

Вестник Рязанского государственного университета имени С. А. Есенина. 2025. № 3 (88). С. 35–46.
The Bulletin of Ryazan State University named for S. A. Yesenin. 2025; 3 (88):35–46.

Научная статья

УДК 94(47).084.9:002(09)

DOI 10.37724/RSU.2025.88.3.004

Где поесть рабочему человеку? Проблема развития советского общепита в 1950-х — 1970-х годах на страницах периодических изданий и в обращениях граждан

Анна Дмитриевна Попова¹, Михаил Олегович Масловский²

¹ Рязанский государственный университет имени С. А. Есенина, Рязань, Россия

² Музей истории молодежного движения, Рязань, Россия

¹ a.d.popova@mail.ru

² maslovskijmihail26@gmail.com

Аннотация. В статье анализируется работа советского общепита в 1950–1970-х годах. На основе архивного материала, публикаций периодических изданий и писем граждан в газеты и органы власти выделяются основные достижения и проблемы этой отрасли услуг. В статье показано, что советское партийное руководство уделяло пристальное внимание переустройству быта населения. Анализ повседневной жизни советского населения показал противоречивость становления института общественного питания в указанный период. Выявляется эволюция повседневной жизни в 1950–1970-х годах, и в этом контексте показаны попытки улучшить работу общепита: расширить сеть столовых, создать фабрики-кухни. В то же время анализ письма и обращений граждан дал возможность показать противоречивость данного процесса и выделить ряд типичных недостатков: низкая пропускная способность, низкое качество блюд, незаконная реализации алкогольных напитков. Мы приходим к выводу о том, что проблемы развития общепита были отражением общих проблем повседневной жизни и советского экономического строя.

Ключевые слова: организации общепита, столовая, буфет, общественное питание, самообслуживание, ассортимент блюд, услуга, продукты питания, повседневность, быт, низкая пропускная способность.

Благодарности: исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда № 24-28-01217 «Советская повседневная жизнь в письмах граждан во власть 1950–70-х годов», <https://www.rscf.ru/project/24-28-01217/>.

Для цитирования: Попова А. Д., Масловский М. О. Где поесть рабочему человеку? Проблема развития советского общепита в 1950-х — 1970-х годах на страницах периодических изданий и в обращениях граждан // Вестник Рязанского государственного университета имени С. А. Есенина. 2025. № 3 (88). С. 35–46. DOI: 10.37724/RSU.2025.88.3.004.

Original article

Where can a working man have lunch? Problems of public catering in Soviet periodicals of the 1950s — 1970s and in readers' letters

Anna Dmitrievna Popova¹, Mikhail Olegovich Maslovsky²

¹ Ryazan State University named for S. A. Yesenin, Ryazan, Russia

² Museum of the History of the Youth Movement, Ryazan, Russia

¹ a.d.popova@mail.ru

² maslovskijmihail26@gmail.com

Abstract. The article analyzes the Soviet public catering in the 1950–1970s. Based on archival material, publications in periodicals and letters from citizens to newspapers and administrative agencies, it highlights the main achievements and problems of this service sector. The article shows that the Soviet party leadership paid close attention to improvement of citizens' life. An analysis of the everyday life of the Soviet population showed the drawbacks in organizing public catering in this period. The evolution of everyday life in the 1950–1970s shows the attempts to improve the work of the public catering: to expand the network of eating places and to create factory canteens. At the same time, the analysis of letters and appeals from citizens allows us to observe the inconsistency of this process and to highlight a number of typical shortcomings: low throughput, low quality of food, and even illegal sale of alcoholic beverages. We come to the conclusion that the problems of the development of the public catering system reflected of the general problems of everyday life and the Soviet economic system.

Keywords: catering establishments, canteen, buffet, public catering, self-service, range of dishes, service, food products, everyday life, everyday life, low throughput.

For citation: Popova A. D., Maslovsky M. O. Where can a working man have lunch? Problems of public catering in Soviet periodicals of the 1950s — 1970s and in readers' letters. *The Bulletin of Ryazan State University named for S. A. Yesenin*, 2025; 3 (88):35–46. (In Russ.). DOI: 10.37724/RSU.2025.88.3.004.

Питание, удовлетворяющее первостепенные потребности человека, играет важную роль в его повседневной жизни. Поэтому на протяжении существования СССР контроль партийно-государственного аппарата над системой общепита являлся важной составляющей советской идеологии.

С точки зрения перестройки института советского общественного питания особый интерес вызывает период 1950–1970-х годов. Именно в это время революционная модель общепита, которая рассматривала стремление достойно жить и достойно питаться как «мещанство», присущее буржуазной идеологии, уходит в прошлое. На смену ей приходит новая модель, ориентированная на потребителя, что было обусловлено улучшением уровня жизни населения на фоне подъема народного хозяйства страны и ростом спроса на качественные услуги.

В те годы реальные доходы населения (в расчете на душу) возросли на 15 %. Согласно данным официальной статистики, в стране отсутствовали люди с доходом ниже прожиточного минимума [Российская повседневность ... , 2009, с. 189]. Численность рабочих и служащих в 1960 году, в сравнении с 1940 годом, увеличилась на 83 %. Стал выше образовательный и культурный уровень людей: если в 1940 году в народном хозяйстве было занято 2,4 млн специалистов с высшим и средним образованием, то в 1960 году их число уже было 8,8 млн, то есть в 3,7 раза больше [Ильющенко, 2015, с. 403]. Эти факторы объясняют стремление советских людей благоустраивать и улучшать свой повседневный быт. В свою очередь, государство стимулировало рост потребностей населения, разрабатывая для этого специальные государственные программы.

В результате целенаправленной работы в 1966–1970 годах объем бытовых услуг, оказываемых населению, увеличился почти в 2 раза по сравнению с предыдущим пятилетием: в 1971–1975 годах — в 1,6 раза, а в 1976–1980 годах — на 43 % [Российская повседневность ... , 2009, с. 190].

Качественные изменения наблюдаются и в сфере услуг общественного питания. Уже во второй половине 1950-х годов питание граждан становится все более разнообразным, высококачественным и калорийным. Согласно статистическим данным, количество предприятий общепита с 1950 по 1960 год увеличилось в 1,49 раза, с 1961 по 1970 год — в 1,4 раза, с 1970 по 1980 год — в 1,23 раза; среднегодовая ежедневная посещаемость увеличилась с 1950 по 1960 год в 1,5 раза, с 1961 по 1970 год — в 1,25 раза, с 1970 по 1980 год — в 1,18 раза; оборот общественного питания возрос с 1950 по 1960 год в 1,6 раза, с 1961 по 1970 год — в 1,95 раза, с 1970 по 1980 год — в 1,58 раза [Попов, 2017, с. 130, 134].

Вместе с тем сеть заведений общественного питания развивалась неравномерно и имела существенные недостатки в работе. Значительная роль в их выявлении отводилась обращениям граждан в органы власти и в печать. Письма, выражая надежды и чаяния простых людей, достоверно отражали повседневную действительность. Газеты 1960-х годов (особенно региональные) активно публиковали письма граждан, в которых часто поднимались самые различные проблемы повседневности. Граждане писали свои пожелания о благоустройстве городов, улучшении работы торговых точек и службы быта, досуговых учреждений. Работа общепита неоднократно освещалась на страницах периодических изданий и поднималась в обращениях граждан, что является вполне логичным, учитывая важность питания в повседневной жизни.

В статье по материалам архивных источников и газет, в том числе обращений граждан, через повседневность исследованы основные тенденции развития советского общепита в 1950–1970-х годах, диалог граждан и власти как инструмент к принятию управленческих решений, направленных на устранение проблем.

В послевоенные годы основная часть населения испытывала острый дефицит продуктов питания, поэтому граждане устраивали подсобные хозяйства, огороды, крольчатники и др. Эта практика существовала и в дальнейшем. Роскошные рестораны, расположенные в зданиях стиля «сталинский ампи́р», с высокими ценами, были недоступны для простых людей. Поэтому начинает преобладать домашнее питание. Как следствие — уменьшение количества выпускаемых блюд и снижение товарооборота. «В 1950 г. выпуск блюд составил 6,4 млн (или 59 %) против 10,9 млн в 1947 г. Объем товарооборота в 1950 г. по отношению к его объему в 1947 г. составил 70 %» [Ильющенко, 2015, с. 403]. Такая ситуация с общественным питанием объяснялась еще и тем, что в первые послевоенные годы приоритетом в числе государственных задач было развитие тяжелой промышленности и обороноспособности страны, сфера продовольствия мало финансировалась.

Уже в конце 1950-х годов была обозначена важность общественного питания как основы нового быта советского человека. Серьезно повлияла на его развитие отмена карточной системы и введение свободной торговли [Макарова, 2021, с. 218]. Преобразования периода хрущевской «оттепели» предполагали в первую очередь расширение сети заведений общепита, внедрение новых форм обслуживания, повышение пропускной способности, расширение ассортимента блюд и технологий приготовления, разнообразие услуг, введение льготного и бесплатного питания для отдельных категорий граждан, снижение цены на продукцию общественного питания в сравнении с продовольствием в торговой сети. В результате преобразований горячим питанием (обедами) по месту работы планировалось охватить 90 % занятого в народном хозяйстве страны населения, а также студентов и школьников [Абрамов, 1960, с. 7], на смену домашнему питанию должно было прийти общественное.

Продвижение новой модели обслуживания осуществлялось путем демонстрации в печати работы образцово-показательных заведений. В городе Рязани в столовой № 9 представителям общественного питания и торгующих организаций продемонстрированы 37 различных вкусно приготовленных овощных блюд, у каждой тарелки была этикетка с названием блюда, номером раскладки, выходными данными, ценой и указанием повара [Овощные блюда ... , 1956, с. 4]. В столовой Рязанского нефтеперерабатывающего завода для посетителей работали три зала на 250 человек (один — для общего питания, два — для диетического), буфет и комната отдыха, а система самообслуживания позволяла быстро получить обед [Концур, 1965, с. 4]. В столовой на чулочной фабрике города Феодосии было четко разграничено время приема пищи для тружеников своего предприятия и других столоующихся, налажена предварительная продажа талонов на обед, работали молодые квалифицированные специалисты, заведующей установлен деловой контакт с руководителями предприятия и фабричным комитетом, что позволило общими усилиями решать возникавшие трудности [Рабочая столовая, 1958, с. 1].

Одной из ключевых проблем, существовавших еще в начале 1950-х годов, являлась нехватка объектов общепита. Именно эту проблему часто поднимали граждане в своих письмах, которые направлялись как в редакции периодических изданий, так и в органы власти. Некоторые из них содержат просто народный стон: «Негде поесть!». Например, именно об этом писали жители поселка Ярославского нефтеперерабатывающего завода в газету «Северный рабочий». Они отмечали, что в поселке живет около 800 молодых рабочих, которые в большинстве своем обедают в столовой. Однако, в силу ее небольшой вместительности, они вынуждены часами стоять в очереди за обедом. «Такая организация общественного питания, как в нашем поселке, никуда не годится!» — жалуется в письме один из рабочих [Ситников, 1958, с. 3]. Ситуация была не единственной, аналогичная проблема обозначена в региональной газете «Приокская правда», которая выходила в Рязанской области. В рубрике «Из редакционной почты» газеты «Приокская правда» коллективный корреспондент данного издания отмечает, что в совхозе «Победа» Рязанской области проживает большое количество работников хозяйства, а также строителей, «но питаться им негде: здесь до сих пор нет столовой» [Почему в совхозе ... , 1961, с. 3].

Часто, пока не решен вопрос об открытии столовых в многолюдных местах, граждане обращались с просьбой об их временной работе на площадках предприятий и учреждений. Рабочие из

района Стрелецкой бухты Севастополя просили дополнительно продлить часы работы столовой ремесленного училища, где после принятия пищи учащимися можно выдавать обеды рабочим [Дмитриенко, 1960, с. 2].

Нельзя сказать, что к проблеме органы власти были равнодушны, на сигналы реагировали. В связи с нехваткой предприятий общепита со второй половины 1950-х годов активно вводятся в строй новые объекты. На смену заведениям, оборудованным со сталинской помпезностью, пришли учреждения, построенные по малобюджетным проектам, из недорого строительного материала. В Рязанской области в 1960 году вводятся в действие 39 предприятий общественного питания, к концу 1963 года — 84 [Абрамов, 1960, с. 8].

В 1964 году насчитывается свыше 450 предприятий, в шестом году семилетки должны вступить в строй 18 объектов, в 1966 году — 12 предприятий [Завтра ... , 1966, с. 2]. В городе Рязани в 1977 году за 11 месяцев было введено в эксплуатацию 5 объектов на 1290 посадочных мест, капитально отремонтировано 6 столовых, планировалось построить предприятия на 9453 посадочных места, в том числе 5979 посадочных мест на промышленных предприятиях [ГАРО. П.-220. Оп. 15. Д. 7. Л. 43, 45].

Необходимо отметить, что объекты открывались в тех общественных локациях, где они были особенно востребованы и давали высокий уровень товарооборота, например, рядом с культурно-зрелищными учреждениями, крупными магазинами, остановками общественного транспорта. При этом мощность объекта обслуживания должна быть напрямую связана с радиусом обслуживания и массовостью людей.

Проблема нехватки объектов общепита взаимосвязана с другой проблемой (низкой пропускной способностью уже работавших организаций), обозначенной также уже в начале 1950-х годов. Ее решение требовало новых инновационных форм обслуживания, направленных на оптимизацию процессов. Поэтому с начала 1950-х годов был взят курс на автоматизацию предприятий общественного питания, однако по причине несовершенного технического состояния из различных видов прижились только автоматы по продаже газированной воды.

В те годы вопрос пропускной способности пытались решить посредством нового метода — самообслуживания, который позиционировался как передовой, социалистический и подразумевал своего рода демократизацию общепита. В справке о санитарном состоянии торговых предприятий и предприятий общественного питания от 1951 года сообщается, что в городе Рязани самообслуживание позволяет посетителям экономить время [ГАРО. Ф.Р.-6. Оп. 1. Д. 2358. Л. 5].

К середине 1960-х годов 70 % организаций общепита работали по методу самообслуживания [Попов, 2017, с. 132].

Попытка самообслуживания была предпринята даже в общеобразовательных учреждениях, где также было сложно одновременно обеспечить обедом всех учащихся. В школе № 36 города Рязани в коридорах на столах продавались булочные изделия и напитки. Дети самостоятельно производили оплату. Данная инициатива пропагандировалась в печати как передовая, однако руководство школ неохотно шло на создание таких буфетов [Головина, 1966, с. 2]. Можно предположить, что основная причина заключалась в возможном выявлении недостачи в бухгалтерском учете.

Форма самообслуживания имела и отрицательную сторону: заведения общепита уже не могли себя позиционировать как место организованного отдыха и общения, когда можно за столиком с друзьями провести неспешно нерабочее время. Об этих минусах самообслуживания упоминает в справке ГК КПСС о выполнении постановления бюро горкома КПСС от 16 декабря 1976 года «О состоянии и мерах по улучшению торговли в городе и ее технической оснащенности в свете требований XXV съезда КПСС» инструктор горкома КПСС Кутенцын [ГАРО. П.-220. Оп. 15. Д. 7. Л. 43].

Оптимизировать рабочие процессы и повысить производительность труда позволили также новые производственные технологии — применение полуфабрикатов, внедренных во второй половине 1950-х годов. Функции обработки сырья были переданы от работников общепита высокомеханизированным предприятиям, что позволило сократить время приготовления пищи и ускорить процесс обслуживания посетителей.

Для решения вопроса низкой пропускной способности создаются дополнительные виды заведений общепита, такие как кафе, раздаточные, закусочные, чайные, буфеты, призванные снижать нагрузку на столовую [«Цеху питания» ... , 1965, с. 3].

Отзывы и письма граждан позволяют оценить реакцию граждан на эти нововведения. Жители Севастополя положительно восприняли создание такой новой формы обслуживания, как домовые кухни, которые дали женщинам возможность экономить время и посвящать его общественно полезному труду, семье, культурному досугу и др. Такая кухня, оснащенная новейшим оборудованием, например, была открыта в жилом массиве на улице Гоголя. Домохозяйки приобретали как готовые блюда, так и полуфабрикаты. Отзывы были положительные: «Почти ежедневно беру обеды в домашней кухне. Первые и вторые блюда готовятся вкусно» (Е. И. Ситникова. *Куликово поле, улица Острякова, 7, кв. 6.*); «В домашней кухне... готовят вкусно, обслуживание культурное, чувствуется добросовестное отношение к делу.» (А. В. Шаропова. *Коммунистическая, 18, кв. 1.*); «Хочется, чтобы было больше таких домашних кухонь в Севастополе (Емельянова)» [Рабичев, 1960, с. 1].

Внедряется выездная форма обслуживания населения в колхозах и совхозах для тех, кто работает в поле (например, в Рязанской области, в Ерахтурском районе, в колхозе «Новая жизнь», выездные обеды организуются посредством двух конных развозок и двух автолавок) [Абрамов 1960, с. 31]; в местах массового организованного отдыха. Однако не всегда новые практики инициативно принимались к исполнению организациями общепита: например, директор завода фруктовых вод т. Курбатов не организовал торговлю на пляже, в Луковском лесу, на Новом рынке, ул. Ямской, Приокском поселке, Дягилеве (г. Рязань); безответственно относятся к обслуживанию трудящихся на пляже директора Главмолоко т. Дрыкин, Холодильника т. Нефедов [ГАРО. Ф.Р.-6. Оп. 1. Д.2358. Л. 95]. Такое неисполнение поручений обусловлено, главным образом, загруженностью предприятий на местах.

Со второй половины 1950-х годов потребность работающего и учащегося населения в горячем обеденном питании значительно возрастает. Решение этого вопроса было важным, так как от работоспособности указанных категорий населения зависел рост производительности труда. Статистика показывает, что на предприятиях с хорошо развитой сетью столовых среднечасовая производительность труда была на 7–8 % выше (в расчете на смену), чем на предприятиях, где уровень организации общественного питания недостаточно высок [Волков, Зайцева, 1979, с. 8]. Поэтому в 1956–1960 годах планировалось увеличить количество столовых в Советском Союзе не менее чем на 50 % [Ильющенко, 2015, с. 403]. Прежде всего, должна была развиваться сеть столовых при фабриках, заводах, шахтах, совхозах и учебных заведениях. Так, в Рязанской области в 1964 году столовые были открыты при каждом заводе Рязани, Скопина, Касимова, Михайлова [Заводская столовая, 1964, с. 2]. Принятые меры привели к тому, что сеть предприятий общепита в СССР за 1951–1960 годы возросла с 95,4 тыс. до 147, 2 тыс. единиц, то есть на 54 % [Ильющенко, 2015, с. 403].

Необходимо отметить, что при этом на предприятиях, согласно государственной задаче воспитывать здоровых и физически крепких советских граждан, постепенно внедряется льготное, диетическое и лечебно-профилактическое питание.

Вместе с тем статьи из рязанских газет, а также обращения граждан свидетельствуют о том, что процесс создания при предприятиях столовых протекал противоречиво: не все руководители промышленных предприятий проявляли должное внимание к проблемам работников столовых [«Цеху питания» ... , 1965, с. 3]. Публикации газет, в том числе письма граждан, выявляют ряд недостатков работы учреждений общепита. Так, на заводах счетно-аналитических машин, тепловых приборов, станкостроительном не поставлено оборудование для диетических залов, не установлены холодильные камеры, нет помещений для открытия цеховых буфетов [Заводская столовая, 1965, с. 2]. Столовые не обеспечены транспортом, горячей водой, а в ряде случаев она вовсе отсутствует, и работники вынуждены пользоваться водой из колонки (столовая № 12 электролампового завода, столовая № 45 комбайнового завода «Рязсельмаш») [«Цеху питания» ... , 1965, с. 3]. В столовую № 44 нефтеперерабатывающего завода не поступают в необходимом количестве мясо, овощи, зелень, поэтому блюда не всегда бывают калорийными и полезными [Брыкин, 1966, с. 4].

Не менее сложно протекал процесс организации столовых в образовательных учреждениях. Ввиду отсутствия специального оборудования в школьных буфетах продается только готовая пища, требующая повторного разогрева, что снижает питательную ценность блюд. Во многих школах не хватает площадей для размещения буфетов, поэтому дети завтракают в клас-

сах. Имеются случаи равнодушного отношения руководства образовательных учреждений к вопросу организации питания детей и молодежи. Например, не приняты своевременные меры по открытию столовых в школах города Рязани № 11, 20, 33, 39, 43 [Головина, 1966, с. 2].

Были и положительные примеры работы: в Рязани имелось 6 школьных столовых и 36 буфетов, которые обслуживали на специализированном транспорте 9 базовых кухонь города. При школьных столовых создавались родительские комитеты, контролирующие качество пищи, чистоту и порядок [Там же, с. 2].

Еще с начала 1950-х годов из-за отсутствия в необходимом количестве заведений общественного питания и должного финансирования большинство действующих располагались в непригодных помещениях, требующих капитального ремонта. Поэтому во многих организациях общепита далеко не всегда соблюдались санитарные требования.

Проведенный с 15 по 25 января 1951 года в городе Рязани Декадник полного санитарного состояния, которым были охвачены в том числе 6 столовых, 4 чайных, 33 закусочных, прошел «не на должной высоте» [ГАРО. Ф.Р.-6. Оп. 1. Д. 2358. Л. 5]. Также отмечено, что в столовой Ярославского паровозоремонтного завода течет крыша, грязные стены. На территории двора столовой, где расположены кладовые с продуктами, груды всякого хлама, мусорный ящик переполнен нечистотами. [Мальцев, 1958, с. 3]. В столовой Розовского совхоза Омской области люди обедают в пальто, шапке и рукавицах, довольствуясь замерзшей пищей [Карпович, 1958, с. 3].

Некоторые письма граждан выявляют вообще возмутительные случаи, которые идут вразрез даже с самыми элементарными требованиями санитарии и гигиены. Так, преподаватель техникума механизации сельского хозяйства поселка Советский в Крыму с возмущением пишет о беспорядках в столовой этого учебного заведения: «зал отапливается от случая к случаю, отчего стены его покрылись плесенью, штукатурка вздулась, и нередко куски ее падают с потолка в тарелки... Чай готовят в кастрюлях из-под других блюд. Поэтому часто в стаканах можно найти остатки каши или лапши [Борщ, 1958, с. 3]. В столовой Рязанской швейной фабрики из-за отставшей промокшей штукатурки обедающие «не застрахованы от неприятностей» [Соловцов, 1965, с. 2].

Случаи антисанитарии регулярно и жестко критикуются в газетах, принимаются меры по устранению нарушений и наказанию должностных лиц. Так, в городе Рязани было закрыто кафе № 1 военторга, не соответствующее санитарным требованиям [ГАРО. Ф.Р.-6 Оп. 1. Д. 2357. Л. 3], закусочная № 6 «Треста столовых» из-за массового отравления рыбой [ГАРО. Ф.Р.-6 Оп. 1. Д. 2359. Л. 93], столовая в совхозе «Восточный» Саратовской области из-за неудовлетворительной работы [Сурушкович, Салымов, 1958, с. 3].

Такие управленческие решения демонстрировали заботу власти о здоровье населения. Однако ввиду нехватки объектов общепита были случаи, когда руководство не обращало внимание на имеющиеся нарушения, так как закрытие заведения могло вызвать волну других жалоб — на отсутствие в густонаселенном пункте заведения общепита. Так, в поселке Приокский города Рязани в связи с выявленными нарушениями подлежала закрытию столовая, но она продолжала работу, поскольку была единственной в поселке [ГАРО. Ф.Р.-6. Оп. 1. Д. 2357. Л. 2].

Нередко, несмотря на одинаковую материально-техническую базу и равное обеспечение финансовыми ресурсами, организации работали по-разному. Например, в Балашове в столовую на колхозном рынке люди шли охотно: там была прекрасная мебель, разнообразный выбор блюд, четко работала раздаточная. В столовой на улице Ленина города Рязани прекрасно оборудовано помещение, но посетители были недовольны: на 80 мест — всего 30 тарелок для вторых блюд, не хватало стаканов, велась торговля вино-водочными изделиями, были факты обвеса и обсчета посетителей [Катушев, 1958, с. 3].

Такие случаи говорят еще об одной наиболее проблемной проблеме советского общепита — низкой культуре обслуживания посетителей, в том числе по причине кадрового голода. В СССР среди руководителей предприятий общепита лишь 17,5 % имели высшее и среднее специальное образование, не имели даже среднего — 65 % [Ильющенко, 2015, с. 404].

Качественных услуг в сфере питания не было из-за низкой квалификации работников, нежелания изучать и распространять передовой опыт, разрабатывать и внедрять новые формы и методы работы.

Письма, обращения и жалобы граждан поднимают и другие проблемы работы общепита, в том числе связанные с ассортиментом блюд и качеством приготовления.

В чайной № 5 вместо чая подали холодный кисель и пиво с сором. И это не впервые (Жалоба от 12/VI-51 г.), в чайной № 7 было медленное обслуживание и обсчет на папиросы (Жалоба № 34), ожидание сырых огурцов 47 минут (Жалоба № 14 от 13 октября). В кафе № 8 медленное обслуживание (Жалоба от 4-го сентября) [Ф.Р.-6, Оп. 1, Д. 2358, Л. 180 (с об.)], в столовой № 23 жалоба на «плохое приготовление пищи и прокисшие макароны» [ГАРО. Ф.Р.-6. Оп. 1. Д. 2359. Л. 60]. В чайной рабочего поселка Романовка Саратовской области заявленные в меню блюда по факту отсутствовали в скудном ассортименте приготовленных блюд, поэтому покупателям приходилось заказывать не то, что хочется [Иванов, 1958, с. 3 ; Балабанов, 1958, с.1].

Еще одним поводом для жалоб и возмущенных писем становилась патологическая практика распития спиртных напитков в столовых и чайных. В городской среде оно стало распространенным из-за миграции в город выходцев из села, не умеющих проводить досуг в городской среде, что приобщало их к употреблению спиртных напитков [Сокольников, 2012, с. 283].

Заведения общепита превращались в «злчное место», где осуществлялось моральное разложение не только старшего поколения, но и подрастающей молодежи, что в корне не соответствовало идеологии о новом советском человеке.

В столовой Золотовского потребсоюза Саратовской области все полки буфета были наполовину заняты водкой и ликерами [Кемаров, 1958, с. 3]. Столовая № 29 города Рязани в вечернее время пропускала посетителей со спиртными напитками, превращаясь в питейное заведение [А книгу ... 1964, с. 3].

Так, в своем письме в газету «Приокская правда» рабочие поднимали вопрос о закрытии буфета в селе Канищево Рязанской области, где отпускали водку даже школьникам, а в дни выдачи зарплаты рабочим торгуют до утра, пьяные ходят по деревне, не давая спокойно отдыхать рабочим и колхозникам [Митин, Егоров, Чистяков, 1956, с. 3]. На эту же проблему указывали и другие граждане в своих обращениях: нет возможности пообедать молодым рабочим и студентам, семейным людям, так как столы заняты пьяными людьми [Шаталин, 1958, с. 3 ; Гомонова, 1960, с. 3].

Продавцы временами сами содействовали процветанию пьянства, обслуживая в первую очередь посетителей, которые заказывают пиво или водку [Елисеев, 1958, с. 3]. Однако было бы неправильно говорить только о попустительском отношении работников общепита к данной проблеме. Они иногда не могли самостоятельно урегулировать такие ситуации, а в заведениях общепита не осуществлялось системное дежурство правоохранительных органов и общественных дружинников [«Цеху питания» ... , 1965, с. 3].

В обращениях граждан были возмущения в адрес вышестоящих руководителей и настоятельные предложения закрыть такие заведения общественного питания. Вместе с тем они продолжали функционировать, потому что приносили на постоянной основе реальный доход организациям общепита.

Главным критерием оценки гражданами работы организаций общепита служила жалобная книга, назначение которой — улучшение торговли и оказание услуг населению. Жалобную книгу обязаны были иметь все предприятия общепита, однако получить ее посетителю было не так просто: в некоторых обращениях граждане жаловались, что, столкнувшись с недостатками в работе общепита, они даже не смогли о них написать в соответствующей книге.

Так, сотрудница 23-го отделения связи города Рязани Н. Кислова жаловалась на работу кафе № 1 на Театральной площади: «Взяла чек на суп вермишелевый молочный, а дали суп пшенный, невкусный, приготовленный накануне или два дня назад. Книгу жалоб не дали» [ГАРО. Ф.Р.-6. Оп. 1. Д. 2358. Л. 5].

Посетители столовой № 23 В. Ф. Панкратова и В. А. Березина отмечают, что «Только после неоднократных настойчивых требований мы получили книгу, — вписали в нее — Вине-грет несвежий. Харчо — рис да вода», «наконец-то попала к нам книга [ГАРО. Ф.Р.-6. Оп. 1. Д. 2358. Л. 5].

Жалобы граждан, а также проверки организаций общепита по факту обращения граждан фиксируют использование работниками торговли и питания служебного положения в личных корыстных целях. В чайной Донского райпотребсоюза Липецкой области буфетчица т. Орешкова продавала копченую рыбу «из-под прилавка только своим знакомым» [Елисеев, 1958, с. 3].

Буфетчица тов. Карцева столовой ЯрГРЭС получила для продажи масло, но рабочие его так и не увидели [Окунев, 1958, с. 3]. В столовой № 23 города Рязани мясо вместо 2 тонн отоварено на 1193 килограмма, колбасных изделий вместо 1,5 тонны — на 442 килограмма [ГАРО.

Ф.Р.-6. Оп. 1. Д. 2359. Л. 60-61]. Работница буфета строительного треста № 23 города Рязани продает сахар только избранным лицам [Орлова, 1956, с. 3]. В Дергачах Саратовской области в столовой было расхищено продуктов свыше чем на 20 тысяч рублей, поэтому, покрывая недостачу продуктов, работники кухни приготавливали блюда не по установленным нормам раскладки, а как считали выгодным для себя [Сурушкович, 1958, с. 3].

В сфере советского общественного питания такие случаи были повсеместны. В 1950–1970 годах спрос населения значительно превышал количество производимой сельскохозяйственной продукции: почти 40 % сельскохозяйственной продукции поступало с приусадебных участков крестьян через «колхозный рынок» [Российская повседневность ... , 2009, с. 189], а к середине 1960-х годов явный дефицит практически всех продуктов питания обнаружился во всех регионах страны [Гущин, 2016, с. 252–258]. В ситуации дефицита работники сферы питания имели невероятные возможности для личного обогащения и установления взаимовыгодных коррупционных отношений. Поэтому в сознании советских граждан работник торговли и питания всегда ассоциировался с мошенником или вором.

Из обращений граждан видно, что нередко серьезные нарушения в работе были вызваны безразличием руководителей заведений общепита, а также ведомств, курирующих эти организации, к существующим проблемам. Например, заведующая т. Головки столовой № 14 ОРСа города Феодосия не проводит разъяснительные беседы о причинах плохой работы со своим коллективом, «по месяцу и более не заглядывает в книгу жалоб и предложений» [Рабочая столовая, 1958, с. 1]. Председатель завкома т. Котельман «никак не удосужится поговорить с управляющим трестом т. Силуковым и, наконец улучшить обслуживание в столовой. К слову сказать, т. Силуков совсем не интересуется тем, как подведомственное ему учреждение обслуживает рабочих нашего завода» [Торопин, 1958, с. 3]. На заводе «Победа рабочих» руководители треста столовых не интересуются проблемами работников столовых, не осуществляется должным образом общественный контроль за ходом работы предприятия [Вишуров, 1958, с. 3].

Были и другие причины низкого качества оказания услуг. Чрезмерная загруженность посетителей не позволяла грамотно организовать процесс обслуживания. Несвоевременность поставок по причине товарного дефицита, присущего советской экономике, а также отсутствие грамотной организации снабжения не позволяли обеспечить вкусным и калорийным питанием, а также снизить стоимость блюд. Например, совхозы «Новосёлки» и «Кирицы» Рязанской области не выполняли своих обязательств по снабжению продовольствием, поэтому предприятия общепита несли большие расходы из-за поставок из других регионов и, как следствие, вынуждены увеличивать стоимость питания [«Цеху питания» ... , 1965, с. 3].

В Керчи трест столовых, объясняя причину несвоевременных поставок, ссылается на райзаготконторы — Приморскую, Ленинскую, Нижегородскую: «они-де виноваты, они не дают овощей». При этом известно, что из этих же районов овощи поступают в Ялту, Симферополь [Северюхин, Игнатъев, 1958, с. 3].

Не позволяла обеспечить предприятия в необходимом объеме и своевременно продуктами питания слабая материально-техническая база. Регулярно поступали жалобы на круглогодичное отсутствие свежих овощей. Например, в Керченском тресте столовых склады были небольшой площади и плохо приспособлены к хранению овощей: режим температуры в зимнее время не соответствовал требованиям, отсутствовала вентиляция, тресты должным образом не снабжались водой, наряду с механизированными процессами, оставался ручной труд: «...десятки и сотни тонн овощей рабочим по-прежнему приходится переносить в корзинах, на своих плечах» [Там же, с. 3].

Необходимо отметить, что иногда стоимость питания в столовых не соответствовала уровню качества оказываемых услуг, цены оказывались завышенными и не оправдывали ожидания потребителя. В столовой № 1 города Феодосия цена обеда в среднем 7–8 рублей. С учетом завтрака и ужина стоимость питания в день составляла 17–20 рублей в день, за месяц — 500 рублей. Не каждый рядовой советский гражданин мог себе позволить завтракать, обедать и ужинать в заведениях общепита. Поэтому в обращениях граждан звучат предложения пересмотреть стоимость обеденных блюд и найти резервы для их удешевления [Воронин, 1959, с. 3].

Таким образом, институт общественного питания в Советском Союзе играл важную роль в системе идеологического воспитания граждан, соответствуя духу коллективизма, а также в становлении народного хозяйства страны. От того, насколько был устроен быт человека, како-

ва культура обслуживания, во многом зависело настроение людей, производительность их труда, поэтому контроль над повседневностью был одним из ключевых инструментов в формировании нового, «советского» человека. Стремление обеспечить доступность общепита широким слоям населения создавало образ государственной власти как органа защиты прав и свобод граждан, заботы об их благосостоянии.

Деловая переписка и анализ обращений граждан позволяют выявить ряд проблем в организации работы советского общепита. Ключевыми стали недостаток объектов общепита, низкая пропускная способность работающих заведений, их несоответствие действующим санитарным нормам, низкая механизация и автоматизация предприятий, отсутствие разнообразия блюд и их качества, высокие цены, низкая культура обслуживания и общения с посетителями.

Реализованная в 1950-1970-х годах попытка перестройки института общественного питания была направлена на решение вышеуказанных проблем. Важным критерием оценки ситуации в системе советского общепита были обращения граждан, являющиеся своего рода каналом информации, который содействовал выработке управленческих решений и корректировке действий власти. Апелляция в верха рассматривалась как наиболее эффективный способ благоприятного решения проблемы и демонстрировала заботу власти о гражданах.

За годы преобразований удалось расширить сеть предприятий общественного питания, ввести новые формы обслуживания, качественно повысить уровень питания трудящейся и учащейся категорий населения. Однако большинство проблем в сфере питания остались нерешенными, так как они носили системный и комплексный характер, затрагивали не только сферу питания. В итоге не удалось реализовать основную идею общепита — ликвидировать домашнюю кухню, посещение ресторанов и кафе не стало каждодневной практикой в повседневной жизни трудящихся.

В 1950–1970-х годах отрасль общественного питания еще не занимала значительного места в организации быта трудящихся, а возрастающие потребности населения не удовлетворялись в полной мере.

Список источников

1. А книгу жалоб так и не дали... // Приокская правда. — 1964. — № 9. — С. 3.
2. Абрамов Н. З. Выполнять и перевыполнять все обязательства / Кооператоры земля Рязанской. — 1960.
3. Балабанов И., Ткачёва Н., Тонкошурова Н. Щи вчерашние... и холодные // Коммунист. — 1958. — № 107. — С. 1.
4. Борщ Г. Чай... с кашей // Крымский комсомолец. — 1958. — № 15. — С. 3.
5. Брыкин В. Рабочий пришел в столовую // Приокская правда. — 1966. — № 17. — С. 4.
6. Вишуров И. Решение приняли... и успокоились // Северный рабочий. — 1958. — № 102. — С. 3.
7. Волков К. Д., Зайцева А. Я. Экономика и планирование предприятий общественного питания. — М.: Экономика, 1979. — 280 с.
8. Воронин П. Надо найти возможность для снижения цен на обеды // Победа. — 1959. — № 47. — С. 3.
9. Головина Ю. Завтрак в школе // Приокская правда. — 1966. — № 8. — С. 2.
10. Гомонова Т. Питейное заведение под вывеской «Пельменная» // Слава Севастополя. — 1960. — № 147. — С. 3.
11. Государственный архив Рязанской области (ГАРО). — Ф.Р.-6. — Оп. 1. — Д. 2359. — Л. 60–61; Д. 2357. — Л. 2, 3–7; Д. 2358. — Л. 5–12, 95, 180; Д. 2359. — Л. 93–94; П-220. — Оп. 15. — Д. 7. — Л. 43, 45, 47.
12. Гушин А. А. Обострение проблемы товарного дефицита в СССР в 1960-х — начале 1980-х гг. в ракурсе истории повседневности // Проблемы гуманитарного образования: филология, журналистика, история: сб. науч. ст. III Междунар. науч.-практ. конф. (г. Пенза 8–10 декабря 2016 г.) / под ред. Т. В. Стрыгиной. — Пенза: Изд-во ПГУ, 2016. — С. 252–258.
13. Дмитриенко А. Стрелецкой нужна столовая // Слава Севастополя — 1960. — № 147. — С. 1.
14. Елисеев В. Улучшить работу чайной // Донская правда. — 1958. — № 144. — С. 3.
15. Заводская столовая // Приокская правда. — 1964. — № 55. — С. 2.
16. Завтра нашего города // Приокская правда. — 1966. — № 1. — С. 1.
17. Иванов А. Трудно дожидаться обеда // Керченский рабочий. — 1958. — № 156. — С. 3.
18. Ильющенко Д. В. Общественное питание в СССР в 1941–1965 гг.: вектор эволюции // Молодой ученый. — 2015. № 2 (82). — С. 402–406.

19. Карпович А., Бармин И., Бавелец. Совхоз Розовский. Об аппетите и работе столовой // Новая жизнь. — 1958. — № 23. — С. 3.
20. Катушев В. У разных хозяев разные порядки // Коммунист. — 1958. — № 81. — С. 3.
21. Кемаров И. В угоду пьяницам // Коммунист. — 1958. — № 186. — С. 3.
22. Концур В. Рабочая столовая // Приокская правда. — 1965. — № 11. — С. 4.
23. Макарова Н. Н. Магнитогорск как социокультурный проект советской власти в 1930–1950-е гг. — Магнитогорск : Магнитогор. дом печати, 2021. — 532 с.
24. Мальцев Ф. С этим мириться нельзя! // Северный рабочий. — 1958. — № 102. — С. 3.
25. Митин, Егоров, Чистяков. Нужен ли такой «буфет»? // Приокская правда. — 1956. — № 165. — С. 3.
26. Овощные блюда должны быть в каждой столовой // Приокская правда. — 1956. — № 171. — С. 4.
27. Окунев М. Кто же наведет порядок // Северный рабочий. — 1958. — № 102. — С. 3.
28. Орлова В. Нарушают правила торговли // Приокская правда. — 1956. — № 160. — С. 3.
29. Попов Д. А. Общественное питание: советская организация // Вестник Хабаровского государственного университета экономики и права. — 2017. — № 3 (89). — С. 123–135.
30. Почему в совхозе нет столовой? // Приокская правда. — 1962. — № 113. — С. 3.
31. Рабичев Е. Домовая кухня. Стрелецкой нужна столовая // Слава Севастополя. — 1960. — № 102. — С. 1.
32. Рабочая столовая // Победа. — 1958. — № 116. — С. 1.
33. Российская повседневность: вторая половина XIX — начало XXI века : учеб. пособие / под ред. Л. И. Семенниковой. — М. : КДУ, 2009. — 244 с.
34. Северюхин Л., Игнатьев С. Овощные блюда в постоянное меню столовых // Керченский рабочий. — 1958. — № 41. — С. 3.
35. Ситников В. Столовых две, а пообедать негде // Северный рабочий. — 1958. — № 2 — С. 3.
36. Сокольников Р. С. Пьянство и алкоголизм как проявление аномалии (на примере индустриальных центров Европейского Севера России в середине 1960-х — середине 1980-х гг.) // Повседневная жизнь и общественное сознание в России XIX–XX вв. : материалы Междунар. науч. конф. — СПб. : Ленинград. гос. ун-т. им. А. С. Пушкина, 2012. — 323 с.
37. Соловцов Е. В столовой... под зонтиком // Приокская правда. — 1965. — № 113. — С. 2.
38. Сурушкович Ю., Салымов С. Шницель из... хлеба // Коммунист. — 1958. — № 81. — С. 3.
39. Торопин К. Почему в столовой нет овощей // Победа. — 1958. — № 89. — С. 3.
40. Трудовая поступь семилетки: об итогах выполнения Государственного плана развития народного хозяйства области в 1964 году // Приокская правда. — 1965. — № 28. — С. 2.
41. «Цеху питания» — высокую культуру // Приокская правда. — 1965. — № 87. — С. 3.
42. Шаталин А. Столовая или пивная? // Коммунистический призыв. — 1958. — № 9. — С. 3.

References

1. And they wouldn't give you their complaint book... *Priokskaya Pravda*. 1964, iss. 9, p. 3. (In Russian).
2. Abramov N. Z. Let us fulfill and overfulfill all of our obligations. *Kooperatory zemli Ryazanskoy*. [Co-operators of the Ryazan Land]. 1960, 96 p. (In Russian).
3. Balabanov I., Tkacheva N., Tonkoshurova N. Yesterday's cabbage soup... rather cold. *Kommunist*. 1958, iss. 107, p. 1. (In Russian).
4. Borsch G. Tea... and porridge. *Krymsky Komsomolets*. [Young Communist of Crimea]. 1958, iss. 15, p. 3. (In Russian).
5. Brykin V. When a worker comes to the canteen. *Priokskaya Pravda*. 1966, iss. 17, p. 4. (In Russian).
6. Vishurov I. A resolution is made... so they calm down. *Severny Rabochiy*. [North Worker]. 1958, iss. 102, p. 3. (In Russian).
7. Volkov K. D., Zaitseva A. Ya. *Ekonomika i planirovaniye predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya*. [Economics and planning of public catering enterprises]. Moscow, Ekonomika, 1979, 280 p. (In Russian).
8. Voronin P. We must find a way to make lunches cheaper. *Pobeda*. [Victory]. 1959, iss. 47, p. 3. (In Russian).
9. Golovina Yu. School breakfasts. *Priokskaya Pravda*. 1966, iss. 8, p. 2. (In Russian).
10. Gomonova T. Drinking pub called "Dumpling Bar". *Slava Sevastopolya*. [Glory of Sevastopol]. 1960, iss. 147, p. 3. (In Russian).
11. *Gosudarstvennyy arkhiv Ryazanskoy oblasti (GARO)*. F.R.-6. Op. 1. D. 2359. L. 60–61; D. 2357. L. 2, 3–7; D. 2358. L. 5–12, 95, 180; D. 2359. [State Archives of the Ryazan Region (GARO). F.R.-6. Op. 1. D. 2359. L. 60–61; D. 2357. L. 2, 3–7; D. 2358. L. 5–12, 95, 180; D. 2359. L. 93–94; P-220. Op. 15. D. 7. L. 43, 45, 47]. (In Russian).

12. Gushchin A.A. Aggravation of the problem of commodity shortages in the USSR in the 1960s — early 1980s, from the perspective of the history of everyday life. *Problemy gumanitarnogo obrazovaniya: filologiya, zhurnalistika, istoriya: sb. III Mezhdunar. nauch.-prakt. konf. (g. Penza 8–10 dekabrya 2016 g.). Pod red. T. V. Stryginoy*. [Problems of humanitarian education: philology, journalism, history: collection of scientific articles. III International scientific-practical conference. (Penza, December 8–10, 2016). Ed. by T. V. Strygina]. Penza, PSU Publ., 2016, pp. 252–258. (In Russian).
13. Dmitrienko A. Streletskaya needs a canteen. *Slava Sevastopolya*. [Glory of Sevastopol]. Slava Sevastopolya, 1960, iss. 147, p. 1. (In Russian).
14. Yeliseev V. Let us improve the work of the teahouse. *Donskaya Pravda*. 1958, iss. 144, p. 3. (In Russian).
15. Factory canteen. *Priokskaya Pravda*. 1964, iss. 55, p. 2. (In Russian).
16. Tomorrow of our city. *Priokskaya Pravda*. 1966, iss. 1, p. 1. (In Russian).
17. Ivanov A. Waiting for your lunch is hard work. *Kerchensky Rabochy*. [Kerch worker]. 1958, iss. 156, p. 3. (In Russian).
18. Ilyushchenko D. V. Public catering in the USSR in 1941–1965: the vector of evolution. *Molodoy uchenyy*. [Young scholar]. 2015, iss. 2 (82), p. 402–406. (In Russian).
19. Karpovich A., Barmin I., Bavelets. *Rozovsky state farm. About appetite and work of the canteen. Novaya zhizn*. [New Life]. 1958, iss. 23, p. 3. (In Russian).
20. Katushev V. Different administrators hold different rules. *Kommunist*. 1958, iss. 81, p. 3. (In Russian).
21. Kemarov I. Catering for drunkards. *Kommunist*. 1958, iss. 186, p. 3. (In Russian).
22. Kontsur V. *Workers' canteen. Priokskaya pravda*. 1965, iss. 11, p. 4. (In Russian).
23. Makarova N. N. *Magnitogorsk kak sotsiokulturnyy proyekt sovetskoy vlasti v 1930–1950-ye gg.* [Magnitogorsk as a socio-cultural project of the Soviet power in the 1930s–1950s]. Magnitogorsk, Magnitogorsk Press, 2021, 532 p. (In Russian).
24. Maltsev F. We cannot put up with this! *Severny Rabochy*. [North Worker]. 1958, iss. 102, p. 3. (In Russian).
25. Mitin, Egorov, Chistyakov. *Do we need this kind of a "lunch room"?* *Priokskaya Pravda*. 1956, iss. 165, p. 3. (In Russian).
26. Every canteen needs vegetable dishes. *Priokskaya Pravda*. 1956, iss. 171, p. 4. (In Russian).
27. Okunev M. Who will restore order? *Severny Rabochy*. [North Worker]. 1958, iss. 102, p. 3. (In Russian).
28. Orlova V. Violating the rules of trade. *Priokskaya Pravda*. 1956, iss. 160, p. 3. (In Russian).
29. Popov D. A. Catering: Soviet organization. *Vestnik Khabarovskogo gosudarstvennogo universiteta ekonomiki i prava*. [Bulletin of Khabarovsk State University of Economics and Law]. 2017, iss. 3 (89), p. 123–135. (In Russian).
30. Why is there no canteen on the state farm? *Priokskaya Pravda*. 1962, iss. 113, p. 3. (In Russian).
31. Rabichev E. Home kitchen. Streletskaya needs a canteen. *Slava Sevastopolya*. [Glory of Sevastopol]. 1960, iss. 102, p. 1. (In Russian).
32. Workers' canteen. *Pobeda*. [Victory]. 1958, iss. 116, p. 1. (In Russian).
33. *Rossiyskaya povsednevnost: vtoraya polovina XIX — nachalo XXI veka: ucheb. posobiye. Pod red. L. I. Semennikovoy*. [Everyday life in Russia: the second half of the 19th — early 21st century: a textbook. Ed. by L. I. Semennikova]. Moscow, KDU, 2009, 244 p. (In Russian).
34. Severyukhin L., Ignatyev S. Let there be vegetable dishes in permanent canteen menus. *Kerch worker*. [Kerch Worker]. 1958, iss. 41, p. 3. (In Russian).
35. Sitnikov V. There are two canteens, but nowhere to have lunch. *Severny rabochiy*. [North worker]. 1958, iss. 2, p. 3. (In Russian).
36. Sokolnikov R. S. Drinking and alcoholism as a manifestation of anomaly (on the example of industrial centers of the European North of Russia in the mid-1960s — mid-1980s). *Povsednevnyaya zhizni obshchestvennoye soznaniye v Rossii XIX–XX vv.: materialy mezhdunar. nauch. konf.* [Everyday life and public consciousness in Russia in the 19th–20th centuries: Proceedings of the international scientific conference]. St. Petersburg, Leningrad State University named after A. S. Pushkin, 2012, 323 p. (In Russian).
37. Solovtsov E. In the canteen... under an umbrella. *Priokskaya Pravda*. 1965, iss. 113, p. 2. (In Russian).
38. Surushkovich Yu., Salymov S. Cutlet of... bread. *Kommunist*. 1958, iss. 81, pp. 3. (In Russian).

39. Toropin K. Why are there no vegetables in the canteen. *Pobeda*. [Victory]. 1958, iss. 89, p. 3. (In Russian).

40. Labor path of the seven-year plan: on the results of the implementation of the State plan for the development of the national economy of the region in 1964. *Priokskaya Pravda*. 1965, iss. 28, p. 2. (In Russian).

41. High culture for “food shops”. *Priokskaya Pravda*. 1965, iss. 87, p. 3. (In Russian).

42. Shatalin A. Canteen or beer pub? *Kommunisticheskiy prizyv* [Communist call]. 1958, iss. 9, p. 3. (In Russian).

Информация об авторах

Попова Анна Дмитриевна — доктор исторических наук, профессор кафедры истории России и методики обучения истории и обществознанию Рязанского государственного университета имени С. А. Есенина.

Сфера интересов: система агитации и пропаганды, история повседневности, письма во власть, общество и власть.

Масловский Михаил Олегович — младший научный сотрудник Музея истории молодежного движения.

Сфера научных интересов: советская повседневная жизнь в письмах граждан во власть 1950–1970-х годов.

Information about the authors

Popova Anna Dmitrievna — Doctor of History, Professor of the Department of Russian history and methods of teaching history and social science at Ryazan State University named for S. A. Yesenin.

Research interests: campaigning and propaganda, history of everyday life, letters to the authorities, society and authorities.

Maslovsky Mikhail Olegovich — Junior Researcher at the Museum of the History of the Youth Movement.

Research interests: Soviet everyday life in letters from citizens to the authorities in the 1950–1970s.

Статья поступила в редакцию 03.03.2025; принята к публикации 25.05.2025.

The article was submitted 03.03.2025; accepted for publication 25.05.2025.