

Хлебопечение в СССР в 1960-е — 1980-е гг.

Е. Д. Твердюкова

Аннотация. Хлеб традиционно являлся основой рациона населения нашей страны. С начала 1960-х гг. статистика фиксировала изменения в пищевых привычках советских граждан, в том числе падение потребления хлебопродуктов. В публикации дается анализ состояния хлебопекарной отрасли в период позднего социализма, обеспеченности населения хлебопродуктами, качества хлеба и его потребительских оценок.

Ключевые слова: хлеб, хлебопечение, потребление, поздний социализм.

Abstract. Bread traditionally was a basis of a diet of the population of our country. Since the beginning of the 1960th the statistics fixed changes in eating habits of the Soviet citizens, including falling of consumption of bakery products. In publication the analysis of a condition of baking branch in the period of late socialism, security of the population with bakery products, quality of bread and its consumer estimates is given.

Key words: bread, bread baking, consumption, late socialism.

Важным социально-экономическим показателем развития страны является объем потребления населением хлеба, качество и цена хлебопродуктов. В советский период эти данные имели для власти также политическое значение, служили ориентирами, характеризующими качество жизни простых граждан. В историографии имеется множество работ, посвященных проблемам продовольственного (в том числе хлебного) снабжения СССР, но в них освещаются преимущественно кризисные периоды истории¹. Относительно спокойное время позднего социализма с этой точки зрения освещено недостаточно. В общественном мнении наравне с представлением о хроническом дефиците основных продуктов в большинстве регионов страны существует стереотип о высоком их качестве. В этой связи хотелось бы выяснить, что представляла собой хлебопекарная отрасль в СССР в 1960-е — 1980-е гг., достаточной ли была обеспеченность хлебом населения страны, каким было качество хлеба и как потребители оценивали его ассортимент и вкусовые свойства.

Твердюкова Елена Дмитриевна — доктор исторических наук, профессор Института истории Санкт-Петербургского государственного университета. E-mail: e.tverdyukova@spbu.ru.

Tverdyukova Elena D. — doctor in historical sciences, professor at the St. Petersburg State University (Institute of History). E-mail: e.tverdyukova@spbu.ru

В силу исторических условий и бытовых традиций хлеб являлся основным продуктом в структуре питания населения СССР. В 1960-е гг. рациональной считалась норма потребления 120 кг хлебопродуктов (хлеба, муки, крупы, бобовых и макаронных изделий) в год ². Однако фактическое потребление заметно превышало эти показатели. Через государственную и кооперативную торговлю в 1965 г. было продано (в пересчете на муку) 30,4 млн. т хлебопродуктов, в 1970—32,2 млн., в 1975—35,2 млн., в 1980—37,9 млн., в 1985—38,9 млн., в 1990 г. — 40 млн. тонн ³. На душу населения приходилось: в 1965 г. — 156 кг, в 1970—149, в 1975—141, в 1980—139, в 1985 и 1990 гг. — по 133 кг ⁴.

Как известно, для обществ с высоким благосостоянием характерно увеличение потребления высокопитательных продуктов (молока, мяса) и уменьшение хлеба, крупы и картофеля. Рацион граждан СССР становился со временем более сбалансированным, поэтому удельный вес в нем хлебопродуктов падал. В РСФСР уже к началу 1980-х гг. производство и потребление хлебобулочных изделий стабилизировалось на уровне около 20 млн. т в год с устойчивой тенденцией к снижению потребления, хотя и выработка, и реализация продолжали превышать так называемые рациональные нормы. Население страны за счет хлебопродуктов примерно на одну треть покрывало потребности организма в белках, почти наполовину — в углеводах и витаминах (В и Е), более чем наполовину — в минеральных солях ⁵.

Накануне распада СССР хлеб являлся единственным продуктом, достаточность которого в своем рационе граждане оценивали, как близкую к 100%. В частности, 97,7% жителей РСФСР указали в ходе опросов, что не испытывают дефицита в хлебе (в то время как макаронными изделиями и крупами полностью обеспечивались лишь 80,8% опрошенных, картофелем — 77,2, молочными продуктами — 56,9, сахаром — 49,4, рыбопродуктами — 21,8, мясопродуктами — 20,3, овощами и фруктами — 20,3%) ⁶.

Выпечка хлеба к середине 1960-х гг. была сосредоточена в нескольких ведомствах (в трестированном хлебопечении вырабатывалось 60,8% продукции, в потребкооперации — 29,7, в Министерстве путей сообщения — 4,3, в ОРСах промышленных министерств — 4, в прочих — 1,2%). Из 19,2 тыс. предприятий 1022 находились в подчинении Министерства пищевой промышленности СССР и 12,2 тыс. действовали в составе потребительской кооперации. Лишь 584 заведения по степени оснащения относились к категории хлебозаводов, остальные являлись небольшими пекарнями, значительная часть которых оставалась немеханизированной ⁷. Для последующих десятилетий была характерна концентрация производственных мощностей. В 1976 г. на 16 308 хлебопекарных предприятиях Минпищепрома СССР было занято более 320 тыс. чел. (23% от общего количества работников). Они снабжали продукцией 95% городского и 15% сельского населения ⁸. В 1990 г. в составе Министерства пищевой промышленности СССР числилось 2,5 тыс. крупных хлебозаводов и около 500 механизированных пекарен ⁹.

Хлебобулочные изделия считались достаточными товарами, но торговля ими и в период позднего социализма нередко протекала с перебоями. Трудности в обеспечении отрасли мукой из-за неэффективной

аграрной политики Н. С. Хрущёва и неурожаев 1963—1964 гг. обусловили переход на выработку формового хлеба вместо подового, снижение производства булочных изделий. В рамках мероприятий по экономии хлеба (в соответствии с постановлениями Бюро ЦК КПСС по РСФСР и Совета Министров РСФСР от 29 августа 1963 г. и 28 сентября 1963 г.) все хлебопекарные предприятия перешли на выпечку хлеба с содержанием примесей: 30% к сортам муки грубого помола и 20% к сортовой муке. Для Москвы и Ленинграда добавки составляли 20 и 10%. Для внедрения новых рецептов пришлось переоборудовать 60 предприятий, 44 цеха, более 300 поточных линий. Законсервированы были 32 пекарни, 171 цех и поточная линия, ранее использовавшиеся для выпечки мелкоштучных изделий. Среднесуточное производство хлеба сократилось с 35,6 т в сентябре до 34,5 т в октябре. В качестве «добавок» использовалась мука из ячменя, кукурузы, гороха. В октябре расход подсортированной муки составил 178 тыс. тонн. В ряде сельских районов Ростовской, Воронежской, Куйбышевской, Горьковской, Саратовской, Омской областей, Алтайского края, Башкирской и Чувашской АССР фиксировались перебои в обеспечении даже ржаным хлебом, а хлеб из пшеничной муки 2-го сорта распродавался за 2—3 часа торговли¹⁰. Из регионов, где была организована выработка «забайкальского» хлеба из смеси пшеничной муки — обойной и 2-го сорта — поступали предложения организовать выпечку пшеничного хлеба хотя бы для детей, больных и пенсионеров¹¹.

«Хлебные» очереди возникали и в Москве. Писательница Н. Саррот рассказала К. Паустовскому о том, как их наличие объяснил французским туристам советский гид: «... москвичи хотят купить апельсины, спрос на которые в связи с ростом благосостояния увеличивается с каждым днем»¹².

На закрытом партийном собрании Главного управления торговли Ленгорисполкома 12 сентября 1963 г. до присутствующих довели информацию об изменении рецептов. Управление хлебопекарной промышленности повысило нормы влажности печеного формового хлеба на 2%, увеличило нормы расхода соли на 1%, рекомендовало использовать ячменную муку (не более 20% в ржаном и 10% в пшеничном хлебе)¹³. В результате принятых мер Ленинград в 1963—1964 гг. был обеспечен ржаным и обойным хлебом, но несколько ограничен в пшеничном.

В 1965 г. «добавки» к муке были отменены, но ограничение по нормам продаж (2 кг в одни руки) сохранялось. Особенно большие трудности с приобретением печеного хлеба испытывали жители сельских местностей. В 1971 г. в Совет Министров СССР поступило 24 соответствующие жалобы. Как выяснилось в ходе проверок, в 12 случаях население не могло купить хлеба по причине несвоевременного завоза, ремонта хлебопекарен и т.д. В других случаях постоянно в продаже имелся белый, а ржано-пшеничного не хватало на полный день торговли. В 4 из 10 жалоб жителей села, поступивших в 1971 г. в Комитет народного контроля СССР для проверки из Президиума Верховного Совета СССР, высказывалось недовольство ограничением норм продажи. Продукты завозились в сельпо 2—3 раза в неделю, так что население питалось черствым хлебом, по меркам стандарта — «с просроченным

сроком реализации». Вывешивание правила отпуска хлеба в одни руки, действительно, выглядело неуместным в сельских магазинах, ведь покупатели брали по 5—8 буханок на несколько дней.

Правда, порой продукция хлебозаводов шла не на семейный стол. Факты скупки хлеба для прокорма скота фиксировались в Ульяновской и Куйбышевской областях ¹⁴. В Смоленской области за скормливание хлеба свиньям была осуждена нарсудом гражданка Моисеенкова ¹⁵. Массовые подобные случаи отмечались в ряде регионов и в середине 1980-х годов. По оценкам инспекторов Комитета народного контроля СССР, сельские магазины Псковской области за 1986 г. продали для прокорма скота и птицы 75,6 тыс. т печеного хлеба, за 9 месяцев 1987 г. 52,6 т, или почти 40% от общей реализации. Население, имевшее на подворье 288,4 тыс. голов скота, не могло приобрести комбикорма, выделявшиеся только под сдачу мяса. При этом в момент рейда хлеба в магазинах не имелось вовсе или был очень узкий ассортимент: как правило, ржано-пшеничный и 1—2 вида булочных изделий ¹⁶.

Надо сказать, однако, что на государственном уровне на фуражные цели расходовалась значительная часть продовольственной пшеницы высокого качества. По данным инспекторов Комитета народного контроля СССР, в 1986 г. на корм скоту было направлено более 800 тыс. т пшеницы с содержанием клейковины 21—25%, закупленной в Канаде ¹⁷. И это при том, что хлебопекарные предприятия испытывали недостаток в высокосортном сырье.

В СССР считалось, что показателем благополучия населения служит рост потребления пшеничного хлеба. Масштабы его выработки постоянно увеличивались. В 1937 г. предприятия системы Министерства пищевой промышленности СССР выпустили хлеба из обойной муки 6420 тыс. т, из смеси ржаной и пшеничной муки — 167 тыс. т, а из пшеничной муки первого и высшего сортов — только 134 тыс. тонн. В 1975 г. соответствующие показатели составили 1 539, 4 821 и 5 656 тыс. тонн ¹⁸. Таким образом, за четыре десятилетия производство белого хлеба выросло в 42 раза. Но ассортимент продукции оставался небольшим. В середине 1960-х гг. он был представлен, главным образом, формовым весовым хлебом. Штучных изделий, включая батоны и булки, насчитывалось всего 28,4% от общей выработки. В 1967 г. даже в Москве обеспеченность ими находилась на уровне 60%. Выработка в месяц на одного городского жителя сдобных изделий составляла всего 255 г, бараночных — 192, сухарных — 45 граммов ¹⁹.

Те же тенденции сохранялись до конца 1980-х годов. Согласно постановлению Совета Министров СССР от 23 октября 1986 г., предприятиям распределялись задания по выработке хлеба из пшеничной муки высшего сорта, увеличению производства мелкоштучных, сдобных изделий, продукции с полезными добавками. В рецептурах предусматривалось использование муки более высоких сортов, увеличение расхода дрожжей, снижение влажности и кислотности готовой продукции. Выработка новых шести сортов хлеба уже в 1987 г. составила около 60% общего производства хлебобулочных изделий в стране, а удельный вес хлеба с использованием ржаной муки по России превысил 38% ²⁰. Цены на новые сорта устанавливались на 15—20% выше. Соответственно вы-

росли затраты населения на приобретение хлеба в торговой сети. На хлеб и хлебобулочные изделия граждане СССР потратили (включая общественное питание) в 1980 г. 8406 млн. руб., в 1985 г. — 8854 млн. руб., в 1989 г. — 10253 млн. рублей²¹. Средняя розничная цена покупки составляла, соответственно, 0,26 руб., 0,27 руб. и 0,34 руб. за килограмм²². При этом лишь 3,9% жителей Москвы и 2,4% Ленинграда с пониманием отнеслись к повышению цены²³.

Покупателей возмущала не только необходимость переплачивать, но и исчезновение из торговой сети привычных сортов хлеба. В Москве, например, потреблявшей 2300—2700 т хлеба в сутки, за десять месяцев 1987 г. на 2233 т уменьшилась поставка столового подового хлеба, на 8416 т — нарезных батонов из муки 1-го сорта, на 9764 т — городских булок и саек, на 815 т — сушек. В дефиците оказались рижский, диетический и диабетический сорта. При этом мощности 52 пекарен, которые могли бы восполнить недостающий спрос, использовались наполовину. Заводы произвольно искажали заявки предприятий торговли, навязывали ассортимент. С молчаливого одобрения Управления хлебопекарной и макаронной промышленности предприятия сняли с производства без согласия торговых организаций 37 наименований мелкоштучных изделий, а также традиционные виды хлеба — подмосковный, славянский, житный. Просьбу Мосхлебторга возобновить выпуск Управление проигнорировало²⁴.

Аналогичные данные были собраны в ходе социологического опроса, проведенного Министерством хлебопродуктов СССР. Ассортимент хлебобулочных изделий в промышленных центрах (Новосибирск, Иваново, Воронеж, Челябинск, Волгоград, Могилев и др.) составлял от 50 до 150 пунктов. Однако существенную часть списка занимали изделия одного наименования, но различной массы (сорторазвесы), а также изделия, выработка которых была незначительна в общем объеме производства. Предприятия Новосибирска, например, фактически выпекали 70 наименований хлебобулочных изделий, а с учетом сорторазвесов — 87²⁵. 33,5% москвичей и 20,5% ленинградцев просили обеспечить как можно более широкий выбор. 12,5 и 16% соответственно были согласны на узкий ассортимент, но лишь при наличии в продаже привычных (любимых) сортов²⁶.

Свежесть хлеба назвали главным условием покупки 41 и 59,2% опрошенных. По стране в целом 43,8% горожан покупали бы постоянно горячий хлеб, но лишь 38% были готовы заплатить за него более высокую цену. Среди москвичей эта форма торговли была популярна у 64% опрошенных (и 45% были готовы доплачивать), среди ленинградцев — у 71% (61% был готов доплатить)²⁷.

У многих потребителей имелись претензии к качеству и вкусу хлебобулочных изделий. Как считала гражданка Тарасова из Новокузнецка, «наши “специалисты” хлебного дела из муки крупчатки делают такое “чудо”, что на него можно только глядеть, а есть невозможно. Трава-травой. Такое впечатление, что эти кирпичики проходят через специальную камеру, которая вытягивает из них начисто вкус и запах... Купишь в силу необходимости такой кирпичик... Попробуешь кусочек, а остальная часть килограмма остается неиспользованной»²⁸.

В СССР была создана разветвленная система контроля за качеством продукции. Особое место в ней принадлежало республиканским Государственным инспекциям по качеству товаров и торговле (Госторгинспекциям). Их сотрудники имели право выносить решения о забраковке (запрете выпуска в розничную торговлю) и снижении в сортности нестандартных товаров, о прекращении приемки или о введении особого ее режима на предприятиях-бракоделах, где устанавливались факты систематического выпуска продукции, не соответствовавшей требованиям стандартов, технических условий, образцов-эталонов, когда полный запрет ее реализации считался нецелесообразным по причинам народно-хозяйственного значения.

По итогам своих рейдов инспекции составляли Обзоры качества промышленных и продовольственных товаров. Обзоры, подготовленные Госторгинспекцией РСФСР, частично сохранились в архивных фондах Министерства пищевой промышленности РСФСР (РГАЭ), частично (с 1972 г.) публиковалась ограниченным тиражом с грифом «Для служебного пользования».

В кризисном для хлебоснабжения 1963 г. Госторгинспекция РСФСР провела 18,2 тыс. проверок на заводах и пекарнях, а также в 6643 розничных магазинах. Инспекторы констатировали ухудшение качества продукции из-за переработки некондиционной муки и использования заменителей. Хлебобулочные изделия получались темными по цвету, их мякиш стал более плотным и грубым, ухудшились вкусовые свойства, при наличии примеси ячменной муки даже ощущался горьковатый привкус. Для предотвращения продажи населению некачественного хлеба инспекторы прекращали приемку от 31 предприятия и вводили ее особый режим на 14 хлебозаводах и пекарнях ²⁹.

Как отмечалось выше, «добавки» к муке при выпечке хлеба были отменены в 1965 г., однако качество продукции далеко не всегда соответствовало стандартам. В 1967 г. брак на предприятиях в отдельных случаях достигал 70% от проверенного количества. Госторгинспекция РСФСР за три квартала 1967 г. забраковала около 4 тыс. т хлеба ³⁰.

Хлеб признавался нестандартным из-за непропеченного мякиша, повышенной влажности и кислотности, загрязненных, горелых или, наоборот, бледных корок, деформации от неправильной укладки. Большая часть хлебобулочных изделий браковалась еще на предприятиях. Например, в 1970 г. в торговле было снято с продажи 107 т (всего лишь 2,1% от некачественного хлеба) ³¹. Однако случалось, что вопреки предписаниям инспекторов, хлеб все же попадал в розницу. На Владивостокском заводе № 2 в течение третьего квартала 1972 г. инспекторы забраковали 20 т (12%) из-за повышенной кислотности, крупных трещин. Однако признанная ГТИ нестандартной продукция частично (9800 кг) была реализована, в результате к предприятию применили экономические санкции: изъяли в доход госбюджета прибыль в сумме 49 руб. и исключили продукцию из отчетных данных о выполнении плана ³². Столь скромные санкции не могли существенно повлиять на уровень производства. В 1977 г. на предприятиях Приморского края вновь отмечалось неблагоприятное положение с качеством хлебных изделий ³³. Но даже более серьезное наказание рублем не гарантиро-

вало доброкачественность выпечки. Некоторые предприятия-бракоделы упоминались на страницах Обзоров регулярно. Например, в 1976 г. на Белгородском хлебокомбинате инспекторы забраковали 6,3 т, или 13,4% продукции, в том числе 4 т хлеба украинского нового по закалу мякиша (наличию в нем плотного, влажного слоя), кислому вкусу, недовесу 3,5—4,5%, горелым верхним коркам. Как выяснили проверяющие, хлеб выработывался на переброженных заквасках, нарушались режимы выпечки. На линии по выработке булочных изделий дозировка вспомогательного сырья производилась приблизительно, неравномерно, что вело к недоложению сахара и жира³⁴. Через несколько лет на комбинате в связи с систематическим выпуском нестандартного хлеба этого сорта вводился особый режим его приемки, материалы рассматривались горкомом КПСС³⁵.

За 1975 г. управления Госторгинспекции по хлебу и бакалейным товарам выдали 3 274 предписания (в 1974 г. — 2 794), по которым было снято с плана выработки продукции более чем на 12 млн. руб. (в 1974 г. — 9 млн) и изъято в бюджет 638 тыс. руб. прибыли (в 1974 г. — 547 тысяч)³⁶. Материалы отдела рассматривались в Совете Министров РСФСР, после чего им было издано постановление «О мерах по увеличению производства и улучшению качества мелкоштучных хлебобулочных изделий в РСФСР». Вопросы низкого качества печеного хлеба, муки и крупы поднимались также на Коллегии Министерства пищевой промышленности РСФСР³⁷.

Однако многие потребители по-прежнему высказывали недовольство вкусовыми свойствами хлеба. В 1979 г. в центральную печать поступило более 400 писем соответствующего содержания. Пенсионерка Дошкина из Уфы жаловалась на то, что «хлеб очень плохой, кислый, с затхлым запахом, быстро плесневеет, особенно черный». Жительница Ленинграда описывала купленный в магазине хлеб так: «Верхняя корка черная — горелая, форма буханки плоская. Разрезали, а он, бедняжка, сырой, липкий, на нож налип, как замазка. Через день кусок покрылся плесенью». Пенсионерка Трушенальн из Москвы считала, что до войны хлеб был вкуснее: «Вспоминаю батоны ржаного хлеба довоенного качества — в каждой лунке — тмин. А городские булочки? — мягкие, пышные, ароматные, с хрустящей корочкой. Теперь городские булочки покупают только для котлет»³⁸.

В итоговом Обзоре Госторгинспекции за 1979 г. сообщалось только о прекращении или введении особого режима приемки на 39 предприятиях Минпищепрома РСФСР и применении экономических санкций: исключении из планов 5 859 т продукции на сумму 1 254 тыс. руб. и изъятии в бюджет 76 тыс. руб. прибыли в связи со систематическим выпуском нестандартных хлебных изделий. Назывались также основные предприятия-бракоделы, но среди них не значились хлебозаводы, на продукцию которых жаловались в своих письмах потребители.

Одной из самых распространенных причин забраковки являлось отклонение (свыше 3%) от установленного веса продукции. Например, недовес в 1972 г. фиксировался в изделиях предприятий Тамбовской, Иркутской, Тульской, Свердловской, Волгоградской, Воронежской, Калининградской, Псковской областей, города Омска, Алтайского, Крас-

ноярского краев, Татарской и Карельской АССР³⁹. Но факты появления на прилавках неполновесных буханок и булок (а по существу обмана покупателей) выявлялись регулярно. В 1986 г. почти во всех проверенных магазинах Псковского, Великолуцкого продторгов и других райпо обнаруживалась продукция с отклонениями в весе до 10%. Отдельные буханки весили 640, 680, 770 г вместо положенных 950. По недовесам снималось с продажи в магазинах по 1,5—0,7 т хлеба⁴⁰.

Факты попадания в хлеб посторонних предметов фиксировались в единичных случаях. В 1966 г., например, в продукции Симферопольского комбината были обнаружены швейная игла и кусок резины, в хлебе Алуштинского комбината — болт, тряпка, жук-хрущак⁴¹. Возможно, инспекторы отмечали в своих отчетах только массовые дефекты. На крупных же хлебозаводах существовали лучшие возможности для контроля над технологическим процессом. На страницах Обзоров лишь изредка и без подробностей упоминались нарушения дисциплины по предотвращению попадания посторонних предметов.

В целом данные об итогах проверок с 1960-х до конца 1980-х гг. на промышленных предприятиях (Минпищепрома РСФСР и Роспотребсоюза), базах, холодильниках и в розничной торговой сети не позволяют однозначно судить об улучшении качества выпечки. Хотя масштабы забраковки и снижения в сортности сокращались в абсолютных числах, в процентном отношении ко всей проинспектированной продукции они выросли примерно с 2% до 3,5—3,9%, а в 1988 г. даже до 5,1%. Количество изданных Госторгинспекцией РСФСР приказов о прекращении приемки и введении особого ее режима также увеличилось — с нескольких десятков до двух сотен⁴².

С уверенностью можно сказать, что в пекарнях потребкооперации дела обстояли гораздо хуже, чем на крупных хлебозаводах. Так, в 1975 г. в системе Минпищепрома забраковки имели место при 54% проверок, в Роспотребсоюзе — при 71%⁴³. Продукция Читинского облпотребсоюза, например, нередко браковалась полностью по причине отклонения массы от 3,5 до 11%⁴⁴.

Большинство предприятий потребкооперации, вырабатывавших хлеб, проверялись один раз в году. Нередко это обуславливалось сложными природно-климатическими условиями, затруднявшими доступ к отдаленным пекарням. На 1 января 1986 г. в составе Центросоюза в СССР действовало 9 274 хлебопекарных предприятия, свыше 4,6 тыс. из них нуждались в техническом перевооружении и реконструкции, около 2 тыс. пекарен находились в аварийном состоянии. Более половины оборудования требовало замены⁴⁵. Из 174 тыс. рабочих кооперативной хлебопекарной промышленности 124 тыс. (71%) были заняты ручным трудом⁴⁶. Например, на Волоконовском хлебокомбинате (Белгородская область) были изношены тестоделители, водомерные и солемерные бачки, мукопросеиватели, компрессоры. Вручную проводились операции по перемещению деж, формовке мелкоштучных и сдобных изделий, посадке тестовых заготовок в печь и их выгрузке. Вода дозировалась ведрами, соль добавлялась в сухом виде. Плохое техническое состояние приводило к систематическому нарушению рецептур — недозакладке жира, яиц, прессованных дрожжей⁴⁷.

В российской потребкооперации в середине 1980-х гг. действовало около 3 тыс. лабораторий, осуществлявших контроль за сырьем, соблюдением рецептур, технологических процессов в хлебопечении. Однако браковалось 7—7,5% проинспектированной продукции, а по ряду регионов процент забраковки регулярно значительно превышал средний по РСФСР — в Алтайском крае, Архангельской, Мурманской областях, Коми, Мордовской, Тувинской АССР ⁴⁸.

В целом по стране, по данным республиканских инспекций, за годы 11-й пятилетки процент забракованных изделий остался на уровне 1980 г. — 8,5%. В 1986 г. он вырос до 9,1%. На предприятиях Киргизского потребсоюза инспекторы забраковали 26,7% проверенного хлеба, Казахского — 25,5%, Узбекского — 22,2%, Белорусского — 15,4%. В 1987 г. республиканские Госторгинспекции забраковали 2192 т хлеба и хлебобулочных изделий (3,6% от проверенного объема) ⁴⁹.

Повсеместно на заводах не соблюдались технологические регламенты. Установки дозировочного оборудования рецептурных станций были неисправны или бездействовали, температурные режимы в печах не выдерживались. На головном хлебозаводе № 3 Ижевска, оснащенном новым оборудованием, производственные мощности из-за поломок и простоев были загружены на 39%. Мука расходовалась без взвешивания, маргарин, соль, сахар закладывались в тесто на глазок. Выпечка велась в неисправной печи. В результате выбраковывалось до 80% батоннов. В момент проверки в 1987 г. на комбинате скопилось 120 т нестандартного хлеба, им были завалены все производственные помещения. В течение года завод выпустил 896 т некондиционных изделий, что в 31 раз превышало допустимые нормы ⁵⁰.

В конце 1980-х гг. потери хлебопекарной промышленности СССР, вызванные производственным браком и нереализованной продукцией, составляли в расчете на муку около 100 тыс. т в год ⁵¹. На предприятиях скапливались запасы из-за несвоевременной отправки в торговую сеть и возврата розницей. Потерявший свои потребительские свойства хлеб, без плесени, загрязнений, посторонних включений, а также деформированный, выпущенный с нарушением технологического процесса, из сырья плохого качества, поступал на переработку. Ее технология регулировалась Правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. В соответствии с ними черствый хлеб из пшеничной сортовой муки перерабатывался в хлебную крошку и сахарную муку (панировочные сухари), а из ржаной и пшеничной муки обойных сортов — в хлебную крошку, а также шел на так называемую мочку. Хлеб замачивался в воде или молочной сыворотке в соотношении 1:2 и протирался через сито с ячейками размером до 5 мм или измельчался специальной машиной. Мочку вносили при замесе теста, а также при приготовлении жидкой закваски. В зависимости от вида изделий дозировка мочки составляла 2,5—10% к массе муки. Добавление ее не разрешалось при выработке хлебобулочных и бараночных изделий из пшеничной муки первого и высшего сортов (лишь в виде тонкодисперсной однородной мочки в количестве 2% от массы муки) ⁵². Однако на практике, как свидетельствовали отчеты торгинспекторов, дозировка муки и мочки нередко производилась приблизительно. В дело шел

и заплесневевший хлеб, на что жаловались покупатели. Например, как сообщал гражданин Сартаков из Кисловодска, свежий хлеб имел «нерастворенные кусочки старого заплесневелого хлеба»: «И черствеет он, и плесневевает на следующий день. Посмотрите, сколько его выбрасывается». И нередко даже белый хлеб наполовину состоял «из комков нерастворенного черствого хлеба»⁵³.

В итоге около 60% опрошенных (в том числе 63% москвичей, 57% ленинградцев) сообщали, что в их семьях хлеб залеживается и выбрасывается. По расчетам Всесоюзного научно-исследовательского института по изучению спроса населения на товары народного потребления и конъюнктуры торговли (ВНИИКС), у населения скапливалось в год не менее 1 млн. т черствого хлеба, то есть более 5 кг на человека в год. 39,4% опрошенных заявили, что выбрасывают хлеб, поскольку он быстро черствеет; 22,9% отметили плохое качество, неудовлетворительный вкус; 21,9% не использовали хлеб, приобретенный несвежим в магазине; 10,3% признались, что купили более необходимого количества; 2,8% причиной назвали большой вес хлеба, не разрезанного в магазине⁵⁴. Таким образом, более половины опрошенных высказывали недовольство качеством и вкусовыми свойствами хлеба.

Основными производственными причинами недостаточно высокого качества хлебобулочных изделий служили отклонения от требований нормативно-технической документации по физико-химическим, органолептическим показателям, неудовлетворительное состояние оборудования, нарушения условий хранения и транспортировки готовой продукции. Выпуск стандартной муки от общего объема производства снизился с 80% в 1980 до 53% в 1986 году. На Украине, в Белоруссии, Грузии, Молдавии и других республиках при наличии в отрасли зерна высокого качества вырабатывалось 72—97% нестандартной муки⁵⁵.

В условиях нестабильного качества сырья (и расширения объемов переработки муки с низкими хлебопекарными свойствами, в том числе в связи с хроническим дефицитом ресурсов продовольственного зерна), внедрение поточных (непрерывных) технологических процессов приводило к снижению вкусовых качеств продукции. Предприятия должны были выполнять задачи по обеспечению экономии ресурсов любыми средствами. Заводы переходили на ускоренные технологии, что приводило к нарушениям требований стандартов. Даже в Москве, по данным Центра стандартизации и метрологии, ни на одной из 34 проверенных в 1987 г. пекарен не вырабатывалась продукция без нарушений ГОСТов⁵⁶.

Не менее 26% мощностей в отрасли подлежало списанию по причине ветхости и в связи с размещением в непригодных помещениях (церквях, бараках, конюшнях и пр.). Большинство хлебопекарных предприятий работали непрерывно по трехсменному графику. Конвейерная система, низкий уровень оплаты труда, плохая инфраструктура и, как следствие, дефицит кадров, заставляли привлекать к работе неквалифицированную рабочую силу (в том числе военнослужащих срочной службы). В 1981 г. при среднесписочной численности рабочих в отрасли 293 тыс. чел. только в течение года 120 тыс. уволилось, а 124 тыс. было принято на работу⁵⁷. Из-за низких розничных цен на хлеб (в 4—5

раз ниже зарубежных) предприятия работали нерентабельно. Многие массовые сорта (ржаной хлеб, пшеничный хлеб из муки 2-го сорта, мелкоштучные изделия) повсеместно приносили убытки. Упрощался при этом и ассортимент: 5—6 наименований обычно занимали до 90% общей выработки продукции на хлебозаводах.

Подводя итоги исследования, можно сказать, что качество хлебобулочных продуктов в советские годы находилось под постоянным контролем. И хотя Госторгинспекция из года в год отмечала проблемы с соблюдением технологической дисциплины на хлебозаводах и в пекарнях, долгое время (до конца 1980-х гг.) удавалось сохранять стабильно низкий уровень забраковки. В большей степени это касалось крупных государственных предприятий. Мелкие пекарни потребительской кооперации, снабжавшие хлебом жителей села, расположенные зачастую в отдаленных местностях и хуже оборудованные, чаще подвергались санкциям за выпуск нестандартной продукции. Деятельность Госторгинспекции способствовала выявлению некачественных изделий еще на стадии производства. Тем не менее, часть некондиционной продукции неизбежно попадала на прилавки магазинов, вызывая претензии потребителей. Покупателей не устраивал также ассортимент хлебобулочных изделий. Рецептуры часто дублировали друг друга, новые сорта мало отличались по содержанию сырья и потребительским свойствам. Несмотря на нарастание кризисных явлений в отрасли, ее ресурсов в целом хватило на обеспечение жителей России хлебом в начале 1990-х гг., карточки на хлебобулочные изделия не вводились.

Примечания

1. См., например: ДАВЫДОВ А.Ю. Нелегальное снабжение российского населения и власть, 1917—1921 гг. Мешочники. СПб. 2002; ЧЕРНЯВСКИЙ У.Г. Война и продовольствие: снабжение городского населения в Великую Отечественную войну (1941—1945 гг.). М. 1964; СОБОЛЕВ Г.Л. Ленинград в борьбе за выживание в блокаде. СПб. 2013—2017; ГАВРИЛОВА О.А., ХОДЯКОВ М.В. Изготовление продовольственных карточек в блокадном Ленинграде. 1941—1943 гг. — Новейшая история России. 2016, № 2.
2. МАТЮХА В.Ф. Статистика бюджетов населения. М. 1967, с. 129. Для советской статистики было характерно указание на потребление хлебобулочных продуктов в совокупности, в пересчете на муку.
3. Народное хозяйство СССР в 1980 г. М. 1981, с. 404; Народное хозяйство СССР в 1990 г. М. 1991, с. 139.
4. Народное хозяйство СССР в 1980 г., с. 405; Народное хозяйство СССР в 1990 г., с. 140.
5. Удовлетворение спроса городского населения страны на хлеб и хлебобулочные изделия. В кн.: Хлебопекарная и макаронная промышленность: обзорная информация. М. 1989, с. 2.
6. Народное хозяйство СССР в 1990 г., с. 141.
7. ЧУБЕНКО Н.Т., КОСОВАН А.П. Развитие хлебопечения в России (исторический обзор). М. 2006, с. 72.
8. Основные направления развития хлебопекарной промышленности в 1976—1980 гг. М. 1976, с. 5.
9. ПРОКОФЬЕВ В.Е. Анализ рынка хлебобулочных изделий. — Пищевая промышленность. 2001, № 5, с. 39.
10. Российский государственный архив новейшей истории (РГАНИ), ф. 5, оп. 43, д. 136, л. 99.

11. Там же, л. 100.
12. ВАСЬКИН А.А. Очередь как форма советской жизни, или «В Москве хорошо лишь Гагарину Юрке да буфетчице Нюрке». — Новая юность. 2016, № 5.
13. Центральный государственный архив историко-политических документов Санкт-Петербурга (ЦГАИПД СПб), ф. 2307, оп. 5, д. 18, л. 62.
14. Российский государственный архив экономики (РГАЭ), ф. 484, оп. 20, д. 279, л. 38, 40.
15. Хавронья на диете. — Рабочий путь. 1972, 19 февраля.
16. Государственный архив Российской Федерации (ГА РФ), ф. 9527, оп. 1, д. 9462, л. 155.
17. Там же, д. 9176, л. 238—239.
18. БРОВКИН С.И., МИНЯЕВ И.Н. Развитие хлебопекарной и макаронной промышленности за годы Советской власти. М. 1977, с. 7.
19. РГАЭ, ф. 465, оп. 1, д. 296, л. 89—90.
20. ГА РФ, ф. 5446, оп. 149, д. 304, л. 19.
21. Народное хозяйство СССР в 1989 г. М. 1990, с. 109.
22. Народное хозяйство СССР в 1990 г., с. 168.
23. Удовлетворение спроса городского населения страны на хлеб и хлебобулочные изделия. В кн.: Хлебопекарная и макаронная промышленность, с. 17.
24. ГА РФ, ф. 9527, оп. 1, д. 9176, л. 125—126.
25. Совершенствование ассортимента хлебобулочных изделий. — Пищевая промышленность, сер. 14 «Хлебопекарная, макаронная, дрожжевая промышленность». М. 1980, с. 2.
26. Удовлетворение спроса городского населения..., с. 16—17.
27. Там же.
28. О качестве товаров народного потребления в РСФСР (обзор за три квартала 1979 г.). М. 1979, с. 14.
29. РГАЭ, ф. 195, оп. 1, д. 411, л. 47.
30. Там же, ф. 465, оп. 1, д. 296, л. 89—90.
31. Там же, д. 887, л. 2.
32. Обзор качества промышленных и продовольственных товаров по результатам проверок, проведенных Госторгинспекцией РСФСР за девять месяцев 1972 года. М. 1973, с. 27.
33. Обзор качества промышленных и продовольственных товаров по результатам проверок, проведенных Госторгинспекцией РСФСР за 1977 год. М. 1978, с. 25.
34. Обзор качества промышленных и продовольственных товаров по результатам проверок, проведенных Госторгинспекцией РСФСР за 1976 год. М. 1977, с. 27.
35. О качестве товаров народного потребления в РСФСР (обзор за 1984 год). М. 1985, с. 32, 34.
36. ЛАВРИЩЕВА А.М. Анализ работы управлений Госторгинспекции по контролю качества хлеба и бакалейных товаров и эффективности принимаемых мер по результатам проверок. Доклады и тезисы на республиканском семинаре-совещании об итогах работы Госторгинспекции за 1975 год. М. 1976, с. 52.
37. Там же, с. 55.
38. О качестве товаров народного потребления в РСФСР (обзор за три квартала 1979 г.). М. 1979, с. 14.
39. Обзор качества промышленных и продовольственных товаров по результатам проверок, проведенных Госторгинспекцией РСФСР за девять месяцев 1972 года. М. 1973, с. 28.
40. ГА РФ, ф. 9527, оп. 1, д. 7765, л. 42.
41. РГАЭ, ф. 468, оп. 1, д. 419, л. 151.
42. Там же, ф. 465, оп. 1, д. 887. Обзоры Госторгинспекции РСФСР за 1972—1988 гг.
43. ЛАВРИЩЕВА А.М. Ук. соч., с. 54.
44. Обзор качества промышленных и продовольственных товаров по результатам проверок, проведенных Госторгинспекцией РСФСР за 1977 год, с. 33.
45. ГА РФ, ф. 9527, оп. 1, д. 9176, л. 245.
46. Кооперативная хлебопекарная промышленность в XII пятилетке. — Потребительская кооперация, сер. «Кооперативная промышленность»: обзорная информация. М. 1987, с. 15.
47. О качестве товаров народного потребления в РСФСР (обзор за 1984 год). М. 1985, с. 65, 67.
48. ЛАВРИЩЕВА А.М. Ук. соч., с. 57.
49. Удовлетворение спроса городского населения..., с. 3.

50. ГА РФ, ф. 9527, оп. 1, д. 9462, л. 165—166.
51. Переработка черствого и деформированного хлеба. В кн.: Хлебопекарная и макаронная промышленность, с. 1.
52. Там же, с. 2.
53. О качестве товаров народного потребления в РСФСР (обзор за три квартала 1979 г.), с. 14.
54. Удовлетворение спроса городского населения..., с. 15.
55. ГА РФ, ф. 9527, оп. 1, д. 9176, л. 238—239.
56. Там же, л. 129—130.
57. ЧУБЕНКО Н.Т., КОСОВАН А.П. Ук. соч., с. 84—85.