

© ТВЕРДЮКОВА Е. Д., 2025
УДК 614.2

Твердюкова Е. Д.^{1,2}

САНИТАРНЫЙ НАДЗОР ЗА ПРОМЫШЛЕННЫМ ПРОИЗВОДСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В БЛОКИРОВАННОМ ЛЕНИНГРАДЕ (1941—1943)

¹ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет», 190034, г. Санкт-Петербург;

²ФГБУН «Санкт-Петербургский институт истории Российской академии наук», 197110, г. Санкт-Петербург

На основе архивных документов освещен один из малоизученных аспектов ленинградской блокады — деятельность Государственной санитарной инспекции по надзору за выпуском пищевых продуктов на промышленных предприятиях города (1941—1943). Приведены данные о ее структуре, кадрах, подконтрольной сети предприятий, методах работы. Спецификой функционирования Госсанинспекции в условиях блокады являлась автономность от республиканского и союзного руководства санитарной службой. Все решения принимались исходя из местных повседневных нужд в контакте с городскими властями. Одной из основных задач санитарно-пищевых врачей в блокированном Ленинграде был поиск заменителей пищевых продуктов, а также максимальное сохранение и использование в пищу дефектных продовольственных товаров, не допуская при этом всплеска желудочно-кишечных заболеваний. В этих целях сотрудники Госсанинспекции проводили регулярные лабораторные исследования проб пищевых продуктов, давали разрешения на использование в производстве тех или иных суррогатов, участвовали в разработке Временных технических условий на продукцию промышленных предприятий. Исследование показало, что методы работы ленинградской Госсанинспекции (бригадный метод обследований, круглосуточные дежурства врачей в городской и районных санинспекциях, регулярные совещания с начальниками и старшими инспекторами пищевых групп и хозяйственниками) оправдали себя в условиях блокады и дефицита продовольственных ресурсов.

Ключевые слова: Ленинград; блокада; пищевая промышленность; Государственная санитарная инспекция; санитарно-пищевой надзор; продовольствие.

Для цитирования: Твердюкова Е. Д. Санитарный надзор за промышленным производством пищевых продуктов в блокированном Ленинграде (1941—1943). Проблемы социальной гигиены, здравоохранения и истории медицины. 2025;33(2):318—323. DOI: <http://dx.doi.org/10.32687/0869-866X-2025-33-2-318-323>

Для корреспонденции: Твердюкова Елена Дмитриевна, д-р ист. наук, доцент, профессор кафедры новейшей истории России Института истории Санкт-Петербургского государственного университета, ведущий научный сотрудник Лаборатории «История блокады Ленинграда» СПбИИ РАН, e-mail: tverdyukova@spbu.ru

Tverdyukova E. D.^{1,2}

THE SANITARY SURVEILLANCE OF INDUSTRIAL PRODUCTION OF FOODSTUFF IN BLOCKED LENINGRAD (1941—1943)

¹The Federal State Budget Educational Institution of Higher Education “The St. Petersburg State University” of the Government of the Russian Federation, 190034, St. Petersburg, Russia;

²The Federal State Budget Institution “The St. Petersburg Institute of History of the Russian Academy of Sciences” of the Minobrnauka of Russia, 197110, St. Petersburg, Russia

The article covers, on the basis of archival documents, one of the little-studied aspects of the Leningrad Blockade — the activities of the State Sanitary Inspectorate for supervision over output of food products at industrial enterprises of the city (1941–1943). The data on its structure, personnel, under controlled network of enterprises, methods of work are presented. The specificity of functioning of the State Sanitary Inspection in conditions of Blockade was autonomy from the Republican and the Union management of the sanitary service. All decisions were taken from local daily needs and in contact with city authorities. One of the main tasks of sanitary food physicians in the blockaded city was to search for substitutes of food products and as much as possible to preserve and to use defective food products and at the same time to prevent surge of gastrointestinal diseases. With the purposes of that, workers of the State Sanitary Inspectorate carried on regular laboratory tests of food samples, authorized using in production certain surrogates and participated in development of the Temporary Technical Specifications for production of industrial enterprises. The study demonstrated that methods of work of the Leningrad State Sanitary Inspectorate (team approach to examinations, day-and-night duties of physicians in city and districts sanitary inspections, regular meetings with superiors and senior inspectors of food groups and economic executives) justified themselves in conditions of Blockade and deficiency of food resources.

Key words: Leningrad; Blockade; food industry; State Sanitary Inspection; sanitary and food supervision; food.

For citation: Tverdyukova E. D. The sanitary surveillance of industrial production of foodstuff in blocked Leningrad (1941–1943). *Problemy socialnoi gigieny, zdravookhraneniya i istorii meditsiny*. 2025;33(2):318–323 (In Russ.). DOI: <http://dx.doi.org/10.32687/0869-866X-2025-33-2-318-323>

For correspondence: Tverdyukova E. D., doctor of historical sciences, associate professor, professor of the Chair of Modern History of Russia of the Federal State Budget Institution “The St. Petersburg Institute of History of the Russian Academy of Sciences” of the Minobrnauka of Russia. e-mail: tverdyukova@spbu.ru

Conflict of interests. The author declares absence of conflict of interests.

Acknowledgment. The study was carried out with the support of the Russian Science Foundation, project № 24-18-00305 “Food supply of besieged Leningrad: organization of production, distribution practices, memory”.

Received 14.07.2024
Accepted 31.10.2024

Вопрос о продовольственном снабжении блокированного Ленинграда (1941—1943) обычно увязывается в историографии с организацией подвоза ре-

сурсов с Большой земли и их распределением среди населения [1—4]. Проблема производства пищевых продуктов в самом городе до сих пор не получала в

История медицины

историографии надлежащего освещения. В данной статье мы сосредоточим внимание на работе Государственной санитарной инспекции (ГСИ) по надзору за промышленными предприятиями (хлебопечкарнями, молочными, мясоперерабатывающими и др.) в условиях блокады.

Еще до Великой Отечественной войны в СССР была создана разветвленная сеть санитарных учреждений. В составе союзных и республиканских наркоматов (пищевой, мясной и молочной промышленности), а также местных торговых организаций (Управления торговли продовольственными товарами, Управления колхозных рынков, Управления столовых, ресторанов и кафе) действовали 11 ведомственных санитарных служб. Но основная работа по предупредительному и текущему надзору возлагалась на Государственную санитарную инспекцию, получившую широкие полномочия на основе постановлений ЦИК и СНК СССР от 23 декабря 1933 г. («Об организации Государственной санитарной инспекции») и СНК РСФСР от 2 октября 1934 г. («О нормах Государственной санитарной инспекции в АССР, краях (областях), городах и районах»). Создание в 1935 г. Всесоюзной государственной санитарной инспекции способствовало установлению единых основ организации санитарно-эпидемиологической службы в стране [5]. В крупных городах санитарные инспекции, в составе которых выделялись жилищно-коммунальные, пищевые, промышленно-санитарные и школьно-санитарные группы, организационно входили в состав отделов здравоохранения.

В предвоенном 1940 г. в Ленинграде насчитывалось 50 санитарно-пищевых врачей и 69 их помощников, что было почти вдвое меньше положенного по штату. В их обязанности входил надзор за состоянием 2209 предприятий общественного питания, 4895 торговых точек, 391 склада, 200 предприятий пищевой промышленности, 27 рынков, 1004 пищеблоков лечебно-профилактических учреждений (не считая уличной сети, в летнее время доходившей до 2500—3000 единиц)¹⁷. За годы войны сеть пищевых предприятий существенно сократилась. Уже с июля 1941 г. заводы и фабрики значительно уменьшили выпуск продукции ввиду отвлечения рабочей силы на оборонные работы [6]. Кроме того, в течение военных лет было эвакуировано (полностью или частично) оборудование 22 предприятий пищевой промышленности, в результате артиллерийских обстрелов и бомбежек оказалось так или иначе выведено из строя технологическое оборудование 35 заводов и фабрик. Но основной причиной свертывания производства служила нехватка сырья. В конце 1943 г. в городе работали 56 предприятий с загруженной производственных мощностей от 20 до 60%¹⁸.

Масштабные работы по возвращению в строй заводов и фабрик пищевой промышленности развернулись уже в 1944 г., после снятия блокады.

С началом войны многие квалифицированные специалисты были призваны в РККА, другие эвакуированы. К 1942 г. штатные должности аппарата ленинградской ГСИ оказались недоукомплектованы почти на $\frac{2}{3}$. Эта ситуация в целом сохранялась до конца осадного периода: в 1942 г. в городе трудилось 30 санитарно-пищевых инспекторов, в 1943 г. — 32, в 1944 г. — 39 [7]. Вследствие недостатка кадров широко практиковалось внутреннее совместительство. К работе привлекались врачи-лечебники, ветеринары, а также лица без медицинского образования (химики, биологи, инженеры).

Несмотря на сокращение сети, наличных сил инспекторов для действенного надзора было недостаточно. Согласно данным, озвученным в октябре 1942 г. в ходе совещания старших пищевых инспекторов, каждый специалист в день успевал посетить лишь один-два объекта. Для повышения эффективности санитарного надзора и возможности сравнительной оценки материалов, полученных в результате проверок, практиковался бригадный метод исследований по заранее разработанным вопросам с одновременным направлением проинструктированных бригад с участием сандружинниц Российского общества Красного Креста (РОКК), членов санитарно-бытовых комиссий домохозяйств. Такой метод позволял в короткие сроки охватить большое число объектов и оперативно разрабатывать мероприятия по устранению выявленных нарушений. Ежемесячно проводились совещания в ГСИ города с начальниками и старшими инспекторами групп, тем самым обеспечивался своевременный обмен информацией о состоянии санитарной работы и мерах реагирования на нарушения санитарного режима. С 1943 г. стали широко практиковаться обследования отдельных районов путем привлечения сотрудников других районных инспекций: одновременно обследовалось санитарное состояние всех объектов (не только подлежащих ведению пищевой группы, но и коммунально-бытовой, школьной, промышленной), что позволяло координировать усилия по поддержанию санитарно-эпидемического благополучия на местах. Для большей оперативности в городской и районных ГСИ вводились круглосуточные дежурства. Периодически сотрудниками ГСИ инициировалось проведение конференций с участием хозяйственников и научной общественности, на которых обсуждались пути решения повседневных производственных вопросов.

Спецификой работы ленинградской ГСИ была автономность от Наркоматов здравоохранения и Государственной санитарной инспекции СССР и РСФСР, связь с которыми прервалась уже осенью 1941 г. Вплоть до снятия блокады в 1944 г. все основные плановые и специальные санитарные и противоэпидемические мероприятия в городе проводились ГСИ в соответствии с решениями Горкома ВКП(б) и Ленгорисполкома.

¹⁷ Центральный государственный архив Санкт-Петербурга (ЦГА СПб). Ф. 9814. Оп. 1. Д. 62. Л. 1.

¹⁸ Центральный государственный архив историко-политических документов Санкт-Петербурга (ЦГАИПД СПб). Ф. 25. Оп. 15. Д. 157. Л. 9.

Первоочередными задачами для сотрудников санитарно-пищевого надзора стали максимальное сохранение и использование в пищу некондиционных продуктов, участие в работе по изысканию новых пищевых ресурсов, контроль за соблюдением продовольственных норм на предприятиях общественного питания и пищевых блоках больниц, что при жестком пайке и почти полном отсутствии частного рынка приобретало исключительно важное значение. В течение всей войны в Ленинграде работала Научно-исследовательская лаборатория пищевой гигиены. В ее состав входили отделы: пищевых токсикоинфекций, химический научный, химический производственный, бактериологический производственный, санитарный и физиологии питания. Сотрудники лаборатории проводили экспертизу качества пищевых продуктов, анализ их бактериального загрязнения, изучение состава пищевых суррогатов и примесей и возможности употребления их в качестве сырья для пищевой промышленности, а также соблюдение раскладок и рецептов.

После прорыва блокадного кольца в январе 1943 г. и улучшения продовольственного снабжения города основной задачей инспекторов стали предупреждение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, надзор за качеством продуктов, выпускавшихся предприятиями пищевой промышленности города (соответствием их утвержденным Временным техническим условиям), доведение санитарно-технического состояния пищевых объектов до довоенного уровня, повышение квалификации кадрового состава. Таким образом, как и ранее, деятельность пищевой группы ГСИ предполагала как предупредительный, так и текущий надзор и проходила по двум основным направлениям: надзор за санитарно-техническим состоянием торгово-промышленных заведений и контроль качества выпускавшейся ими продукции.

Без одобрения сотрудников ГСИ ни один продукт или его заменитель не мог быть допущен для применения в производстве. В Совет питания при Городском отделе здравоохранения, готовивший заключения по использованию суррогатов, входили сотрудники Научно-исследовательской лаборатории пищевой гигиены (Л. И. Оксман, П. Ю. Либерман и др.). Так, после лабораторных исследований не были разрешены к использованию в пищевом производстве рисовая лузга, торф, ароматизаторы для улучшения вкуса соевого молока, синтетический жир, получаемый путем этерификации жирных кислот с глицерином. Положительные заключения были даны в отношении продуктов переработки сои, солода, технического казеина, костной муки, слизистых оболочек желудков животных (запасенных для изготовления фармацевтических препаратов), фотожелатина, а также корьевого муки (подмоченной и присохшей в виде толстой коры к мешковине, в которой транспортировалась), гидроцеллюлозы¹⁹. При этом, как вспоминал в беседе с писателем Д. А. Граниным заместитель председателя Ленгорисполкома И. А. Андреев, при выпечке

хлеба старались не допускать содержания зерновой муки менее 52%²⁰.

Нередко санитарным врачам приходилось принимать решение о допуске в пищу так называемых дефектных (некондиционных) продуктов. Например, при признании колбасы условно годной для вторичной переработки или недоброкачественной и подлежащей утилизации в учет принимались неудовлетворительные органолептические данные после пробной варки, наличие сероводорода, аммиака или внешние признаки разложения. Но даже при значительном снижении требований к качеству мясосопродуктов 1-й и 2-й колбасных заводы за неимением сырья для своего основного производства периодически занимались переработкой рыбы с так называемым загаром, ржавчиной, личинками прыгуна, которой только в течение 1942 г. поступило в город около 80 тонн. Благодаря жесткому контролю ГСИ рыбу удалось реализовать почти полностью и обошлось без пищевых отравлений среди горожан.

Новой сферой деятельности инспекторов стала проработка вопроса о возможности и способах употребления в пищу дикорастущих растений. Эта проблема не получила достаточной разработки в мирное время. На основе опыта Гражданской войны были только сформулированы общие требования к суррогатам для допущения их в пищу, но лишь в отношении немногих трав и корней можно было сказать с определенностью, удовлетворяют ли они этим требованиям (наличие питательных веществ, возможность их усвоения человеческим организмом, возможность производственной обработки) [8]. Сотрудники Научно-исследовательской лаборатории пищевой гигиены составили список потенциально пригодных для употребления в пищу дикорастущих растений, предложив, в частности, использовать для квашения лебеду, одуванчик, мокрицу, подорожник, ярутку. Введение в рацион ленинградцев заквашенных трав позволило снизить заболеваемость цингой в условиях недостатка традиционно использовавшихся в пищу зелени и овощей. Однако готовую продукцию, особенно произведенную в мелких подсобных предприятиях райпищеторгов, удавалось сохранить не всегда. Пищевая группа ГСИ, проведя проверку условий переработки и хранения дополнительных источников питания, созвала совещание хозяйственников, в ходе которого внесла предложения по улучшению способов заготовки и хранения дикорастущих растений.

Использование суррогатов в промышленном производстве требовало постоянного участия санинспекторов в совершенствовании технологических процессов. Так, основной продукцией, вырабатывавшейся молокозаводами (два из них проработали всю блокаду, а третий после временной консервации вернулся в строй в октябре 1942 г.), являлись

¹⁹ ЦГА СПб. Ф. 9448. Оп. 1. Д. 48. Л. 109.

²⁰ Центральный государственный архив литературы и искусства Санкт-Петербурга (ЦГАЛИ СПб). Ф. 107. Оп. 4. Д. 404. Л. 31.

История медицины

соевое молоко и молочнокислые изделия из сои (простокваша, кефир, желе) и из соевого шрота. С конца 1942 г. заводы начали пробный выпуск сметаны из казеина. Технология изготовления этих продуктов вырабатывалась в повседневном режиме и совершенствовалась с течением времени. Особое беспокойство санитарным инспекторам доставляло то, что отдельные этапы процесса (экстрагирование, фильтрация) долгое время оставались кустарными, производились вручную, что увеличивало опасность бактериологического заражения продукции. После обсуждения в июле 1942 г. на общегородской конференции с научными и хозяйственными работниками возможности повышения качества соевого молока была разработана инструкция по изготовлению, условиям хранения, способам кулинарной обработки изделий из сои. На основании циркулярного распоряжения ГСИ Ленинграда молокозаводы ввели его длительную пастеризацию и сократили сроки отпуска скоропортящейся продукции потребителям. Однако, как выяснили сотрудники пищевой группы ГСИ в ходе контрольной дегустации молочнокислых продуктов 10 августа 1943 г., все они были изготовлены из прокисшего забродившего сырья, которое не удалось вовремя вывезти с заводов ввиду недостатка транспорта и топлива. Во время этого рейда были оштрафованы 132 человека, виновных в пропуске сроков реализации, в том числе сотрудники ведомственной санитарной службы²¹. Однако проблема потребовала принятия системных решений на уровне партийного руководства города, чтобы ситуация стала меняться к лучшему.

Важной составляющей деятельности ГСИ являлось участие в выработке Временных технических условий на пищевую продукцию, производившуюся ленинградскими предприятиями. Так, в июне 1942 г. начался пересмотр нормативов для хлебных изделий, учитывавших не только предельные нормы примесей, но и показатели влажности, которые в зиму 1941/1942 гг. в расчет не брались. Для ржаного хлеба была установлена влажность 54%, для пшеничного — 52%. С сентября 1943 г. в связи с переходом на общесоюзный ГОСТ нормы влажности для ржаного хлеба были снижены до 51%, пшеничного — до 49%²². Однако в течение всей блокады, по данным лабораторных исследований, около 20% образцов хлеба, выпеченного ленинградскими заводами, отличались повышенной влажностью; до 55% образцов не удовлетворяли требованиям по состоянию мякиша (имели так называемый закал — уплотнение у нижней корки)²³. Но ГСИ в своей деятельности постоянно обращала внимание производителей на необходимость улучшения вкусовых качеств пищевых продуктов, не только подлежащих распределению по карточкам, но и ненормируемых.

В условиях блокады из-за перебоев в работе водопровода, канализации, электроснабжения, разрушений в результате обстрелов и бомбардировок неизбежно приходилось снижать санитарные требования к работе пищевых предприятий. Так, территория и производственные цеха молочного завода № 1 неоднократно подвергались вражеским артобстрелам, но даже при наличии пробоин в стенах, на потолке и в полу цеха работали на полную мощность, выполняя программу с одновременным восстановлением разрушений. Даже в таких условиях 96% выпускавшейся заводом продукции (по данным 1943 г.) соответствовало по бактериальной обсемененности санитарным требованиям и лишь 4% были некондиционными²⁴.

Как и в предвоенные годы, разрешение ГСИ требовалось для открытия любого торгово-промышленного заведения, занимавшегося изготовлением, реализацией, хранением пищевых продуктов²⁵. Если санинспекция не имела возможности постоянно контролировать производство, обычно принимались решения о сокращении подведомственной сети. Например, пищевые предприятия выпускали концентраты для изготовления прохладительных напитков, которые подлежали разведению в магазинах водопроводной водой. Регулярно инспектировать каждую торговую точку санврачи не могли, а потому по согласованию с ГСИ был утвержден ограниченный перечень адресов магазинов, где разрешалась реализация безалкогольных напитков. Схожее решение было принято в отношении хлебопекарной отрасли. В первую блокадную зиму хлеб, составлявший основу рациона ленинградцев в «смертное время», выпекали 15 хлебозаводов и около 40 полукустарных пекарен. К концу II квартала 1942 г. все неблагодолучные в санитарном отношении предприятия были закрыты, а оставшиеся 9 крупных хлебозаводов проводили регулярные «оздоровительные» ремонты, обзаводились электро-блокстанциями и аварийными источниками водоснабжения, что упрощало контроль за качеством изделий и способствовало экономии ресурсов.

За отступления от Временных технических условий и рецептур санитарные инспекторы могли браковать выпущенную продукцию. Например, даже в самый тяжелый период, в декабре 1941 г., были забракованы и направлены в переработку партии конфет «Конек-Горбунок», «Школьные», «Мурзилка» из-за мыльного привкуса, возникшего в результате недостаточной дезодорации кокосового масла. Но основным методом воздействия на нарушителей являлось наложение административных взысканий, преимущественно в виде денежных штрафов (на

²⁴ ЦГАИПД СПб. Ф. 25. Оп. 15. Д. 163. Л. 28.

²⁵ Нельзя не отметить, что на практике это правило соблюдалось не всегда. Так, с октября 1941 г. происходило почти стихийное открытие новых точек общественного питания, и санитарно-пищевым инспекторам оставалось лишь фиксировать соблюдение или нарушение санитарных требований в ходе их работы. Но расконсервации и возвращению в строй промышленных пищевых предприятий всегда предшествовали разрешительные заключения ГСИ.

²¹ ЦГА СПб. Ф. 9814. Оп. 1. Д. 172. Л. 12.

²² Там же. Ф. 9448. Оп. 1. Д. 48. Л. 138—139.

²³ Там же. Л. 139.

должностных лиц в размере 100—300 руб., на промышленные предприятия от 1 до 3 тыс. руб.). Однако взыскание штрафных сумм проводилось неудовлетворительно. Начальник Госсанинспекции города М. Я. Никитин отмечал на совещании старших пищевых инспекторов в октябре 1942 г., что контроль за уплатой штрафов почти отсутствовал. Например, ГСИ Выборгского района в течение 1942 г. вынесла 72 постановления о наложении штрафов за несоблюдение санитарных норм на пищевых предприятиях на общую сумму 3425 руб., но взыскано было только 420 руб. В книге учета штрафных санкций делались отметки: «уехал», «умер», но записи документами не подтверждались²⁶.

Многих серьезных изменений в работе предприятий пищевой промышленности удавалось добиться лишь с помощью городского руководства. Так, после принятия 21 августа 1943 г. бюро Горкома ВКП(б) постановления по вопросу о качестве пищевых изделий, выпускаемых молочными заводами и мясокомбинатом (в котором указывалось на узкий ассортимент и неудовлетворительные вкусовые качества продуктов)²⁷, в течение 2 мес были утверждены Временные технические условия почти на весь ассортимент, продукция стала сопровождаться сертификатами, готовые изделия начали отпускать потребителям в специальной таре в опломбированном виде, комбинатам выделялся собственный автотранспорт, перестраивался режим работы некоторых предприятий с тем, чтобы продукция выпускалась в утреннюю смену и вывозилась спустя не более 6 ч. Был расширен также ассортимент изделий, выпускавшихся без вырезки талонов из продовольственных карточек (варенец, суфле, творожно-соевые сырники, тесто для коврижек и др.).

Заключение

В годы блокады работа пищевой группы ГСИ Ленинграда протекала в особо сложных и специфических условиях. Предприятия пищевой промышленности перестраивали технологические процессы, осваивали массовый выпуск новых видов продукции, часть из них вынужденно меняли свой производственный профиль, сосредоточившись на изготовлении новых изделий из заменителей растительного происхождения. Выпуск дополнительных продуктов дал возможность увеличить к декабрю 1943 г. среднедневную пищевую ценность рациона рабочих тяжелого физического труда на 550 калорий, состоявших на рационном питании инженерно-технических работников — на 180 калорий, служащих — на 147 калорий, находившихся на школьном рационном питании детей — на 244 калории, учащихся фабрично-заводских и ремесленных училищ — на 175

калорий²⁸. Нехватка продуктов вызвала снижение требований к их качеству, но надзор за производством не прекращался ни на день, нередко приходилось принимать решения быстро, в зависимости от имевшихся в наличии ресурсов. При этом любые суррогаты разрешались к применению только после проверки в лабораторных условиях. Военные действия обусловили невозможность в ряде случаев соблюдения санитарно-технических условий на предприятиях пищевой промышленности, перед инспекторами-пищевиками стояла задача поддержания хотя бы минимального санитарного режима и соблюдения Временных технических условий. Свидетельством тому, что работа эта оказалась успешной, явилось многократное уменьшение числа отравлений бактериологической этиологии, а также удержание на относительно невысоком уровне эпидемических желудочно-кишечных заболеваний [9]. Выработывавшиеся в отрыве от союзного и республиканского руководства методы работы ГСИ в условиях Ленинграда себя оправдали, давая возможность даже при ограниченности квалифицированных санитарных кадров выявлять нарушения и применять эффективные меры для пополнения пищевого рациона горожан и предотвращения в городе эпидемий.

Исследование выполнено при финансовой поддержке Российского научного фонда, проект № 24-18-00305 «Продовольственное обеспечение блокадного Ленинграда: организация производства, практики распределения, память».

Автор заявляет об отсутствии конфликта интересов.

ЛИТЕРАТУРА

- Худякова Н. Д. Перевозки для блокированного Ленинграда и фронта (1941—1943 гг.). *Клио*. 2013;5(77):60—7.
- Гаврилова О. А. «Блокадные банкеты»: к истории нормированного снабжения Ленинграда в 1942 г. *Труды исторического факультета СПбГУ*. 2015;(21):415—20.
- Соболев Г. Л., Ходяков М. В. Продовольственная комиссия Военного Совета Ленинградского фронта в 1942 г. *Новейшая история России*. 2016;1(15):8—21.
- Шерстнева Е. В. Санитарная организация в СССР в 1930-е гг. *Бюллетень Национального научно-исследовательского института общественного здоровья им. Н. А. Семашко*. 2017;(1):328—31.
- Пригодич Н. Д. Продовольственное снабжение блокадного Ленинграда и эвакуация населения с помощью авиации осенью 1941 г. *Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: История России*. 2020;19(2):320—31.
- Ходяков М. В. Кондитерское производство в блокадном Ленинграде. 1941—1943 гг. *Новейшая история России*. 2022;12(4):812—39.
- Комиссарова Л. П. Санитарная организация Ленинграда. В кн.: Медики и блокада: взгляд сквозь годы. СПб.: Международная ассоциация блокадников города-героя Ленинграда; 1997. С. 64—9.
- Горелова Л. Е., Серебряный Р. С., Яремчук О. В. Трагедия голодающего народа в 1920—1922-е годы в центре России. *Проблемы социальной гигиены, здравоохранения и истории медицины*. 2020;28(1):164—8.
- Твердюкова Е. Д. Деятельность санитарно-пищевого надзора в Ленинграде в годы Великой Отечественной войны. В кн.: Великая Отечественная война в памяти поколений: сб. науч. тр. Сост. А. Б. Николаев. СПб.: Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена; 2015. С. 55—64.

²⁶ ЦГА СПб. Ф. 9814. Оп. 1. Д. 137. Л. 37об.

²⁷ Блокада в решениях руководящих партийных органов Ленинграда. 1941—1944 гг. Сб. документов. Постановления бюро ленинградских горкома и обкома ВКП(б), секретариатов горкома и обкома ВКП(б), стенограммы заседаний. Отв. сост. К. А. Болдовский. Ч. 3: Январь 1943 г. — январь 1944 г. Кн. 1—2. СПб.: 2022. С. 647—8.

²⁸ ЦГАИПД СПб. Ф. 25. Оп. 15. Д. 157. Л. 155.

REFERENCES

1. Khudyakova N. D. Transportation for blockaded Leningrad and the front (1941–1943). *Klio*. 2013;5(77):6–67 (in Russian).
2. Gavrilova O. A. “Blockade banquets”: on the history of rationed supplies to Leningrad in 1942. *Transactions of the History Faculty of St. Petersburg State University*. 2015;(21):415–20 (in Russian).
3. Sobolev G. L., Khodjakov M. V. Food Commission of the Military Council of the Leningrad Front in 1942. *Modern History of Russia*. 2016;1(15):8–21 (in Russian).
4. Sherstneva E. V. Sanitary organization in the USSR in the 1930s. *Bulletin of the National Research Institute of Public Health named after N. A. Semashko*. 2017;(1):328–31 (in Russian).
5. Prigodich N. D. The food supply of besieged Leningrad and the evacuation of the population by using aviation in the autumn of 1941. *RUDN Journal of Russian History*. 2020;19(2):320–9 (in Russian).
6. Khodyakov M. V. Confectionery production in besieged Leningrad. 1941–1943. *Noveyshaya istoriya Rossii*. 2022;12(4):812–39 (in Russian).
7. Komissarova L. P. Sanitary organization of Leningrad. In: *Medics and the blockade: a look through the years*. Saint Petersburg: Medical Association of Siege-Bearers of the Heroic City of Leningrad; 1997. P. 64–9 (in Russian).
8. Gorelova L. E., Serebryanny R. S., Yaremchuk O. V. The tragedy of starving population of the central regions of Russia in 1920–1922. *Problemy social'noj gigieny, zdravooxraneniya i istorii mediciny*. 2020;28(1):164–8 (In Russian).
9. Tverdyukova E. D. Activity of Sanitary and Food Supervision in Leningrad during the years of the Great Patriotic War. In: *The Great Patriotic War in the memory of generations*. Saint Petersburg: Herzen Russian State Pedagogical University; 2015. P. 55–64 (in Russian).