

Валентина Шакула



## ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦІЇ ПЕРЕЯСЛАВ-ХМЕЛЬНИЦЬКОГО ХЛІБОЗАВОДУ ТА ЇЇ РЕАЛІЗАЦІЇ В 40-х – на поч. 90-х рр. ХХ ст.

DOI: 10.5281/zenodo.6782673

© В. Шакула, 2022. CC BY 4.0

**Мета статті** – шляхом аналітичного огляду архівних джерел, книг наказів, публікацій періодичних видань дослідити особливості формування асортименту продукції Переяслав-Хмельницького хлібозаводу – одного з провідних підприємств харчової промисловості міста, починаючи з 1943 р., коли відновилася його діяльність після визволення міста від німецько-фашистських загарбників, і до 1991 р., коли Україна стала незалежною, а економіка держави зазнала значних реформ. **Наукова новизна** полягає в тому, що вперше досліджено асортимент продукції Переяслав-Хмельницького хлібозаводу та напрямки її реалізації. Запроваджена до наукового обігу інформація допомагає суттєво доповнити історію цього підприємства. **Методи дослідження:** використано методи джерелознавчого аналізу, що сприяло пошуку та систематизації первинної інформації. Під час проведення дослідження були застосовані методи аналізу, систематизації, узагальнення. **Висновок.** Протягом вказаного періоду колектив Переяслав-Хмельницького хлібозаводу постійно шукав нові можливості для реалізації продукції, щоразу оновлюючи та розширюючи асортимент хлібобулочних виробів. Асортимент та якість продукції, незважаючи на періодичні виробничі проблеми, зрости. Переяслав-Хмельницький хлібозавод за час своєї діяльності зробив величезний внесок у розвиток хлібопекарства, оскільки довгий час був провідним підприємством харчової промисловості регіону.

**Ключові слова:** Переяслав-Хмельницький хлібозавод, хлібобулочні вироби, хлібопекарське обладнання, асортимент продукції, реалізація продукції.

Сучасне історичне краєзнавство потребує більш скрупульозного дослідження діяльності місцевих промислових підприємств, що дає змогу відтворити реальну картину формування економічних взаємозв'язків у певному регіоні, а відтак – і по всій Україні. Історія діяльності вітчизняних хлібозаводів взагалі мало досліджена, оскільки ця тема вимагає ретельного опрацювання архівних джерел та свідчень респондентів. Але ж хліб завжди був найголовнішим продуктом харчування, основою життя людини, і в роки катаклізмів будь-яка влада в першу чергу вирішувала питання забезпечення ним населення. Наявність чи відсутність хліба у важкі для країни періоди дорівнювала існуванню чи зникненню народу.

На нашу думку, історія діяльності хлібопекарних підприємств має стати однією з важливих тем краєзнавчих досліджень, оскільки тісно пов'язана з історією українського народу. При попередньому ознайомленні з теоретичними та бібліографічними матеріалами було встановлено, що в історії хлібопекарства Переяславщини відсутні систематизовані, різнобічні й водночас структурно скомп'ювані повне дослідження діяльності Переяслав-Хмельницького хлібозаводу, який і до сьогодні є провідним підприємством із виготовлення хлібобулочних виробів у вказаному регіоні.

На жаль, до цього часу немає ґрунтовного дослідження історії діяльності одного із найстаріших промислових підприємств м. Переяслава-Хмельницького, хоча ця тема частково висвітлена в краєзнавчих дослідженнях М. Сікорського, І. Гончаренко, О. Гончаренка, Н. Онопрієнка, а також автора цієї статті<sup>1</sup>. Джерельною базою є архівні матеріали відділів Переяслав-Хмельницької міської ради та заводу продтоварів, архів газети «Зоря ко-

<sup>1</sup> Сікорський М.І., Швидкий Д.Т. На землі Переяславській. Київ: Наукова думка, 1983. 256 с.; Гончаренко І., Гончаренко О., Онопрієнко Н. Переяслав на межі тисячоліть: соціально-економічний аспект. *Переяслав у віках* / Упор.: В.П. Коцур, О.В. Колибенко. Київ: ТОВ «Світ успіху», 2007. С. 302–312; Шакула В.М. Особливості діяльності Переяслав-Хмельницького хлібозаводу у період 1956–1977 рр. *Питання історії науки і техніки*. Київ, 2017. № 3 (43). С. 12–23; Шакула В.М. Переяслав-Хмельницька хлібопекарня у період післявоєнної відбудови (1943–1955 рр.). *III Дунайські наукові читання: Голод 1946–1947 рр.: історичні, філософсько-психологічні та педагогічні аспекти*: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції (18–19 травня 2017 р.). Ізмаїл, 2017. С. 306–311.

мунізму», «Комуністична праця», «Вісник Переяславщини», довідникова література, спогади респондентів.

В історії України були моменти, коли підприємства переживали скрутні часи й повинні були від початку налагоджувати свою діяльність. Одним із таких періодів була Друга світова війна, коли економіка Переяслава-Хмельницького, як і всієї держави, була зруйнована вщент.

Відновлення хлібопекарства на Переяславщині починається відразу після звільнення 21 вересня 1943 р. м. Переяслава та прилеглого району від німецько-фашистських загарбників. Перед військовими, які звільнили місто, постала нагальна потреба – за короткий час допомогти цивільній владі налагодити процес забезпечення жителів хлібом, щоб уникнути голоду населення. Тому вже 5 жовтня 1943 р. починаються перші відновлювальні роботи на території райхарчопромкомбінату, директором якого було призначено Івана Політуна<sup>2</sup>.

Обладнання новоорганізованої пекарні було застарілим навіть на той час: печі кустарні цегляні, на твердому паливі (дрова, зрідка – вугілля або інший матеріал, придатний для підтримання вогню), усі технологічні процеси на 100% виконувалися вручну. Працювала пекарня в безперервному режимі.

Це позначилося й на асортименті продукції. Вона не могла бути якісною, оскільки головна увага акцентувалася на кількості. Звичайно, сировина для випічки хлібобулочних виробів теж була другосортна.

Починаючи від 1943 р. в Україні була введена карткова система забезпечення хлібобулочними продуктами, яка діяла також і в Переяславі. Це було продиктовано необхідністю контролювати розподіл хлібобулочних виробів. Нормована система була організована за принципами закритої торгівлі. Для кожного торговельного закладу чітко визначався контингент населення, який міг там отоварюватися. Хлібні картки видавалися один раз на місяць. Населення поділялося на чотири групи, які мали свої місячні та денні норми споживання хліба: робітники, службовці, утриманці та діти до 12 років. Ціни в магазинах на нормовані харчові продукти були фіксованими та невисокими. Так 1 кг житнього хліба коштував 0,65–0,75 крб., пшеничного – 1,10–1,50 крб.<sup>3</sup>

Починаючи з 1943 р. і аж до 1953 р. пекарня масово випускала хліб із житнього відбійного, із житньо-пшеничного, із пшеничного відбійного та із пшеничного борошна II-го ґатунку. При цьому допускалося додавання 10% ячмінного, кукурудзяного або вівсяного борошна. Це пов'язано з дефіцитом житнього та пшеничного борошна в перші повоєнні роки<sup>4</sup>.

Перед працівниками пекарні в 40–50 рр. XX ст., окрім проблем відбудови приміщення, налагодження виробництва й забезпечення сировиною та паливним матеріалом, постало ще одне важливе питання – забезпечення хлібом торговельних точок, тобто транспортування продукції. Щоб вирішити цю проблему, керівництво підприємства затверджувало два окремі річні плани: випуску продукції та її реалізації<sup>5</sup>. Слід зазначити, що в післявоєнний період із транспортних засобів хлібопекарня мала лише троє коней, які були постійно зайняті підвозом сировини та палива. Просто фізично не вистачало часу на відвантаження продукції та доставку її в торговельні точки.

Пекарні спочатку дозволяли здійснювати реалізацію на місці, зі складу, але в 1946 р. такий вид діяльності заборонили у зв'язку з тим, що хлібобулочні вироби продавалися по значно нижчій ціні, а це не приносило прибутку «Прохарчу»<sup>6</sup>. Щоб тимчасово вирішити проблему, виконком Переяслав-Хмельницької ради депутатів трудящих зобов'язав організації, які мають транспорт, виділяти його на потреби пекарні, але цей захід все одно не покращив становища – усі підприємства були вкрай завантажені.

Протягом усього часу існування одночасно зі зростанням потужності хлібопекарського цеху та модернізацією його промислового обладнання змінювався та розширювався й асортимент хлібобулочної продукції. Незважаючи на труднощі, уже в 1946 р. хлібопекарня постійно випікала пиріжки з картоплею і розпочала випуск разових партій кондитерських виробів на замовлення райспоживспілки<sup>7</sup>. Слід зазначити, що усі види продукції випікали за народною рецептурою.

<sup>2</sup> Архів Переяслав-Хмельницького заводу продтоварів. Накази по райхарчопромкомбінату за 1943–1945 рр. Кн. 1. Арк. 1. Наказ № 1 від 23 грудня 1943 р.

<sup>3</sup> Повоєнна Україна: нариси соціальної історії (др. пол. 1940-х – середина 1950-х рр.): У 2 кн., 3 ч. / Відп. ред. В.М. Даниленко. Київ, 2010. Кн. 1. Ч. 1–2. С. 304.

<sup>4</sup> Архів Переяслав-Хмельницького заводу...

<sup>5</sup> Архів Переяслав-Хмельницького заводу... за 1964 р. Наказ № 28 від 22 лютого 1964 р.

<sup>6</sup> Архів Переяслав-Хмельницького заводу... за 1946–1948 рр. Кн. 2. Арк. 7. Наказ № 37 від 25 травня 1946 р.

<sup>7</sup> Там само. Арк. 7.

Під час голоду 1946–1947 рр., коли різко скоротилися надходження пшеничного борошна та збільшилися об'єми житнього, працівники хлібобулочного цеху дотримувалися встановленої рецептури, хоча більшість кустарних пекарень Переяслава-Хмельницького все ж таки перейшли на кукурудзяне та житнє борошно нижчого ґатунку. Асортимент продукції в цей період скоротився, оскільки головним було завдання нагодувати населення<sup>8</sup>.

Варто наголосити, що організацією торгівлі в м. Переяславі-Хмельницькому та районі відали міське промтоварне об'єднання (далі – міськпо) та сільське промтоварне об'єднання (далі – сільпо). Ці організації здійснювали планування кількості випуску готових виробів пекарнею райхарчопромкомбінату та опрацьовували заявки на постачання хлібобулочної та іншої продукції в торговельні точки.

У 2-й пол. 50-х рр. ХХ ст. у хлібобулочному цеху значно розширюється асортимент продукції, вводяться нові стандарти, однакові для всіх хлібопекарень країни. Відтоді починають використовувати в рецептурі хлібопекарські дріжджі. Цехи безперервно починають випускати булочки та здобу. Основні компоненти процесу хлібопекарського виробництва залишилися незмінними, але вдалий розрахунок часу кожного етапу давав можливість використовувати наявне хлібопекарське обладнання значно ефективніше.

Хлібобулочні виробы розповсюджувалися через мережу міського споживчого товариства (МСТ) та районної споживчої спілки (РСС). Указані організації повинні були надавати автотранспорт для потреб хлібопекарні. За умови виникнення проблем із вивезенням готової продукції до вирішення питання повинна була підключатися Переяслав-Хмельницька автотранспортна колонна (АТК). Дирекція райхарчопромкомбінату повинна була щороку укладати договір із МСТ на відвантаження хлібобулочних виробів із цеху та доставку до крамниць, кіосків, громадських їдалень, шкіл та ресторану<sup>9</sup>. Але МСТ не мало спеціально обладнаного транспорту, тому на засіданні виконкому 27 березня 1959 р. було прийнято рішення звернутися до Київського обласотгосту з проханням «вдільити дві спецмашини для розвозки хліба та хлібобулочних виробів»<sup>10</sup>. Як результат, для потреб хлібобулочного цеху придбали спеціалізовані машини кремового кольору з написом «Хліб». По суті, це був початок централізованого забезпечення торговельної мережі міста й району<sup>11</sup>.

У 60–70 рр. ХХ ст. хлібобулочний цех Переяслав-Хмельницького райхарчопромкомбінату випускав близько 20 видів продукції, яка користувалася великим попитом. Найпопулярнішим був хліб «Забайкальський», який коштував 15 коп. за буханець (після грошової реформи)<sup>12</sup>. Випускали також хліб «Новоукраїнський», «Пшеничний відбійний», «Житньо-пшеничний», із пшеничного борошна II-го ґатунку, із пшеничного борошна I-го ґатунку, «Дніпропетровський», «Домашній», «Ситний», «Сайки подові», «Сайки формові», «Сайки з родзинками», любительські виробы, батончики до чаю, російські булочки<sup>13</sup>. Випікали також бублики, булочки з маком, здобу «Виборзьку дитячу фігурну», «Булку слов'янську», «Плюшку московську», батони нарізні молочні, булку ярославську здобну, калачі «Уральські», «Саратовські», хліб «Красносільський», «Орловський»<sup>14</sup>.

Починаючи з листопада 1962 р. експедиція працювала з 5.00 до 22.00 і могла видавати тільки 17,5 т хлібобулочних виробів на добу. Відпуск понад норму здійснювався лише відповідно до особистого розпорядження директора райхарчопромкомбінату І.М. Чередніченка<sup>15</sup>.

31 січня 1967 р. адміністрація підприємства видала наказ № 16 «Об организации доставки хлебобулочных изделий в торговую сеть». Згідно з ним райхарчопромкомбінат відтепер орендував спеціально обладнаний автотранспорт для доставки виробів у магазини міста, с. Трубайлівка та Андруші Переяслав-Хмельницького р-ну Київської обл., а також на пристань. Для відвантаження продукції була введена нова посада – вантажник-експедитор, і на цю роботу зараховано 8 чол. Оплата праці проводилася пропорційно кількості відвантажених та доставлених у торговельну точку хлібобулочних виробів: за формовий хліб – 95 коп. за тонну, за булочки виробы – 1 крб. 70 коп. за тонну<sup>16</sup>. Вантажники-експедитори повинні були обов'язково доставляти весь асортимент виготовленої продук-

<sup>8</sup> Повоєнна Україна... С. 304.

<sup>9</sup> Архівний відділ виконкому Переяслав-Хмельницької міської Ради. Ф. 1. Оп. 1. Спр. 21. Арк. 7–8. Протокол № 4 засідання виконкому Переяслав-Хмельницької міської ради депутатів трудящих від 30 січня 1946 р.

<sup>10</sup> Архівний відділ виконкому... Спр. 116. Арк. 123–125. Протокол № 7 засідання виконкому... Київської області, УРСР від 27 березня 1959 р.

<sup>11</sup> Архів Переяслав-Хмельницького заводу... за 1961–1962 рр. Наказ № 11 від 2 лютого 1962 р.

<sup>12</sup> Шаула В.М. Особливості діяльності... С. 123.

<sup>13</sup> Архів Переяслав-Хмельницького заводу... за 1966–1967 рр. К. 3. Наказ № 16 від 31 січня 1967 р.

<sup>14</sup> Шаула В.М. Особливості діяльності... С. 12–23.

<sup>15</sup> Чередніченко І.М. Для нашого спільного стола. *Комуністична праця*. 17.10.1970. № 123 (8391). С. 3.

<sup>16</sup> Архів Переяслав-Хмельницького заводу... за 1966–1967 рр. К. 3. Арк. 8. Наказ № 20 від 09 лютого 1967 р.

ції. Виконання розпорядження перевірялося: регулярно проводилися декади аналізу роботи певного магазину<sup>17</sup>.

У зв'язку з чергами в експедиції під час відвантаження продукції в 1967 р. було встановлено такий графік: міські магазини відвантажують замовлений хліб із 6.00 до 8.00, сільські замовлення відпускаються з 8.00, час закриття експедиції – 22.00<sup>18</sup>. Разом із тим експедиторам було заборонено заповнювати маршрутні листи для автомобілів, щоб не допустити приписок, оскільки оплата праці проводилася погодинно. Ця функція була покладена на майстра бригади<sup>19</sup>. Перераховані заходи було відкореговано в 1968 р., коли міські магазини почали отримувати хлібобулочні вироби вже до 10 год. 30 хв. Військова частина й лікарняна кухня обслуговувалися поза чергою. Кожна машина повинна була завантажити не менше 20% булочних виробів. Та все ж магазини недоотримували білий хліб та здобу, оскільки водії не хотіли їх вантажити. У місті працювали також хлібний та вечірній магазини, куди щодня завозили продукцію згідно окремого графіка<sup>20</sup>.

Незважаючи на це, райспоживспілка постійно нарікала на обмежений асортимент хлібобулочних виробів, це питання неодноразово розглядалося на сесіях виконкому Переяслав-Хмельницької міської ради депутатів трудящих, і керівництво комбінату зобов'язували розширити асортимент продукції<sup>21</sup>. Тому в 1970 р. було освоєно випуск булки «Черкизівської», калачів «Волинських», булок з крихтами<sup>22</sup>, а в 1971 р. хлібобулочний цех виготовляв уже 34 найменування виробів. Серед нових видів були: калач «Уманський», хліб «Російський», «Булка з молочною сироваткою», «Хлібці лікарські», пряники «Північні», «Підмосковні», «Комсомольські»<sup>23</sup>.

Однією з причин невчасної доставки хліба в торговельну мережу було неякісне покриття доріг у місті та проблеми благоустрою території. Директор комбінату І.М. Чередніченко підняв питання ремонту доріг на сесії виконкому Переяслав-Хмельницької міської ради депутатів трудящих 17 грудня 1970 р. Було вирішено у 1971 р. відремонтувати під'їзди до торговельних точок та зробити грейдерний ремонт найбільш аварійних відрізків вулиць міста. Але процес благоустрою і, як результат, покращення умов доставки хлібобулочних виробів у торговельні точки, затягнувся аж до червня 1974 р.<sup>24</sup>

У січні 1973 р. були зафіксовані випадки відвантаження продукції хлібобулочного та кондитерського цехів комбінату без сертифіката якості та без дати видачі в накладній. Це питання відразу поставили на контроль і до кінця лютого цього ж року ліквідували недоліки<sup>25</sup>.

На початок 1974 р. обсяги реалізації продукції досягли такого рівня, що наявний транспорт не міг забезпечити безперервної доставки хлібобулочних виробів у всі точки торговельної мережі міста й району не зважаючи на те, що вони були наявні в експедиції хлібопекарського цеху. Тому виконком Переяслав-Хмельницької міської ради зобов'язав райспоживспілку віднайти резерви для вирішення питання відвантаження й транспортування готової продукції<sup>26</sup>. На січневій сесії 1975 р. директор комбінату І.М. Чередніченко вивисив прохання дозволити відкрити ларьок для реалізації продукції на території підприємства. Виконком виконав прохання адміністрації, і вже починаючи з II-го кварталу 1975 р. комбінат продавав хлібобулочні вироби та безалкогольні напої за собівартістю у власній торговельній точці<sup>27</sup>.

Починаючи з 1977 р., коли хлібопекарський цех став окремим Переяслав-Хмельницьким хлібозаводом, асортимент продукції, по суті, залишався незмінним. Були освоєні кілька нових видів хлібобулочних виробів, але у зв'язку з перенавантаженням обладнання та високими планами випуску основної продукції (мається на увазі хліб житній і пшеничний, батон пшеничний), вони майже не виготовлялися.

Незважаючи на начебто формальну реорганізацію, нове підприємство налагоджувало свою роботу досить важко. Так, у першому кварталі 1978 р. темпи виробництва значно впали, тому продукції для реалізації було відвантажено менше на 241 крб., що склало по

<sup>17</sup> Там само.

<sup>18</sup> Архів Переяслав-Хмельницького заводу... за 1967 р. К. 3. Наказ № 132 від 22 серпня 1967 р.

<sup>19</sup> Для трудящих потреб. *Комуністична праця*. 05.03.1970. № 27 (8295). С. 3.

<sup>20</sup> Коли засинає місто. *Комуністична праця*. 16.01.1968. № 7 (2972). С. 4.

<sup>21</sup> Там само. С. 2.

<sup>22</sup> Нові види продукції. *Комуністична праця*. 16.10.1971. № 123 (8547). С. 3.

<sup>23</sup> Там само. С. 4.

<sup>24</sup> Архівний відділ виконкому... Ф. 1. Оп. 1. Спр. 396. Арк. 6. Протокол засідання десятої сесії ... чотирнадцятого скликання від 06 січня 1973 р.

<sup>25</sup> Хліб із начинкою. *Зоря комунізму*. 12.01.1961. № 6 (2033). С. 3.

<sup>26</sup> Архівний відділ виконкому... Ф. 1. Оп. 1. Спр. 378. Арк. 57. Протокол засідання сьомої сесії ... від 03 червня 1974 р.

<sup>27</sup> Архівний відділ виконкому... Ф. 1. Оп. 1. Спр. 409. Арк. 3–5. Протокол № 21 засідання виконкому ... від 17 листопада 1975 р.

підприємству 6,2%. Графіки постачання хлібопродуктів у магазини постійно порушувалися, як і план асортименту<sup>28</sup>. Усе ж хлібозаводу вдалося на кінець року продати населенню хлібобулочних виробів на 1317 тис. крб., що на 65 тис. крб. більше в порівнянні з 1977 р.<sup>29</sup>

У 1979 р. почалися значні перебої із забезпеченням торгівлі хлібобулочними виробами. На 1.06.1979 р. тільки в місті продукція хлібозаводу реалізовувалася в 12 торгових точках<sup>30</sup>. Транспорту на хлібозаводі вистачало, але підприємство вже не могло впоратися з тими об'ємами, які замовляли магазини міста й особливо району. За перше півріччя в них було реалізовано 1140 т хлібобулочних виробів<sup>31</sup>. Але до кінця року все ж таки було збільшено поставки хлібобулочних виробів із Києва (на 50 тис. крб.) та Яготина (на 28 тис. крб.)<sup>32</sup>. Як результат – на кінець року показники реалізації продукції знизилися на 1,2%<sup>33</sup>. Для їх підвищення було вирішено знаходити нових реалізаторів, як, наприклад, магазин № 13 м. Переяслава-Хмельницького, який до цього часу хлібобулочними виробами не торгував<sup>34</sup>.

У 1979 р. робота була спрямована на покращення якості продукції, у зв'язку з цим збільшилися об'єми використання збагачувачів, зокрема сироватки, у складі виробів, які випікалися. Але були випадки й порушень норм Держстандарту: занижений вміст цукру, знижена кислотність, неякісна випічка<sup>35</sup>.

Узагалі, поставка продукції хлібозаводу населенню завжди була на особливому контролі у міській раді, це було одним із першочергових питань, тому у 1981 р. було прийняте рішення про розгортання широкої роз'яснювальної роботи, яка спрямовувалася на раціональне й економне використання хліба та хлібобулочних виробів<sup>36</sup>. Введення у 1981 р. в дію нових потужностей призвело до того, що на кінець 1982 р. об'єми реалізації продукції було виконано на 106,2%, що склало на 266 т хлібобулочних виробів більше (порівняно з попереднім роком)<sup>37</sup>. У 1982 р. почалися перебої із поставками сировини, тому хлібозавод перейшов на випуск малавовагового хліба, вагою близько 850 г. За перше півріччя було за прогресивними технологічними схемами випущено 1302 т продукції<sup>38</sup>.

У 1984 р. економічний експеримент настільки підвищив оціночні показники, що колектив освоїв випуск хліба житнього<sup>39</sup>, відновив випічку калача «Волинського», батончиків до чаю, булки «Слов'янської», сайки<sup>40</sup>.

Щойно у 1986 р. почав працювати новий хлібозавод, колектив приступив до освоєння конвеєрного випуску хліба «Українського» на заквасках<sup>41</sup>.

29 квітня 1986 р. у магазині м. Переяслава-Хмельницького та району поступили перші торти кондитерського цеху – «Бісквітно-кремові» в розфасовці по 0,5 кг. над їх виготовленням працювали начальник цеху Л.П. Ткач, майстри М.М. Лукач та С.М. Козоріз, технолог В.А. Томащук<sup>42</sup>. Тоді ж було введено в дію картонажний цех, але, на жаль, праця там була винятково ручною – працівники виготовляли упаковки для продукції<sup>43</sup>.

У цей же період на прилавки поступив хліб «Український новий», виробництво якого налагодили на п'ятій, щойно освоєній лінії хлібозаводу<sup>44</sup>.

У 1987 р. торговельні точки направили в комітет народного контролю 12 актів на неякісну продукцію, що надійшла з хлібозаводу. Для подолання недоліків на підприємстві

<sup>28</sup> Лисенко М. Перша продукція. *Комуністична праця*. 03.01.1979. № 1 (9801). С. 5.

<sup>29</sup> Архівний відділ виконкому... Ф. 1. Оп. 1. Т. 3. Спр. 474. Арк. 54–56. Протокол № 23 засідання виконкому ... від 14 листопада 1977 р.

<sup>30</sup> Там само. Арк. 139–151. Протокол № 26 засідання виконкому ... від 27 грудня 1977 р.

<sup>31</sup> Там само. Спр. 549. Арк. 23. Протокол засідання третьої чергової сесії ... сімнадцятого скликання від 11 вересня 1980 р.

<sup>32</sup> Там само. Арк. 23.

<sup>33</sup> Там само. Спр. 604. Арк. 107–108. Протокол засідання п'ятої чергової сесії ... сімнадцятого скликання від 08 лютого 1981 р.

<sup>34</sup> ПМА. Записано 03.03.2016 р. від Галіцького Анатолія Васильовича, 1939 р. н., мешканця м. Переяслава-Хмельницького.

<sup>35</sup> Архівний відділ виконкому... Ф. 1. Оп. 1. Спр. 520. Арк. 56–58. Протокол засідання одинадцятої чергової сесії ... шістнадцятого скликання від 02 березня 1979 р.

<sup>36</sup> Там само. Спр. 713. Арк. 33–49. Протокол № 12 засідання виконкому ... від 19 липня 1983 р.

<sup>37</sup> Там само. Арк. 49.

<sup>38</sup> Там само. Спр. 657. Арк. 179–180. Протокол засідання третьої чергової сесії ... вісімнадцятого скликання від 15 грудня 1982 р.

<sup>39</sup> Там само. Арк. 180.

<sup>40</sup> Там само. Спр. 733. Арк. 64. Протокол засідання дев'ятої чергової сесії ... вісімнадцятого скликання від 17 березня 1984 р.

<sup>41</sup> Бояренко С. Нова продукція хлібозаводу. *Комуністична праця*. 30.05.1986. № 86 (8688). С. 3.

<sup>42</sup> Там само. С. 4.

<sup>43</sup> Козаченко М. На проектну потужність. *Комуністична праця*. 05.12.1986. № 193 (8786). С. 5.

<sup>44</sup> Архівний відділ виконкому... Ф. 1. Оп. 1. Спр. 808. Арк. 60–63. Протокол засідання шостої чергової сесії ... дев'ятнадцятого скликання від 23 грудня 1986 р.

розроблена комплексна система управління якістю продукції, щомісячно почали проводитися «Дні якості»<sup>45</sup>.

Тому в 1988 р. на засіданні виконкому міської ради народних депутатів піднімалося питання про негативний стан реалізації продукції. Так, у протоколі зазначено: «22% робочого часу грузчики витрачають на проїзд при розвозці булочних виробів по магазинах, а це за рік виливається в тисячі крб. незаробленої заробітної плати»<sup>46</sup>. Вирішення питання полягало в запровадженні контейнерної перевози хліба, було придбано два контейнеровози, але магазини виявилися неготовими їх приймати. Керівництво хлібозаводу постановило з 1.04.1988 р. повністю перейти на контейнерне відвантаження продукції в торгові точки з кількарвовою добовою доставкою<sup>47</sup>. На поч. 1988 р. кондитерський цех хлібозаводу випускав уже торт «Зоряка», «Барвінок», «Празький», «Фестивальний». Заготовка напівфабрикатів дозволила значно збільшити обсяг випуску продукції та прискорити темпи виробництва<sup>48</sup>.

Для вирішення питання доставки хліба в магазини автопідприємство № 13242 надало спеціальний транспорт для контейнерної перевози продукції. Використання таких автомобілів вивільняло одну з чотирьох машин при експлуатації. Але торгові точки знову не переобладнали: не розширили дверей, не підготували рампи для контейнерів, не розширили майданчики. Працівники виходили з положення за рахунок того, що контейнеровоз був обладнаний гідравлічним підйомником-майданчиком і міг розвантажитися де завгодно<sup>49</sup>.

Із такими показниками діяльності підприємство зустріло початок формування Української держави на початку 90-х рр. ХХ ст. Проблем на заводі вистачало завжди, але адміністрація та трудовий колектив намагалися вчасно їх вирішувати, щоб зберегти темпи виробництва та якість продукції.

Таким чином, проаналізувавши особливості формування асортименту продукції Переяслав-Хмельницького хлібозаводу та процесу її реалізації в 40-х – на поч. 90-х рр. ХХ ст. ми дійшли таких висновків.

По-перше, за час існування Переяслав-Хмельницького хлібозаводу, який був створений на основі хлібопекарського цеху Переяслав-Хмельницького заводу продтоварів, асортимент продукції ніколи не був сталим. Він постійно поповнювався новими рецептами, але наявна на складах сировина не завжди дозволяла випускати усі види освоєної випічки. Вагому частку готової продукції займав хліб із житнього й пшеничного борошна та батон із пшеничного борошна І гатунку, оскільки ці вироби мали найвищий попит.

По-друге, слід наголосити, що споживацький попит був основним показником діяльності підприємства, оскільки впливав на економічний добробут заводу. Від перших днів своєї діяльності колектив Переяслав-Хмельницького хлібозаводу постійно працював над удосконаленням якості хлібобулочних виробів та розширенням їх асортименту. Обсяги виробництва до 1991 р. залежали від річних планів, які часто були завищені, а іноді й взагалі неврегульовані з обсягами реалізації. Це призводило до випуску надлишкового хліба, який згодували худобі.

По-третє, особлива увага керівництва завжди зверталася на процес реалізації продукції. Звичайно, багато було й прорахунків, які мали як об'єктивні, так і суб'єктивні причини. Але хлібозавод завжди намагався доставляти хліб до споживача вчасно та в достатній кількості. Велику допомогу в організації торгівлі хлібобулочними виробами завжди надавала Переяслав-Хмельницька міська рада, яка тримала питання діяльності хлібозаводу на особливому контролі. Це було важливим, оскільки часто рятувало від перебоїв із поставанням продукції.

По-четверте, для краєзнавчих досліджень регіону особливо важливим є висвітлення питань історії розвитку хлібопечення та асортименту виробів Переяславщини, бо скільки існуватиме людина, стільки й буде існувати хліб. А Переяслав-Хмельницький хлібозавод за час своєї діяльності зробив величезний внесок у розвиток хлібопекарства, оскільки довгий час був провідним підприємством харчової промисловості регіону.

## References

Danylenko, V.M. (2010). *Povoienna Ukrayina: narysy sozialnoyi istoriyi (dr. pol. 40-kh – seredyna 1950-h rr.)* [Postwar Ukraine: essays on social history (the second half of the 1940<sup>s</sup> – mid-1950<sup>s</sup>)]. Kyiv, Ukraine.

<sup>45</sup> Там само. Спр. 291. Арк. 138–140. Протокол засідання виконкому ... Київської обл. УРСР.

<sup>46</sup> Там само. Спр. 808. Арк. 60–62. Протокол засідання шостої чергової сесії ... дев'ятого скликання від 23 грудня 1988 р.

<sup>47</sup> Там само. Арк. 62.

<sup>48</sup> Там само. Арк. 63

<sup>49</sup> Там само. Арк. 63.

Shakula, V.M. (2017). Osoblyvosti diyalnosti Pereiaslav-Khmelnyskoho khlibozavodu u period 1956–1977 rr. [Peculiarities of Pereiaslav-Khmelnyskyi bakery functioning in the period of 1956–1977]. *Pytannia istopiy, nauky i tekhniki – Historical, science and technical questions*. № 3 (43). P. 12–23.

Shakula, V.M. (2017). Pereiaslav-Khmelnyska khlibopekarnia u period pisliavoyennoyi vidbudovy (1943–1955 rr.) [Pereiaslav-Khmelnysky Bakery during the Postwar Reconstruction (1943–1955)]. *III Dunayski naukovi chytannia: Holod 1946–1947 rr.:istorychni, filososfsko-psykholohichni ta pedahohichni aspekty: Materialy mizhnarodnoyi naukovo-praktychnoyi konferentsiyi. 18–19 travnia – Danube scientific readings: The famine of 1946–1947: historical, philosophical, psychological and pedagogical aspects. Materials of the international scientific-practical conference. 18–19 of May*. P. 306–311.

**Шакула Валентина Миколаївна** – молодший науковий співробітник Музею хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав» (вул. Шевченка, 8, м. Переяслав, Київська обл., 08400, Україна).

**Shakula Valenyna M.** – is a young researcher at the Bread Museum, National historical and ethnographic reserve «Pereiaslav» (Shevchenka Str., 8, Pereiaslav, Kyiv region, 08400, Ukraine).

E-mail: valentinashakula1@gmail.com

## **PECULIARITIES OF FORMATION PEREIASLAV-KHMELNYTSKYI BAKERY PRODUCT RANGE AND DISTRIBUTION CHAIN FROM THE 40S – THE BEGINNING OF THE 90S OF THE XX C.**

*The purpose of the publication is to research the peculiarities of the formation Pereiaslav-Khmelnyskyi bakery product range, one of the leading food industry enterprises of the city, by archives, order books, periodical publications analytical review from 1943 when its activity was renewed after the city was released from the Nazi invaders to 1991 after Ukraine became an independent country and its economic system was reformed considerably. The scientific novelty consists in the first research of Pereiaslav-Khmelnyskyi bakery product range and directions of its distribution chain. The information introduced to scientific use significantly helps to complete this enterprise history. Research methods: the search and systematization of initial information were facilitated by using source study analysis methods. Analysis, systematization, and generalization methods were applied while conducting the research. Conclusion. Pereiaslav-Khmelnyskyi bakery team has always searched for new possibilities for product distribution, innovating and expanding bakery products range during a specified period. Product range and quality increased despite periodic industrial problems. Pereiaslav-Khmelnyskyi bakery contributed to the development of the baking industry as it was a food industry leading enterprise of the region for a long time.*

**Key words:** Pereiaslav-Khmelnyskyi bakery, baked goods, baking equipment, product range, product distribution.

**Дата подання:** 24 жовтня 2021 р.

**Дата затвердження до друку:** 24 січня 2022 р.

### **Цитування за ДСТУ 8302:2015**

Шакула, В. Особливості формування асортименту продукції Переяслав-Хмельницького хлібо-заводу та її реалізації в 40-х – на поч. 90-х рр. XX ст. *Сіверянський літопис*. 2022. № 1. С. 30–36. DOI: 10.5281/zenodo.6782673.

### **Цитування за стандартом APA**

Shakula, V. Osoblyvosti formuvannia asortymentu produktsii Pereiaslav-Khmelnyskoho khlibozavodu ta yii realizatsii v 40-kh – na poch. 90-kh rr. XX st. [Peculiarities of formation Pereiaslav-Khmelnyskyi Bakery Product Range and Distribution Chain from the 40s – the beginning of the 90s of the XX c.]. *Siverianskyi litopys – Siverian chronicle*, 2022, 1, P. 30–36. DOI: 10.5281/zenodo.6782673.

