а тому поглибити інформацію зі стінгазети не можемо. Дослідники історії «Азовсталі» не приділяли увагу харчуванню робітників у зазначений період⁴¹, що підсилює актуальність змісту стінгазети.

Отже, польовий матеріал, зібраний етнографією, розкриває громадське харчування шахтарів із позитивного та негативного боків.

³⁶ Там само. – Отпуск обедов на дом.

³⁷ Там само. – Любимое место отдыха.

³⁸ АНФРФ ІМФЕ. – Ф. 14-5. – Од. зб. 278. – Арк. 7-8.

³⁹ Центральний державний архів-музей літератури і мистецтв України. – Ф. 439. – Оп. 1. – Спр. 7. – Арк. 19-20.

⁴⁰ НМІУ. – Фонди. – ЛД-429. – Клочко М. Вкусно, быстро, дешево...

⁴¹ «Азовсталь» и азовстальцы. Статьи, очерки, репортажи / Ред. коллегия: В. Д. Сурженко (отв. ред.) и др. – Донецк, 1976. – 111 с.; Азовсталь. Очерки / Редкол.: А. А. Шокул (пред.) и др. – Донецк, 1983. – 167 с.; Так закалялась «Азовсталь». Документально-публицистические очерки / Редактор-составитель А. В. Симачов. – Донецк, 2003. – 368 с.

Людмила Шевченко використала такі методи: інтерв'ю, спостереження, дегустацію та ревізування. Останні два для етнології нетипові. Під час експедиції вона застосовувала й археографічні методи.

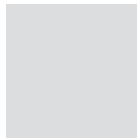
Польові матеріали дослідниці за-свідчують її авторську концепцію з вивчення їжі робітників у 1950-х рр. Для означеної концепції характерне вивчення святкових та повсякденних страв, особливостей індивідуального та громадського харчування робітників.

Харчуванню в їдальнях «Азовсталі» Людмила Шевченко уваги не приділяла. Можливо, нині ще не виявлені її польові матеріали із цієї теми, а тому це питання є перспективним у вивченні.

Стінгазета є цінним джерелом з історії харчування на «Азовсталі». В ній переважає позитивний фактаж, який можна вважати пропагандистським. Щоправда, приховано вказуються екологічні проблеми заводу. Критична та аналітична інформація відсутні. В га-

зеті є світлини, що доповнюють текст. Центральна замітка частково містить узагальнювальну інформацію, яка сто-сується інших текстів. Лише 5 заміток мають авторів. Наклеєний папірець із правками може свідчити, що до фондів НМІУ передали сигнальний примірник стінгазети.

Для громадського харчування шахтарів, металургів у період, що до-сліджується, характерні такі риси: 1) запровадження самообслуговування; 2) їдальні були джерелом поширення нових страв та продуктів, які робітники почали споживати дома; 3) страви готували за московським кулінарним збірником 1947 року видання; 4) в деяких їдальнях, магазинах діяла практика видавати страви із собою; 5) харчові заклади активно використовували сучасне електрообладнання; 6) деякі їдальні практикували виробництво продуктів та утримання підсобного господарства; 7) поширеними були м'ясні напівфабрикати; 8) в їдальнях було мало рибних страв.



«Азовсталь» и азовстальцы. Статті, очерки, репортажи / Ред. колегія: В. Д. Сурженко (отв. ред) и др. – Донецк, 1976. – 111 с.

Азовсталь. Очерки / Редкол.: А. А. Шокул (пред.) и др. – Донецк, 1983. – 167 с.

Архів наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України (далі АНФРФ ІМФЕ). – Ф. 14-2. – Од. зб. 313. – 37 арк.

АНФРФ ІМФЕ. – Ф. 14-5. – Од. зб. 278. – 48 арк.

Березовська О. «...якщо закінчиться їжа, от як пояснити дітям, що немає?!»: Мешканка Чернігова Н про умови життя в місті під час російського наступу (24 лютого – 2 квітня 2022 р., запис і публікація О. Березовської) // Український історичний журнал. – 2022. – Число 5. – С. 56–67.

Борщ по-МАНівськи, або вивчаймо українські традиції разом! Каталог учасників Всеукраїнського конкурсу учнівської молоді «Український борщ – національний бренд кулінарної культури» / Автор ідеї Є. В. Моїсеєнко; ред. Н. Земляк. – Київ, 2021. – 126 с.

Брайченко О. Коротка історія шкільного харчування в Україні: від УРСР до сьогодні [Електронний ресурс]: Історична правда. – Режим доступу: <https://www.istpravda.com.ua/articles/2022/01/17/160792/> (дата звернення: 12.07.2023).

Лаврут О. О. Організація харчування учнів шкіл Донбасу у 60–70-ті роки ХХ ст. // Історичний архів. – Вип. 14. – 2015. – С. 86–91.

Мостовий В. Перший і останній досвід СРСР видати книгу з історії України та українців [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zn.ua/ukr/HISTORY/ukrajintsi-zaboroneni-vilucheni-zasekrecheni.html> (дата звернення: 12.07.2023).

Національний музей історії України (далі НМІУ). – Архів. – Ф. 1260. – Опис. 1-л. – 46 арк.

НМІУ. – Фонди. – ЛД-429.

Оніпко Т. В. Кооперативне громадське харчування в контексті державної продовольчої політики другої половини 1920-х рр. // Наукові записки [Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського]. Серія: Історія. – Вип. 19. – 2011. – С. 201–207 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nzvdpu_ist_2011_19_40 (дата звернення: 12.07.2023).

Повоєнна Україна. Нариси соціальної історії (друга половина 1940-х– середина 1950-х рр.): у 2-х книгах, 3-х частинах. – Кн. 1, ч. 1-2 / Відп.ред. В. М. Даниленко. – Київ: Інститут історії України НАН України, 2010. – 351 с.

Савчук М. І., Сорочіна С. А., Завальна О. М., Радієвська Т. М. Фондова робота державного історичного музею в м. Києві (1943–1950) // Науковий вісник Національного музею історії України. Збірник наукових праць. Вип. 6 / Відп. ред. Б. К. Патриляк. – Київ, 2020. – С. 249–277.

Так закалялась «Азовсталь». Документально-публицистические очерки / Редактор-составитель А. В. Симачов. – Донецк, 2003. – 368 с.

Хальфон А. Харчування під час війни: чому так мало спогадів про їжу та що їли чернігівці у бомбосховищах [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://yizhakultura.com/material/20230109_1646 (дата звернення: 12.07.2023).

Центральний державний архів-музей літератури і мистецтв України. – Ф. 439. – Оп. 1. – Спр. 7. – 32 арк.

Меню четвертої їдальні шахти «Капітальна»

<u>I. Холодні закуски:</u>			
		ціна	Вихід
1.	Оселедець із гарніром	0.98	[цибулею]
2.	Котлети м'ясні без гарніру	0.84	50.
3.	Свинина відварена	3.91	100
4.	Гусак смажений без гарніру	4.26	100
5.	Сметана	2.48	200
6.	Щука смажена без гарніру	1.71	100.
7.	Ікра кабачкова	0.40	100
8.	Печінка смажена без гарніру	1.79	100
9.	Кури відварені без гарнр.	2.79	100
10.	Салат із синіх помідорів	0.37.	100.
11.	Пірожки з рисом	0.40	80
12.	Пірожки з капустой	0.37	80.
13.	Пончики з повидлом	0.53.	80.
14.	Голубці овочеві	1.40	250
15.	Котлети капустяні	0.61	155
16.	Котлети морквяні	0.73	155
<u>II. Гарячі страви:</u>			
1ї страви:			
1.	Борщ зі сметаною	0.92	500
2.	Борщ із м'ясом	1.70	500/75
3.	Суп картопляний з вермішеллю	0.64	500
4.	Ряжанка	0.60	
2ї страви:			
1.	М'ясні котлети з верміш. та тушкованою капустою	2.28	2.05
2.	Біфштекс з яйцем з смаженою картоплею	4.02	75/50 40.
3.	Свинина смажена з смаженою картоплею	3.33	75/150
4.	Биточки свинини з смаженою картоплею	2.77	100/150
5.	Печінка смажена з вермішелю	1.73	70/150
6.	Щука смажена з картопляним пюре	3.54	75/150
7.	Кури відварені з верміш.	2.24	75/150
8.	Гусак смажений з картопляним пюре	3.54	75/150
9.	Вареники з сиром	1.54	205/10
10.	Млинці зі сметаною	0.58	120/25
11.	Сирники зі сметаною та цукром	1.80	150/25
12.	Рагу овочеве	0.64	250
13.	Каша гречана з молоком	1.19	250/200
<u>III. Напої</u>			
1.	Компот зі свіжих яблук	0.64	200
2.	Кава з молоком	0.44	200
3.	Чай сладкий	0.16	200
Підписи			

Список скорочень:

АНФРФ ІМФЕ – Архів наукових фондів рукописів та фонозаписів інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України
 ОРС – рос. Отдел рабочего снабжения; укр. Відділ робочого постачання
 НМІУ – Національний музей історії України
 ЦДАМЛМУ – Центральний державний архів-музей літератури і мистецтв України.