

УДК 355.41

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИМИ СРЕДСТВАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ ВОЙСК КРАСНОЙ АРМИИ В КОНЦЕ 1930-х – НАЧАЛЕ 1940-х гг.**

*канд. ист. наук, доц. В.М. КРИВЧИКОВ  
(Гродненский государственный университет имени Я. Купалы)*

*Рассматривается состояние дел по обеспечению войск Красной Армии техническими средствами приготовления пищи и выпечки хлеба в полевых условиях. С момента создания Красной Армии военное руководство осознавало важность организации полноценного питания в ходе боевых действий, а также на маневрах, учениях и полевых занятиях. В войсках проводились испытания новых образцов полевых кухонь, имущества продовольственной службы, однако многие образцы не доходили до поставок в соединения и части. Показаны причины сложившегося положения, и описаны основные технические средства приготовления пищи, состоявших на обеспечении войск накануне Великой Отечественной войны. Проанализировано положение дел с мобилизационной обеспеченностью войск Красной Армии техническими средствами ободно-хозяйственного снабжения, а также с состоянием базы по организации ремонта полевых кухонь на территории Беларуси накануне войны.*

**Ключевые слова:** выпечка хлеба, Красная Армия, полевая кухня, полевые условия, продовольственное обеспечение, технические средства приготовления пищи.

Одной из важнейших задач, решаемых продовольственной службой тыла Вооруженных Сил Республики Беларусь, является организация полноценного и качественного питания военнослужащих в полевых условиях. Эта задача никогда не являлась легкой. Для того чтобы накормить личный состав быстро, своевременно и вкусно, необходимо воедино сложить следующие составляющие: умение поваров на высоком профессиональном уровне готовить вкусную и здоровую пищу в полевых условиях; обеспечение сохранности и качества используемых продуктов; соблюдение требований санитарно-гигиенических норм и правил как к пище, так и к продуктам; наличие исправных технических средств приготовления пищи и выпечки хлеба в полевых условиях, а также достаточные навыки поваров. В условиях, когда части и подразделения в период боевой подготовки или в период боевых действий выполняют самостоятельные задачи вдали от пунктов расквартирования, обеспеченность войск техническими средствами продовольственной службы играет первостепенное значение.

Массовое оснащение войск техническими средствами приготовления пищи и выпечки хлеба в полевых условиях (далее – технические средства) относится к концу XIX века. С формированием частей Красной Армии технические средства находились в обозе и также интенсивно использовались.

В 1920-е годы сеть стационарных столовых и кухонь воинских частей и соединений, дислоцировавшихся на территории Беларуси, была развита слабо. Вследствие их недостатка и неоконченного строительства приходилось использовать полевые средства приготовления пищи. Это приводило к их преждевременному износу. Так, в начале 1926 г. в 7-й кавалерийской Самарской дивизии, дислоцировавшейся в г. Минске, из-за проблем со стационарными кухнями в эксплуатации находились 32 походные кухни. Четыре из них вышли из строя – прогорели (39-й кавалерийский полк). Так как кухни имели большую ценность для войск, командование дивизии просило округ принять меры для устранения недостатков путем выделения средств на дополнительную постройку кухонь или отпуска кипятильников для приготовления чая [1, лл. 139, 140].

Руководство Красной Армии понимало остроту складывающегося положения с наличием и совершенствованием технических средств. В войсках проходили апробирование новые образцы технических средств и имущества продовольственной службы. Так, в марте 1930 г. были изготовлены цельнотянутые одиночные котелки цилиндрической формы с диаметром 150 мм и высотой 130 мм. Котелок был железный, лудился оловом [2, л. 11]. Такая форма котелка оказалась неудобной в эксплуатации. В дальнейшем котелки изготавливались овальной формы. В середине 1938 г. проходили государственные испытания короба ПБС-100 для беспарашютного сбрасывания продовольствия, обмундирования и боеприпасов на землю. ПБС-100 был предназначен для однократного беспарашютного сбрасывания с самолета Р-5 боеприпасов, продовольствия и обмундирования на бреющем полете. Груз весил до 100 кг. Короб представлял собой плетеную ивовую корзину цилиндрической удобоопускаемой формы. Корзина имела наружную и внутреннюю оболочки, между которыми находился слой стружек. Хвостовая коническая часть корзины была съемной, на ней укреплялись стабилизаторы. Загрузочной камерой являлась внутренняя оболочка объемом 0,119 м<sup>3</sup>. Однако короб не прошел испытания, поскольку не обеспечивал сохранности продовольствия при приземлении [3, лл. 17, 18, 23].

В декабре 1938 г. были закончены трехлетние войсковые испытания автомобильной кухни на отходящих (выхлопных) газах, о чем было доложено 15 декабря начальником Военно-хозяйственного управления Управления снабжений Рабоче-крестьянской Красной Армии (РККА) С.В. Башкатовым начальнику Генерального штаба РККА. По предложению старшего инженера А.Н. Селиверстова еще в 1935 г. был сконструирован опытный образец автомобильной кухни, смонтированной на грузовой автомашине ЗИС-5. Автокухня представляла собой железный шкаф с плитой специальной конструкции. Шкаф был изолирован асбестом, облицован деревом и укреплен на правой подножке автомашины. Для варки использовались 5 медных луженых внутри и никелированных снаружи судков емкостью по 12 литров каждый. Судки имели крышки с паровыми клапанами. Плита при помощи патрубков включалась в выхлопную трубу автомашины. Выхлопные газы, проходя через газораспределительные каналы плиты, нагревали ее, тепло передавалось судкам и заложенным в них продуктам. Наилучшая варка пищи была возможна при передвижении на 60–80 км. В этих условиях сырые продукты, заложенные в судки, через 3,5 ч превращались в готовую пищу (суп, борщ, каша, гуляш, компот и т.д.), вода закипала через 55 мин. Автокухня позволяла приготовить обед на 20–25 чел. Под кузовом автомашины прикреплялся ящик с комплектом посуды и инвентаря для приготовления и раздачи пищи на 20 человек. Однако приходилось менять места судки из-за неравномерности нагрева, а также сильно запотевали стекла кабины из-за срабатывания паровых клапанов. Кухня в эксплуатацию принята не была [3, лл. 49, 50].

Несмотря на проводимые испытания новых образцов технических средств, хоть и не многочисленных, в войсках в основном эксплуатировались образцы дореволюционного выпуска. Такая ситуация складывалась ввиду того, что денежные средства, которые выделялись на организацию продовольственного обеспечения, в основном расходовались на закупку продовольствия. На развитие оборудования для приготовления пищи средства выделялись по остаточному принципу. Это привело к тому, что к 1939 г. на обеспечении Красной Армии состояли следующие образцы кухонь:

1. Однокотельная пехотно-артиллерийская кухня образца 1909 г.
2. Однокотельная кавалерийская кухня образца 1909 года.
3. Двухкотельная кухня.
4. Трехкотельная кухня на автошасси.
5. Горно-вьючная кухня.
6. Термос-кухня.

Большинство образцов кухонь были разработаны в начале XX века.

*Однокотельная пехотно-артиллерийская кухня* была рассчитана на 250 чел. Состояла из очага с котлом, расположенным на заднем ходу повозки, на переднем ходу находился продуктовый ящик с сиденьем для ездового. Очаг состоял из металлического кожуха с асбестовой прокладкой, в котором укреплялся медный луженый котел. Плоская железная крышка котла была снабжена предохранительным клапаном для выхода пара из котла во время варки пищи. Емкость котла составляла 246 л, из них 206 л полезного и 40 л парового пространства. В однокотельной кухне можно было готовить все первые блюда. Котел кухни не имел масляной рубашки и не предохранял вторые блюда от пригорания, поэтому вторые блюда разрешалось варить только в жидковатом состоянии – кашицы, картофельное пюре и др.

*Однокотельная кавалерийская кухня* была смонтирована на двухколесном ходу. Спереди был укреплен ящик для продуктов и кухонных принадлежностей, сзади находился очаг с котлом. Очаг и ящик были укреплены на деревянной раме. К этой же раме прикреплялись оглобли и вага с вальком для пристяжной лошади. Емкость котла составляла 172 л, из них 144 л полезного и 28 л парового пространства. В кухне можно было варить такие же первые и вторые блюда, таким же способом, как и в однокотельной кухне пехотно-артиллерийского образца [4, л. 9].

*Двухкотельная кухня* (обозначалась 2-КО) состояла из передка (продуктового ящика) и задка (очага). Продуктовый ящик предназначался для хранения продуктов до закладки их в котел, принадлежностей кухни и поварского инвентаря.

Левый котел (по направлению движения) предназначался для варки в нем вторых блюд; емкость котла составляла около 130 л, из них 100 л полезного и 30 л парового пространства. Правый котел предназначался для варки первых блюд; емкость котла – до 190 л, из них 160 л полезного и 30 л парового пространства. В целях предохранения каши во время варки от пригорания левый котел был снабжен рубашкой и состоял из двух котлов, вставленных друг в друга так, чтобы между их стенками имелось пространство, которое заполнялось минеральным маслом. Крышка каждого котла в середине была снабжена паровыпускным клапаном с предохранителем. Вес кухни в ненагруженном состоянии составлял около 640 кг.

*Трехкотельная кухня на автошасси* (обозначалась КП-3) буксировалась автомобилем ГАЗ-АА (грузоподъемностью 1,5 т) или 2-х тонным автомобилем ГАЗ-3А. Для этой цели автомобиль оборудовался буксирным прибором. Кухня также могла транспортироваться грузовыми автомобилями других марок или трактором, но при условии их оборудования буксирным прибором.

Кухня имела три котла. Правый котел (по направлению движения) емкостью 190 л (полезная емкость – 160 л, паровое пространство – 30 л) предназначался для приготовления первых блюд. Левый котел емкостью 130 л (полезная емкость – 100 л, паровое пространство – 30 л) предназначался для приготовления вторых блюд и имел масляную рубашку. Передний котел емкостью 145 л (полезная емкость – 110 л, паровое пространство – 35 л) был предназначен для приготовления третьих блюд. Кухня также имела два духовых шкафа. Время приготовления пищи в трехкотельной кухне составляло до 4 часов [5, л. 443].

*Горно-вьючная кухня* была предназначена для горной местности и перевозилась на вьючных животных, навешенной к специальному седлу. Каждому животному навьючивались две кухни. Кухня состояла из одного котла емкостью 25 л, из которых 20 л полезного и 5 л парового пространства. Котел был вставлен в железный прямоугольный кожух, окрашенный снаружи огнеупорной краской. Жаровая труба проходила через внутренность котла, прилегая к одной из его стенок, и соединялась с дымовой откидной трубой. Котел имел откидную крышку. Пар спускался через клапан крышки котла. В горно-вьючной кухне готовили первые и вторые блюда.

*Термос-кухня* состояла из котла с подставкой, термоса-ящика, металлического складного треножника, сковороды, черпака для раздачи пищи и ватной подушки. Внутри термос-ящик обивался листовым железом, наружная сторона, дно, стенки и крышка были фанерные. Для переноски с боков ящика имелись ручки. Термос-кухня имела котел емкостью 25 л, из которых 22 л полезного и 3 л парового пространства. Топливом для термос-кухни служили деревянные чурки и щепки. В термос-кухне готовили первые и вторые блюда. После закипания пищи котел быстро вставляли в ящик и сверху покрывали его ватной подушкой. Ящик закрывали и скрепляли зажимами и кожаными ремнями. Пища была готова через 2–2,5 часа.

В 1940 году заводом им. Егорова (г. Ленинград) была выпущена трехкотельная прицепная кухня марки КП-3-37. Кухня была рассчитана на 150–180 человек, состояла из трех колов (правый – шейный, левый – кашный, передний – кипяточный), время приготовления пищи составляло 2,5–4 часа. Кухня прицеплялась за автомобилем Газ-АА, оборудованным буксирным прибором. Она также могла транспортироваться грузовыми машинами других марок или трактором [5, л. 148, 149].

Военная кампания 1939 года по воссоединению западных областей с СССР показала проблемы с наличием и развитием новых образцов технических средств приготовления пищи. С 1939 по 1940 г. армии было поставлено автоприцепных кухонь в полтора раза больше, чем за восемь предыдущих лет. Но, несмотря на резкое увеличение производства и поставок новой техники службе продовольственного снабжения, мобилизационная потребность удовлетворялась не полностью. Обеспеченность войск полевыми, кухнями-автоприцепами, автохлебозаводами, термосами на мобилизационное развертывание была недостаточной (таблица 1).

Таблица 1. – Мобилизационная обеспеченность Красной армии техническими средствами ободно-хозяйственного снабжения на 1.05.1940 г. [6, л. 46]

Наименование предметов	% обеспеченности по сост. на 1.5.40 г.	% обеспеченности к концу 1940 г.
Кухни пехотного артиллерийского образца	34	70
Кухни на автошасси	21	35
Кухни горно-вьючные	66	72
Кипятильники походные	95	100
Полевой автохлебозавод ПАХ		
на 4 отделения	93	99
на 3 отделения	54	54
на 2 отделения	44	44
Термоса 12-ти литровые	31	66

Причина необеспеченности мобилизационных запасов предметами ободно-хозяйственного снабжения заключалась в том, что заявка Генерального Штаба Красной Армии промышленности на производство имущества полностью не удовлетворялась. Так, об этом положении докладывал Народный Комиссар Обороны СССР К.Е. Ворошилов 13 февраля 1940 г. председателю экономического совета при СНК СССР А.И. Микояну: «Красная армия испытывает острую нужду в походных кухнях. Преобладающее количество кухонь пехотно-артиллерийских и кавалерийских, изготовления 1914–1918 г., сильно изношены, требуют весьма частого ремонта и в значительных количествах приходят в полную негодность. Резервов нет никаких. По плану 1940 г. вместо заявленных НКО 11 400 шт. 3-х котельных кухонь на автошасси принято к изготовлению только 5 000 шт. (43 %). Кухонь пехотно-артиллерийских из заяв-

ленных 10 000 шт. принято 5 200 шт. (52 %), из 2700 шт. кавалерийских кухонь к изготовлению в 1940 г. не принято ни одной» [7, л. 2]. К.Е. Ворошилов просил рассмотреть такое положение дел и обязать промышленность изготовить недостающие образцы технических средств.

Новых кухонь не доставало на укомплектование дивизий. Однако с учетом использования старых образцов техники и организации ее ремонта, а также использования образцов, находящихся на текущем довольствии (таблица 2), мобилизационную потребность частей, дислоцировавшихся на территории Беларуси, можно было обеспечить полностью.

Таблица 2. – Обеспеченность Красной Армии предметами ободно-хозяйственного имущества по текущему довольствию по состоянию на 1.05.1940 г. [6, л. 47]

Наименование имущества	Обеспеченность (%)
Кухни пехотно-артиллерийского образца	40
Кухни на автошасси	28
Кухни горно-вьючные	85
Кипятильницы	87

Хранение полевых кухонь из-за недостатка складских помещений и навесов было плохое, в большинстве кухни хранились под открытым небом и раньше положенных сроков приходили в негодность. Так, в 297 артиллерийском полку Белорусского военного округа после одного месяца эксплуатации 16 походных кухонь были приведены в негодность [6, л. 48].

Ремонтное дело в войсках округа не было налажено. Мероприятия по ремонту ободного имущества не были спланированы. Ремонт механизированных агрегатов военно-хозяйственной службы ни в одной мастерской не был освоен. Подвижных ремонтных мастерских не было.

Военный совет Западного Особого военного округа в письме секретарю ЦК КП(б) П.К. Пономаренко и Председателю СНК БССР И.С. Былинскому от 28 апреля 1941 г. просил обязать Белорусский промышленный совет (Белпромсовет) закончить к 1 июля 1941 г. начатые строительства цехов по ремонту походных кухонь и обода, привести в полный порядок все ремонтные мастерские, обеспечить их необходимым оборудованием и создать необходимые запасы ремонтного материала, а также предусмотреть организацию обязательного ремонта походных кухонь и обода [8, с. 362]. Как видно из поставленных сроков, наладить работу по ремонту технических средств продовольственной службы до начала Великой Отечественной войны не получилось.

Кроме возможности готовить горячую пищу в полевых условиях, войска имели также возможность самостоятельно выпекать хлеб. Для этого имелись полевые военные хлебопекарни [9, лл. 1–16].

В 1920–1930-е годы в войсках активно использовались полевые подвижные хлебопекарни с разборными печами системы Пейера. Этими печами планировали обеспечивать войсковые части при мобилизации на 96 % от потребности. Однако со временем печи системы Пейера были признаны неудовлетворяющими тактическим требованиям будущей маневренной войны, главным образом из-за чрезвычайно большого срока, необходимого на ее передвижение (13 часов на переход в 40 км) и свертывание (4–5 ч.). Таким образом, при перемещении хлебопекарни выпечка хлеба прекращалась почти на 1,5 суток.

С 1926 г. Военно-хозяйственным управлением РККА проводились опыты с хлебопекарнями, снабженными печами-повозками системы Бушковича-Важеевского на конной тяге. Опыты дали положительные результаты как в смысле производительности печи (15 т хлеба в сутки), так и в отношении веса (вес кухни был уменьшен до 1250 кг). Первоначально в таком виде эту печь-повозку планировали принять на снабжение войск РККА.

Но с октября 1930 г. были начаты работы по переводу полевых подвижных хлебозаводов на механическую тягу, т.е. на машины. Это заставило отказаться Военно-хозяйственное управление от включения в план заготовок военно-хозяйственного имущества печей-повозок системы Бушковича-Важеевского на конной тяге и включить в план недостающее число печей Пейера как более дешевых [10, лл. 143, 158].

В предвоенные годы войска стали оснащаться подвижными средствами полевого хлебопечения на автомобильном ходу. В 1940 г. был принят на снабжение полевой автохлебозавод (ПАХ) как основное дивизионное средство полевого хлебопечения в военное время. Но обеспеченность ими не превышала 66 % [6, л. 48].

Таким образом, в войсках Красной Армии в конце 1930-х – начале 1940-х годов интенсивно использовались полевые средства приготовления пищи. Военно-хозяйственное управление РККА проводило работу по апробированию новых образцов технических средств и имущества продовольственной службы. Однако это не имело массовый характер ввиду того, что денежные средства выделялись по остаточному принципу, в недостаточном количестве. В результате к 1939 г. на обеспечении Красной Армии состояли образцы технических средств, сконструированных в 1909–1918 годах. Но есть и положи-

тельные моменты – в 1940 г. заводом им. Егорова была выпущена трехкотельная прицепная кухня марки КП-3-37, которую активно стали поставлять на вооружение войск накануне Великой Отечественной войны. Обеспеченность частей и подразделений средствами полевого хлебопечения складывалась в основном из печей системы Пейера. Однако накануне войны был принят на снабжение полевой автохлебозавод, который активно стал поставляться в дивизии.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Докладные, протоколы, постановления и письма партийных, советских и воинских организаций по вопросам оборонной и мобилизационной работы // Национальный архив Республики Беларусь (НАРБ). – Ф. 4п. Оп. 1. Д. 2513.
2. Технические условия и протоколы испытаний на предметы военно-хозяйственного имущества // Российский государственный военный архив (РГВА). – Ф. 47. Оп. 7. Д. 193.
3. Отчет о государственных испытаниях сбрасывания продовольствия // Российский государственный военный архив (РГВА). – Ф. 37861. Оп. 1. Д. 33.
4. Чертежи походной кухни кавалерийского образца // Российский государственный военный архив (РГВА). – Ф. 47. Оп. 2. Д. 278.
5. Инструкции по испытанию трехкотельной кухни автоприцепки КП-3 и переписка с директором вагоностроительного завода им. Егорова по вопросу изготовления, хранения и обеспечения военных округов и воинских частей походными кухнями // Российский государственный военный архив (РГВА). – Ф. 37860. Оп. 1. Д. 301.
6. Постановление экономического совета при СНК СССР об организации выпуска технического оборудования // Российский государственный военный архив (РГВА). – Ф. 37860. Оп. 1. Д. 78.
7. Постановления Экономического Совета при СНК СССР об изготовлении походных кухонь для НКО // Российский государственный военный архив (РГВА). – Ф. 37860. Оп. 1. Д. 300.
8. Накануне. Западный особый военный округ (конец 1939 г. – 1941 г.). Документы и материалы / В. И. Адамушко [и др.] ; под общ. ред. В. И. Адамушко. – Минск : НАРБ, 2007. – 620 с.
9. Чертежи предметов, входящих в состав полевой военной хлебопекарни // Российский государственный военный архив (РГВА). – Ф. 47. Оп. 7. Д. 175.
10. Положение об организации и деятельности Всесоюзного объединения складского и транспортно-экспедиционного дела, план проведения войсковых испытаний предметов военно-хозяйственного снабжения на маневрах // Российский государственный военный архив (РГВА). – Ф. 47. Оп. 10. Д. 96.

Поступила 20.10.2015

**PROVISION OF TECHNICAL MEANS OF COOKING AND BAKING BREAD  
IN THE FIELD OF THE RED ARMY IN THE LATE 1930s - EARLY 1940s**

*U. KRIUCHIKAU*

*The article discusses the state of affairs to ensure the Red Army technical means cooking and baking bread in the field. Since the establishment of the Red Army's military leadership was aware of the importance of providing adequate nutrition during the fighting, as well as on maneuvers, exercises and field exercises. The troops were tested new models of field kitchens, food service property, but many samples did not reach the supply units and formations. The article describes the reasons for the situation and describes the main technical means of cooking, consisting in providing troops on the eve of the Great Patriotic War. Review the status of the security mobilization of the Red Army technical means notation and economic supply, as well as to the state of the database on the organization of repair field kitchens on the territory of Belarus on the eve of the war.*

**Keywords:** *baking bread, the Red Army field kitchen, field conditions, food supply, technical means of cooking.*