

Genesis: исторические исследования

Правильная ссылка на статью:

Грибачева А.П. Производственная деятельность предприятий пищевой промышленности блокадного Ленинграда (1941-1943 гг.) // Genesis: исторические исследования. 2025. № 5. DOI: 10.25136/2409-868X.2025.5.71061 EDN: UAXVIH URL: [https://nbppublish.com/library\\_read\\_article.php?id=71061](https://nbppublish.com/library_read_article.php?id=71061)

## Производственная деятельность предприятий пищевой промышленности блокадного Ленинграда (1941-1943 гг.)

Грибачева Анастасия Павловна

ORCID: 0009-0005-3594-0881

аспирант, высшая школа общественных наук гуманитарного института; Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого

195251, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Политехническая, 29

□ gap.418@yandex.ru

[Статья из рубрики "История науки и техники"](#)

### DOI:

10.25136/2409-868X.2025.5.71061

### EDN:

UAXVIH

### Дата направления статьи в редакцию:

18-06-2024

**Аннотация:** Актуальность данной статьи обусловлена научным интересом к исследованию производственного процесса на предприятиях пищевой промышленности блокадного Ленинграда. Однако ряд вопросов в рамках вышеуказанной научной проблемы по-прежнему остается малоизученным и нуждается в разработке современными исследователями. Промышленная деятельность пищевых предприятий была направлена на выработку товаров для нужд города и фронта. Заводы, фабрики и комбинаты перестраивали организацию своей работы в сложившейся новой обстановке. В условиях ограниченности ресурсов производственный процесс сопровождался поиском необходимого сырья и заменителей. В работе стали использовать сою, жмыхи, соевый шрот, из-за чего выпускаемый продовольственный ассортимент смогли расширить. Рабочие ежедневно совершали трудовой подвиг, внося свой вклад в Победу в Великой Отечественной войне, помогая Родине, Ленинграду. В статье использованы следующие методы исследования: исторический, историко-генетический, логический и историко-системный, с помощью которых стало возможным рассмотрение

производственной деятельности пищевых ленинградских предприятий как целостной системы. Научная новизна состоит в анализе архивных источников, позволивших выявить информацию о производственной работе на пищевых предприятиях. Материалы содержат объяснительные записки, отчеты о хозяйственной деятельности, приказы, часть из которых вводится в научный оборот впервые. В документах сохранились данные о производственных планах, качестве продукции, наличии брака, кадровых составах, характеристики оборудования и прочее. Находясь в тяжелейших блокадных условиях, заводы продолжали выпуск продовольственных товаров. После зимы 1941-1942 гг. рабочий процесс постепенно стал восстанавливаться. Некоторые законсервированные предприятия становятся производственно способными уже с начала 1942 года. В лабораториях осваивали новые способы изготовления продукции, которые затем внедрялись на производство. Однако, производственного выхода не хватало для обеспечения потребностей, также как и полностью восстановить работу производств не представлялось возможным.

#### **Ключевые слова:**

производственный процесс, заменители, ресурсы, Хлебзаводы, Ленинградский Дрожжевой завод, Гормолзавод, Ленинградский Уксусный завод, промышленность, блокада, Ленинград

Актуальность проблемы работы пищевых промышленных предприятий в условиях блокады Ленинграда обусловлена научным интересом к деятельности рабочего процесса на производствах и выпуску продукции, необходимой городу и фронту. Однако ряд вопросов в рамках вышеуказанной научной проблемы по-прежнему остается малоизученным и нуждается в разработке современными исследователями. Целью данной статьи стало исследование особенностей производственного процесса на пищевых промышленных предприятиях блокадного Ленинграда.

Научная новизна состоит в анализе архивных источников, позволивших выявить информацию о производственной работе на пищевых предприятиях. Материалы содержат отчеты о хозяйственной деятельности, приказы, часть из которых вводится в научный оборот впервые. Для достижения цели в статье задействованы следующие методы исследования: исторический, логический и историко-генетический, посредством которых возможно рассмотреть производственную деятельность на предприятиях блокадного Ленинграда. Также использован историко-системный метод, позволяющий рассмотреть работу пищевых предприятий как целостной системы.

Основными источниками по данной теме выступают документы из Центрального государственного архива Санкт-Петербурга [1],[2],[3],[4],[5],[6] и Центрального государственного архива научно-технической документации Санкт-Петербурга [7]. Найденная информация дает представление о заводской рабочей деятельности, выпуске продукции и общей ситуации на предприятиях.

Ценность для исследования представляют материалы, опубликованные в сборнике документов «Постановления Военного совета Ленинградского фронта. Часть 1 (август 1941 г. – март 1942 г.)». Принимаемые постановления были направлены на решения различных вопросов во многих аспектах жизнедеятельности города, в том числе и тех, которые касались пищевой промышленности [8].

Историографический обзор представлен рядом работ советских и современных авторов исследования, которых относятся к промышленной жизни блокадного Ленинграда.

Статья Попкова П.С. [9] председателя исполкома Ленинградского городского Совета депутатов трудящихся, посвящена жизнедеятельности Ленинграда в годы Великой Отечественной войны. Автор рассматривал общую ситуацию в городе, затрагивая разные аспекты, в том числе и продовольственные. В трудах Дзенискевича А.Р. представлен большой объем информации о рабочей деятельности ленинградских предприятий в целом. Рассмотрено переустройство заводов, фабрик, комбинатов на выпуск необходимой продукции для армии и города. Уделено внимание роли рабочих, составляющих неотъемлемую часть производственного процесса [10],[11].

Исследованием истории создания и функционирования продовольственной комиссии 1942 г. Военного совета Ленинградского фронта занимались Соболев Г.Л. и Ходяков М.В [12]. Авторы рассматривали самый тяжелый блокадный период 1941-1942 гг., в рамках которого была создана продовольственная комиссия. Внимание было уделено ее составу и принятым продовольственным решениям.

Красноженова Е.Е. [13] и Кулик С.В. [14] исследовали проблему форм и методов повышения производительности труда на ленинградских предприятиях. Даже в условиях блокады на заводах получило развитие стахановское движение и социалистическое соревнование. Отдельные рабочие и бригады перевыполняли нормы выхода продукции в несколько раз, совершая трудовой подвиг. В то же время авторы рассматривали вопросы восстановления и технической модернизации на предприятиях блокадного Ленинграда [15]. Происходил ремонт оборудования и реконструирование разрушенных заводских, фабричных цехов и зданий. В рассматриваемый период особенностью стало развитие той промышленности, где происходило изготовление особо важной продукции для фронта.

Изучением деятельности кондитерской промышленности занимался Ходяков М.В. [16],[17]. На протяжении блокады конфетные и шоколадные фабрики продолжали выпуск продукции, в производстве которых активно применялись заменители.

Рассмотрением феномена сельскохозяйственного производства на ленинградских предприятиях [18] и работы промышленности [19] занималась Зотова А.В. Жители блокадного Ленинграда принимали участие в выращивании урожая, вступали в общественную организацию огородников, заготавливали продукцию на зимнее время, их сельскохозяйственный опыт был уникальным.

С сентября 1941 г. по январь 1944 г. на Ленинград обрушилось самое страшное, тяжелое блокадное время. Долгих четыре года ленинградцы работали на заводах, фабриках, комбинатах, вырабатывая по несколько норм за смену, ежедневно совершая трудовой подвиг во благо Великой Победы. Вся жизнь блокадного города стала крайне тяжелой. Ленинград регулярно подвергался бомбежкам, вследствие которых производственные цеха и здания подвергались разрушениям, происходили пожары, не хватало ресурсов. Голод и холод стали препятствием в обыденной и промышленной жизни города. Производимого выпуска продукции не хватало для населения, а большая часть предприятий была вынуждена уйти на консервацию.

Пищевая отрасль промышленности Ленинграда стала переустраивать свою работу под нужды военного времени. Одним из центров управления ленинградского региона,

блокадного периода, был Военный совет Ленинградского фронта (ВС ЛФ). Военный совет решал разные вопросы, в том числе и те, которые относились к жизнедеятельности города [20]. Особый интерес в данном исследовании представляют документы, касающиеся работы пищевых предприятий.

В постановлении «Об экономии в расходовании продовольствия» от 10 сентября 1941 г. ВС ЛФ обязал хлебовыпекающие организации Ленинграда использовать при выпечке хлеба в качестве примеси ячменную, овсянную, соевую и солодовую муку. Согласно указаниям, заводы «Красная Бавария», им. Степана Разина, «Вена» и фруктовых вод должны были передать Ленинградской городской конторе «Заготзерно» имеющейся у них в наличии рожь, ячмень, и 8.000 т. ячменного и ржаного солода. Управляющий Главснаба Наркомпищепрома СССР обязывался отправить конторе сою-бобы. Мелькомбинатам им. Ленина и Кирова дано было указание размалывать овес, ячмень, ячменный и ржаной солод, сою-бобы из имеющихся в наличии запасов в «Заготзерно». В документе прописывалось временно прекратить выработку хлебобулочных и мучных изделий во всех предприятиях общественного питания Ленинграда, и сократить выпуск мучных блюд на 50% [8, с.59-60].

В этом же направлении было издано постановление «О расходовании продовольственных товаров» от 16 сентября 1941 г. согласно которому управляющий Ленинградской городской конторой «Лензаготзерно» и директора Мелькомбинатов обязывались производить размол овса, сои и солода, для того чтобы ежедневно отпускать на хлебопечение муки из овса не менее – 350 т., муки из сои – 100 т. и солода – 100 т. Кроме того, на Ленмясомолсбыте и Ленмясокомбинате необходимо было запустить производство колбасы, для продажи, с примесью сои в размере от 10 до 30% и мяса конского молодняка [8, с.79-80].

Следующее постановление от 23 сентября 1941 г. «О дополнительных мероприятиях по снабжению населения продовольствием» регламентировало прекратить в Ленинграде, производство пива и весь солод, ячмень и другие хлебные продукты, имеющиеся на заводах, передать «Заготзерно» для размола на муку [8, с. 98].

Исходя из рассмотренных постановлений, установленные меры были направлены на рациональное использование сырья, а также для учета, контроля и расходования ограниченных ресурсов в городе. Происходил поиск внутренних резервов, различных заменителей, которые стали использовать в изготовлении пищевой продукции.

Промышленная жизнь пищевых предприятий блокадного Ленинграда имела крайне важное значение, так как от нее зависело снабжение продовольствием населения города. Так, на Гормолзаводе №1 Ленмолкомбината в сентябре 1941 г. было произведено следующее количество продукции из растительного молока [6, л. 263].

Таблица 1

**Гормолзавод №1 – 1941 г.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выпуск продукции с 15 по 30 сентября</b>
1	Молоко растительное со сгущенным	124 т.
2	Молоко с какао	12,5 т.
3	Молоко с кофе	14,5 т.

-	... -	- . . .
4	Кисломолочные продукты	20 т.
5	Мороженое	50,5 т.
6	Стандартизация сметаны	31,5 т.
7	Всего растительного молока	231,4 т.

Составлено по: ЦГА СПб Ф. 9605. Оп. 2. Д. 29. Л.263

В его лаборатории, согласно заданию Горкома ВКП(б) и руководства Ленмолкомбината об использовании сои, было освоено производство молока из этой культуры. При ее использовании рабочие смогли изготавливать разный ассортимент молочных продуктов, таких как молоко растительное детское, миндальное, шоколадное, кофейное, простоквашу, соевое молоко для стандартизации сметаны. Также продукт переработки - соевый шрот шел в работу, который поначалу задействовали на Рыбкомбинате, в хлебопечении, столовых, а затем уже и на собственном производстве [\[6, л.291\]](#).

В информационном письме №5 от 2 октября 1941 г. об основных моментах работы Ленмолкомбината указывалось следующее. Среднесуточное поступление молока снижалось. В первой декаде сентября объем составил 12,2 т., во второй 7 т., а в третьей 4,5 т. Во второй половине месяца, по решению Военного совета фронта, прекратилась выработка мороженного и твороженных продуктов с сахаром. Поэтому особое внимание уделялось выработке молока из соевых бобов. Так, выпуск растительного молока для детских учреждений и больниц составил 111 т., а уже в последние дни сентября более 11 т. в день. С 18 числа начался выпуск растительного бутылочного молока с какао и кофе, выход которого за 13 дней сентября составил 45 т. продукции, а в последние дни месяца до 5 т. в день. Другим видом продукции стала сметана, которая стандартизировалась только растительным молоком, в количестве от 25 до 30% к сметане [\[1, л. 31\]](#).

В октябре Ленмолкомбинат смог изготовить из сои для больниц, госпиталей и детских учреждений: детского молока в количестве 300 т., молока с миндалем 40 т., молока с какао 90 т., молока с кофе 80 т. Сметаны купажированной растительным молоком было выпущено 220 т. Топленого сыра смогли изготовить в количестве 13 т., а топленого масла 6,5 т. Осваивалось производство полуфабрикатов из соевого шрота: сырников в виде теста, расфасованных сырников и расфасованных котлет [\[1, л. 33\]](#).

Предприятием предпринимались меры для поиска сои, так как остатки на производстве были ограничены. Удалось получить согласие Ленмясокомбината на передачу от них соевых бобов, но с ответным возвратом соевого шрота. Также, поступило 90 т. сои второго и третьего сорта, оставшейся после пожара в порту [\[1, л. 34\]](#).

В итоге, за первые два с половиной месяца работы молочная промышленность Ленинграда смогла выпустить: 800000 л. молока растительного детского, 175000 л. молока миндального, 300000 л. молока шоколадного и кофейного, 110000 л. соевого обыкновенного молока, 500000 кг. шрота соевого и изделий из него [\[6, л.291\]](#).

До конца года происходит рост производства растительного соевого молока.

Таблица 2

#### Молочная промышленность – 1941 г.

№	Месяцы	Молоко коровье	Молоко	Всего молока
---	--------	----------------	--------	--------------

		Молоко коровье				растительное		Молоко	
		Натуральное		Произведено из сухого молока		растительное			
		кг.	%	кг.	%	кг.	%	кг.	%
1	Ноябрь	55650	7,6	106660	14,6	569630	77,8	731940	100,0
2	1 декабря Декабря	11080	4,1	45600	16,7	215750	79,2	272430	100,0

Составлено по: ЦГА СПб Ф. 1300. Оп. 14. Д. 6. Л.40.

Помимо соевого молока на Ленмолкомбинате шел выпуск продуктов из заменителей.

Таблица 3

**Молочная промышленность – 1941 г.**

№	Наименование	Ноябрь 1941 г.	1-ая половина декабря 1941 г.	Всего с начала выпуска по 15 декабря 1941 г.
1	Сырниковая масса и сырники из соевого шрота и творога (25%)	110,6 т.	-	241,4 т.
2	Котлетная масса и котлеты из соевого шрота	4,3 т.	5,1 т.	9,4 т.
3	Котлетная масса и котлеты из хлопкового жмыха и соевого шрота	-	113,4 т.	113,4 т.
4	Соевый шрот для мясных, хлебных и других изделий	152,6 т.	70,3 т.	450,4 т.
5	Купажирование соевым молоком сметаны	113,8 т.	24,7 т.	683,8 т.

Составлено по: ЦГА СПб Ф. 1300. Оп. 14. Д. 6. Л.41.

Особое внимание следует уделить роли рабочих молочной промышленности, которые ежедневно, неустанно трудились на производстве, вкладывая все свои силы в работу. Группой в составе Садоковой И.П., Газенегер Е.А. Петровой В.Д., Зрячиной Л.Г., Ивановой П.П. Лудановой А.Н., было освоено, после лабораторных исследований, изготовление простокваша из сои на чистых культурах молочнокислых бактерий. Данный продукт не уступал простокваше из коровьего молока. Другой группой рабочих завода в составе Минбаевой Н.Г., Люклюхова В.В., Гвоздевской А.М., было освоено производство котлетной массы [6, л. 291].

Анализ источников о деятельности молочной промышленности показывает, что выпуск продовольственных товаров происходил, несмотря на производственные трудности. В изготовлении товаров стали активно применять сою и соевый шрот, из-за чего ассортимент выпуска продуктов был расширен. Однако, продовольственного выхода не хватало для населения Ленинграда.

В качестве источника информации о работе Хлебзавода «Красная заря» использована

объяснительная записка к отчету о хозяйственной деятельности, из которой следует, что предприятие приступило к работе после консервации с 10 января 1942 г. В среднем, за год, завод функционировал на 5-6 печах, вырабатывая в сутки до 25 т. только весовой товар. Выпускаемый ассортимент некоторых товаров на Хлебзаводе представлен в виде таблицы [2, л. 39].

Таблица 4

**Хлебзавод «Красная заря» - 1942 г.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>По плану</b>	<b>По факту</b>	<b>Процент выполнения плана</b>
1	Хлеб ржаной 95%	6890,0 т.	2700,4 т.	39,2%
2	Хлеб пшеничный 96%	312,0 т.	<b>3960,8 т.</b>	<b>126,9%</b>
	Хлеб пшеничный 85%	774,0 т.	706,7 т.	91,3%
	Хлеб пшеничный 72%	175,0 т.	691,2 т.	395,0%
3	Хлеб пеклеванный 65%	108,0 т.	160,6 т.	148,7%
4	Хлеб пшеничный 30%	25,0 т.	268,6 т.	107,4%
5	Хлеб ржано-пшеничный	-	383,2 т.	-
6	Сухари ржано-пшеничные	-	39,9 т.	-
<b>Итого</b>		<b>8284 т.</b>	<b>8911,4 т.</b>	<b>107,5%</b>

Составлено по: ЦГА СПб Ф. 2225. Оп. 99. Д. 162. Л.39

При исследовании документа в статистических данных было обнаружено несоответствие процентного соотношения с показателем выпущенного количества хлеба пшеничного 96%. Возможно, при внесении данных была допущена ошибка, вследствии которого изменился процент выполнение годового плана, так как выпуск по плану хлеба пшеничного 96% составляет **3960,8 т.**, что при правильном расчете составляет **1269,5%**, а в данных таблицы указано **126,9%**. В соответствии с этой таблицей итоговый результат составляет 107,5% т.е. однозначное перевыполнение плана.

При исправлении возможной ошибки, итоговое процентное число меняется со **107,5%** на **64,55%**, что соответственно меняет итоговый показатель выполненной работы и указывает на не выработку поставленного плана.

Сырье на завод поступало бесперебойно в течение всего года, однако его качество оставалось низким. Масло для смазки форм имело большое содержание воды и примесей, в составе соли обнаруживались добавки, а мука была сильно подмочена - она оставляла на мешках большую корьевую корку, вследствие чего вес мешка с мукой мог достигать до 6 кг. Муку нужно было перерабатывать. Поэтому на заводе создали специальных цех для ее обработки. В качестве заменителей в первом полугодии применялись в незначительном количестве: жмыхи 1,4 т., сою 3,4 т., соевый шрот 1,5 т. Во втором полугодии заменители не поступали [2, л. 39-40].

Несмотря на низкое качество основного сырья, в торговую сеть хлеб отправлялся только стандартный (отвечающий требованиям качества).

Таблица 5

**Хлебзавод «Красная заря» - Стандартность хлеба за 1942 г.**

*Стандартность хлеба ээ 1942 г*

<b>Стандартность хлеба за 1942 г.</b>			
<b>№</b>	<b>Сорт хлеба</b>	<b>Сорт муки</b>	<b>Стандартность</b>
1	Ржаной хлеб	95%	99,1
2	Пшеничный хлеб	96%	99,75
3	Пшеничный хлеб	85%	99,02
4	Пшеничный хлеб	72%	99,85
5	Пшеничный хлеб	30%	99,84
6	Пшеничный хлеб	65%	100,0

Составлено по: ЦГА СПб Ф. 2225. Оп. 99. Д. 162. Л. 41

На другом Хлебзаводе №4 в соответствии с объяснительной запиской к годовому отчету, основное производственное оборудование состояло из 6-ти печей, 5 из которых системы «Мельстрой» и одной печи «Виктория». В наличии находилось оборудование кондитерского сухарного производства, две печи в резерве, 2 тестомесильные, 2 просевательные машины, тесто формовка и блок-станция с двигателями мощностью в 37 кв.ч. Блокстанция предусматривалась на случай отключения Хлебзавода от сети Ленэнерго [\[3, л. 145\]](#).

По объему производства, на протяжении 1943 г., предполагалось, что завод выпустит 10508,1 т., однако фактический выпуск превысил норму и составил 11402, 6 т. Ассортимент продукции Хлебзавода №4 был следующий.

Таблица 6

#### Хлебзавода №4 - 1943 г.

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>По плану</b>	<b>По факту</b>	<b>Процент выполнения плана</b>
1	Хлеб ржаной 95%	9235,1 т.	6640,8 т.	71,9%
2	Хлеб пшеничный 96%	493 т.	3111,5 т.	631,1%
3	Хлеб пшеничный 85%	364 т.	381,4 т.	104,5%
4	Хлеб пеклеванный	365 т.	1106,7 т.	303,2%
5	Коврижка из соевого шрота	51 т.	95,4 т.	187,1%

Составлено по: ЦГА СПб Ф. 4965. Оп. 1. Д. 1059. Л. 145

В отношении технико-экономических показателей нормативы выхода продукции значительно изменились. Это объясняется требованиями, предъявленными к заводу в отношении качества продукции. По ржаному 95% хлебу выход продукции на 1 полугодие был установлен в 165%, а начиная с июля, снизился и к концу года норма выхода была установлена в 161,1%. Это обстоятельство имело значение для результата по расходу муки [\[3, л. 145\]](#).

Таким образом, в I полугодии Хлебзавод №4 дал экономии муки 50 т., а в общем за 1943 г. экономия муки составила 68,2 т. или 1,0% к расходу муки. Брак на производстве составил 18,1 т. или 0,16% к выпуску продукции [\[3, л. 145\]](#).

Интересным становится исследование организации технического оборудования на хлебных предприятиях. Каким образом происходил производственный процесс в мучной кладовой? Так, на 6-ом Хлебзаводе организация оборудования в 1943 г. строилась

следующим образом. Мучная кладовая размещалась в полуподвальном этаже, подача муки производилась самотасками (ковшевым элеватором) на верхнюю площадку в наиболее высокой части здания, где были установлены сита. Там мука подвергалась просеву, далее с помощью горизонтальных шнеков (транспортирующее устройство) она подавалась в бункеры и после этого отправлялась в тестомесильные машины. В кладовой находились самотаски, каждая из которых была снабжена самостоятельным вентилятором для улавливания мучной пыли, которая возникала при опрокидывании мешка с мукой [\[7, л. 2\]](#).

В отдельном помещении мучной кладовой находились мешкотряски, в которых производилась чистка мешков из под муки. Каждая мешкотряска снабжалась индивидуальным вентилятором, который устанавливался внутри машины. Кроме того, в мучной кладовой производилась обработка корья на открытых и не снабженных пылеотсасывающей вентиляцией меланжерах. Также там производился ручной просев молотого корья [\[7, л. 2\]](#).

В помещении мучной кладовой производилось большое количество операций с обильным выделением мучной пыли. Все пространство необходимо было содержать в чистоте и своевременно очищать от скапливающейся пыли. Однако в блокадных условиях, из-за ограниченности всех возможных ресурсов вентиляторы не работали, производственное оборудование изнашивалось, воздуховоды не прочищались и т.д. Условия работы в мучных кладовых оставались сложными.

Начало производственного функционирования Ленинградского дрожжевого завода приходится на 1 марта 1943 г. Январь и февраль были подготовительными месяцами к деконсервации предприятия. Коллектив завода начал работу, не имея в своем распоряжении необходимого оборудования, материалов, квалифицированной рабочей силы и руководящих производственных кадров. Одновременно с налаживанием технологии производства велись строительные и монтажные работы.

В течение года работа характеризовалась систематическим невыполнением плана, как с началом запуска завода, так и в период освоения работ ввиду больших трудностей [\[3, л. 1\]](#). Утвержденного производственного плана у предприятия не было. Сумма месячных заданий составила 3400 т. Фактический выпуск продукции за год составил 2474 т. [\[3, л. 5\]](#). Завод стал выпускать дрожжи белковые, назначение которых предназначалось для питания трудящегося населения Ленинграда и бойцов Красной Армии Ленфронта [\[3, л. 6\]](#).

Белковые дрожжи в начале работы выращивались на расе маточных дрожжей. Эта раса не эффективна на высоких сахараах. В это время на производство поступала меласса (кормовая патока), она была средней сахаристости 45-46%, вследствие чего получалось мало выхода. Поэтому производство переключилось на старую Томскую расу №7, на которой работало раньше. За год предпринималось освоить расу жировых дрожжей, но без успеха [\[3, л. 6\]](#).

В первые месяцы работы выходы были низкие, так как не обеспечивалось санитарное состояние аппаратуры. Чаны от длительной консервации покрывались коррозией. Мыть их было очень трудно. Коррозия дрожжевым потоком смывалась, засоряя сепараторы, вследствие чего получались значительные потери дрожжевого молока. Кроме того, неопытные кадры, не имея навыков в работе, допускали нарушения в технологии и тем самым увеличивали потери сырья и продукции. Также отсутствовала правильная промывка дрожжей, вследствие чего кислотность была повышена [\[3, л. 7\]](#).

Качество сырья, которое поступало на завод, не всегда соответствовало установленным кондициям, в силу того, что город находился в условиях блокады, приходилось прибегать к заменителям.

Меласса до июля 1943 г. поступала нормальная со средней сахаристостью в 46,7 %, черная нефильтрованная с сахарных заводов: Бековский, Коробалтинский, Меркенский, Кокандский и т.д. С июля стала поступать зеленая патока с Красногвардейского, Зиметчинского, Зарабулакского заводов, изготавливаемая по укороченной схеме. Фильтрованная с повышенной сахаристостью – 52% и выше [\[3, л. 8\]](#).

Нижнетагильский комбинат поставлял сернокислотный аммоний. Он добавлялся в сусло, которое становилась необходимой подкормкой для дрожжей. Поступившее количество сернокислого аммония, при общей потребности, не обеспечивало полностью нужны производства, поэтому стали прибегать к заменителям: селитре и нашатырному спирту [\[3, л. 9-10\]](#). Таким образом, Ленинградский дрожжевой завод испытывал многие трудности в производственном процессе.

На основании объяснительной записи, в первую блокадную зиму Ленинградский Уксусный завод вышел из строя, он не мог продолжать производство продукции, так как существовали перебои снабжения с электроэнергией, топливом, водой и отсутствием необходимых питательных солей, которые послужили причинами гибели производственных бактерий [\[4, л. 42\]](#).

Однако, завод удалось сделать производственноспособным в 1942 г. Производственных показателей на предприятии удалось добиться, потому что отсутствовавшие и необходимые для нормальной работы питательные соли были заменены на питательные концентраты, полученные из сухофруктов, глюкозы и солода, путем сложной биохимической переработки. Благодаря восстановлению и показательной работе Уксусного завода в условиях блокады и цинготных заболеваний, Ленинград и фронт могли получать необходимое количество уксусной кислоты для борьбы с этой болезнью. Завод наладил у себя производство высококачественных настоев витамина «С», организовал выработку фруктовых вод высокого качества, снабжая ими город и фронт. В итоге предприятием выпускалось: уксус спиртовой бочковый 9%, уксус фасованный в бутылках, витамин «С», фруктовые напитки. По производительности труда план 1942 г. был выполнен на 221% [\[4, л. 42-43\]](#).

Уже в 1943 г. Ленинградский уксусный завод производил уксус бочковый, хвойно-фруктовую и фруктовую воду, и витаминный напиток «С». В первом полугодии завод работал в особо тяжких условиях в связи с обеспечением производства качественным сырьем и кадрами. Спирт-сырец поступал с ликероводочного завода низкого качества, а в феврале спирт поступил как отход от ректификата, вследствии чего произошло отравление уксусных бактерий. Крепость производимого уксуса снизилась на 2%. Поэтому завод встал перед угрозой срыва выпуска высококачественного уксуса, но благодаря современной мобилизации инженерно-технологического персонала с привлечением лучших стахановцев производства путем напряженного труда удалось провести определенный технологический режим, полностью восстановивший жизненную деятельность бактерий, следствием чего стало получение к началу июня нормальных выходов высококачественного уксуса [\[5, л. 40\]](#).

Годовой план 1943 г. по выпуску валовой продукции в неизменных ценах предприятием

был выполнен на 173,2%. Выпуск валовой продукции в неизменных ценах составил 157,2% к выпуску валовой продукции за 1942 г. Выполнение плана представляется в следующем виде производимых товаров: уксус фасованный в бутылках 9%, уксус бочковый 9%, уксус бочковый 5%, витаминная настойка «С», хвойно-фруктовая и фруктовая вода [5, л. 40].

Подводя итог можно сделать вывод о том, что пищевые промышленные предприятия блокадного Ленинграда в самых тяжелейших условиях находили способы производства продукции. В технологии изготовления стали применять заменители и продукты переработки: соевые бобы, соевый шрот, жмыхи. Выпускаемого объема товаров было недостаточно для населения города. Сложные условия усугублялись ограниченностью сырья, нехваткой топлива, электроэнергии и всевозможных ресурсов, что спровоцировало консервацию предприятий. После зимы 1941-1942 гг. производственный процесс постепенно стал восстанавливаться, запуск некоторых заводов возобновлялся с 1942 г. В лабораториях предприятий осваивали новые способы изготовления продукции, которые внедряли в производство, из-за чего ассортимент выпуска товаров увеличивался. Однако, полностью восстановить работу пищевых предприятий не представлялось возможным.

## Библиография

1. Центральный государственный архив Санкт-Петербурга (ЦГА СПб) Ф. 1300. Оп. 14. Д. 6
2. Центральный государственный архив Санкт-Петербурга (ЦГА СПб). Ф. 2225. Оп. 99. Д. 162.
3. Центральный государственный архив Санкт-Петербурга (ЦГА СПб). Ф. 4965. Оп. 1. Д. 1059.
4. Центральный государственный архив Санкт-Петербурга (ЦГА СПб). Ф. 5006 Оп. 2. Д. 72.
5. Центральный государственный архив Санкт-Петербурга (ЦГА СПб). ЦГА Ф. 5006. Оп. 2, Д. 89.
6. Центральный государственный архив Санкт-Петербурга (ЦГА СПб). Ф. 9605. Оп. 2. Д. 29.
7. Центральный государственный архив научно-технической документации Санкт-Петербурга (ЦГАНТД СПб). Ф. 221. Оп. 11. Д. 520.
8. Постановления Военного совета Ленинградского фронта. Часть 1 (август 1941 г. – март 1942 г.). Сб. документов / Отв. сост. К. А. Болдовский. – СПб.: Нестор-История, 2023. – 656 с.
9. Попков П.С. Ленинград в дни Отечественной войны // Пропаганда и агитация. 1942. № 20. С. 5-10.
10. Дзенискевич А.Р. Промышленность Ленинграда в период между прорывом и ликвидацией блокады (январь 1943 – январь 1944 г.) // Город Ленина в дни Октября и Великой Отечественной войны, 1941–1945 гг. : сб. ст. / [ред. коллегия: С.Н. Валк (отв. ред.) и др.]; Акад. наук СССР, Ленингр. отд-ние Ин-та истории. – Москва; Ленинград, 1964. – С. 129-153.
11. Дзенискевич А.Р. Фронт у заводских стен. Малоизученные проблемы обороны Ленинграда (1941–1944). – СПб.: «Нестор», 1998. – 242 с.
12. Соболев Г.Л., Ходяков М.В. Продовольственная комиссия Военного Совета Ленинградского фронта в 1942 г. // Новейшая история России, 2016. № 1. С. 8-21.
13. Красноженова Е.Е. Тотальный голод стал главной причиной многочисленных жертв среди ленинградцев. Продовольственная ситуация в блокадном Ленинграде в 1941-1944

- гг. // Военно-исторический журнал. № 1, 2024. С. 58-65.
14. Красноженова Е.Е., Кулик С.В. Формы и методы повышения производительности труда на оборонных предприятиях блокадного Ленинграда // Журнал. Современная научная мысль. № 3, 2023. С. 106-110. doi: 10.24412/2308-264X-2021-4-106-111
15. Красноженова Е.Е., Кулик С.В. Восстановление и техническая модернизация предприятий Ленинградской промышленности (1942-1945 гг.) // Современная научная мысль, 2022. № 5. С. 168-172. doi: 10.24412/2308-264X-2022-5-168-172
16. Ходяков М.В. Кондитерское производство в блокадном Ленинграде. 1941-1943 гг. // Новейшая история России. 2022. Т. 12, № 4. С.812-839.  
doi.org/10.21638/spbu24.2022.401
17. 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.
18. Зотова А.В. Сельскохозяйственный феномен блокадного Ленинграда // Вестник Костромского государственного университета, 2013. С. 38-40.
19. Зотова А.В. Экономика блокады. СПб.: «Издательский центр «Остров»». 2016. – 320 С.
20. Болдовский К.А. Руководящие органы блокированного Ленинграда: полномочия и сферы компетенции // Труды института истории обороны и блокады Ленинграда, 2023. № 1. С. 96-109.

## **Результаты процедуры рецензирования статьи**

*В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.*

*Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).*

Приближается восьмидесятилетний юбилей Победы в Великой Отечественной войне, который, безусловно, станет серьезным объединительным фактором для российского общества. И действительно, сегодня, как и несколько десятилетий назад, победа над нацизмом играет важную роль в коллективной памяти: наглядным свидетельством здесь служит многомиллионная акция «Бессмертный полк». Среди знаковых событий Великой Отечественной можно указать на битву за Москву и Сталинград, и, конечно, блокаду Ленинграда. Ленинград в годы войны стал символом стойкости и героизма, в связи с чем представляется важным обратиться к изучению различных аспектов истории блокадного города.

Указанные обстоятельства определяют актуальность представленной на рецензирование статьи, предметом которой является производственная деятельность предприятий пищевой промышленности блокадного Ленинграда. Автор ставит своими задачами показать историографический разбор темы, рассмотреть переход пищевой промышленности Ленинграда на нужды военного времени, определить объем выпускаемого товара.

Работа основана на принципах анализа и синтеза, достоверности, объективности, методологической базой исследования выступает историко-генетический метод, в основе которого ««последовательное раскрытие свойств, функций и изменений изучаемой реальности в процессе ее исторического движения, что позволяет в наибольшей степени приблизиться к воспроизведению реальной истории объекта». Автор использует также сравнительный метод.

Научная новизна статьи заключается в самой постановке темы: автор стремится охарактеризовать информацию о производственной работе на пищевых предприятиях блокадного Ленинграда. Научная новизна заключается также в привлечении архивных

материалов.

Рассматривая библиографический список статьи, как позитивный момент следует отметить его масштабность и разносторонность: всего список литературы включает в себя 20 различных источников и исследований. Источниковая база статьи представлена документами из фондов Центрального государственного архива Санкт-Петербурга, Центрального государственного архива научно-технической документации Санкт-Петербурга, а также опубликованными документами. Из используемых исследований укажем на труды Г.Л. Соболева и М.В. Ходякова, Е.Е. Красноженовой, А.В. Зотовой, в центре внимания которых находятся различные аспекты изучения продовольственной ситуации в блокадном Ленинграде. Заметим, что библиография обладает важностью как с научной, так и с просветительской точки зрения: после прочтения текста читатели могут обратиться к другим материалам по ее теме. В целом, на наш взгляд, комплексное использование различных источников и исследований способствовало решению стоящих перед автором задач.

Стиль написания статьи можно отнести к научному, вместе с тем доступному для понимания не только специалистам, но и широкой читательской аудитории, всем, кто интересуется как историей блокадного Ленинграда, в целом, так и продовольственным вопросом в городе, в частности. Апелляция к оппонентам представлена на уровне собранной информации, полученной автором в ходе работы над темой статьи.

Структура работы отличается определенной логичностью и последовательностью, в ней можно выделить введение, основную часть, заключение. В начале автор определяет актуальность темы, показывает, что в период блокады Ленинграда «производимого выпуска продукции не хватало для населения, а большая часть предприятий была вынуждена уйти на консервацию». В работе показано, что «сложные условия усугублялись ограниченностью сырья, нехваткой топлива, электроэнергии и всевозможных ресурсов, что спровоцировало консервацию предприятий». Особо отмечается, что хотя с 1942 г. «в лабораториях предприятий осваивали новые способы изготовления продукции, которые внедрялись на производстве, из-за чего ассортимент выпуска товаров увеличивался», полноценного восстановления работы предприятий в силу ряда причин добиться было невозможно.

Главным выводом статьи является то, что «пищевые промышленные предприятия блокадного Ленинграда, в самых тяжелейших условиях, находили способы производства продукции», хотя выпускемого объема товаров не было достаточно для нужд города.

Представленная на рецензирование статья посвящена актуальной теме, снабжена 6 таблицами, вызовет читательский интерес, а ее материалы могут быть использованы как в курсах лекций по истории России, так и в различных спецкурсах.

В то же время к статье есть замечания: необходимо вычитать текст статьи. Имеются опечатки («После зимы 1941-942 гг. производственный процесс постепенно стал восстанавливаться, запуск некоторых заводов возобновлялся с 1942 г.») пунктуационные ошибки («Статья Попкова П.С. председателя Исполкома Ленинградского Городского Совета депутатов трудящихся посвящена жизнедеятельности Ленинграда в годы Великой Отечественной войны», «Информация из источников, дает представление о заводской рабочей деятельности, выпуске продукции и общей ситуации на предприятиях»), улучшить стилистику отдельных предложений.

После исправления указанных замечаний статья может быть рекомендована для публикации в журнале «Genesis: исторические исследования».

## **Результаты процедуры повторного рецензирования статьи**

*В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.*

Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).

Отзыв на статью "Производственная деятельность предприятий пищевой промышленности блокадного Ленинграда (1941-1943 гг.)".

Предмет исследования- производственная деятельность предприятий пищевой промышленности блокадного Ленинграда в 1941-1943 годы.

Методология исследования базируется на принципах объективности, научности, системности. В работе автор использовал исторический, логический и историко-генетический методы и это дало ему возможность всесторонне и глубоко рассмотреть производственную деятельность на предприятиях блокадного Ленинграда. Автор отмечает, что он использовал "историко-системный метод", что позволили "рассмотреть работу пищевых предприятий как целостной системы".

Актуальность исследования, как верно отмечает автор рецензируемой статьи обусловлена тем значительным интересом к работе промышленных пищевых предприятий в условиях блокады Ленинграда, организации рабочего процесса на производстве и выпуска продукции , так необходимой городу" и недостаточным вниманием исследователей к ряду вопросов этой темы". Автор ставить целью статьи "исследование особенностей производственного процесса на пищевых промышленных предприятиях блокадного Ленинграда" и актуальность темы очевидна.

Научная новизна рецензируемой статьи состоит в постановке проблемы и задач исследования. Новизна обусловлена тем, что в работе подготовлена на архивных источников, часть из которых вводится в научный оборот впервые. Архивные источники , в основном это отчеты о хозяйственной деятельности, приказы дали информативный материал о том, как была организована работа и показывают объем выпускаемой пищевой продукции, виды продукции и ряд других интересных фактор и дают возможность исследовать работу предприятий в условиях блокады. Автор в своей работе использовал документы из Центрального государственного архива Санкт-Петербурга и Центрального государственного архива научно-технической документации Санкт-Петербурга, а также ряд сборников документов, посвященных работе Военного совета Ленинградского фронта, направленных на решение различных вопросов жизнедеятельности города Ленинграда в условиях блокады.

Стиль, структура, содержание. Стиль статьи научный, но есть элементы описательности и это делает статью доступной и понятной не только для специалистов, но и для широкого круга читателей. Структура работы логично выстроена и направлена на достижение цели работы. В начале статьи автор раскрывает актуальность, методологию исследования, источники и научную новизны. Также пишет о работах, в которых исследуемая тема рассматривалась и выделяет те вопросы, которые изучены недостаточно. Содержание работы подчинено цели и задачам исследования. В работе много разнообразных и интересных материалов о переходе к работе в условиях блокады, отмечены документы, показывающие что делали власти для того, чтобы в осажденном городе выпускались хлеб и другая продукция, дан анализ проводимых мер по экономии сырья для пищевой промышленности, приведены данные по производству молочных продуктов, хлеба, дрожжей и т.д. Работа снабжена таблицами, что делает восприятие текста более наглядным. В конце статьи автор приводит выводы по теме и пишет, что "пищевые промышленные предприятия блокадного Ленинграда в самых тяжелейших условиях находили способы производства продукции. В технологии изготовления стали применять заменители и продукты переработки...: Сложные условия усугублялись ограниченностью сырья, нехваткой топлива, электроэнергии и всевозможных ресурсов, что спровоцировало консервацию предприятий. После зимы 1941-1942 гг.

производственный процесс постепенно стал восстанавливаться, запуск некоторых заводов возобновлялся с 1942 г."

Библиография работы состоит из 20 источников (это архивные материалы и работы российских исследователей по теме, в том числе работы последних лет). В их числе работы Красноженовой Е.Е., Кулик С.В.,Ходякова М.В.,Зотовой А.В. , Болдовского К.А. Апелляция к оппонентам представлена на уровне работы над темой и полученных результатов.

Выводы, интерес читательской аудитории. Работа будет интересна специалистам и широкому кругу читателей, всем кто интересуется историей Великой Отечественной войны и организацией работы промышленных предприятий и жизнью ленинградцев в условиях блокады.