

**ОПОРНІ ПУНКТИ УКРАЇНСЬКОГО ІНСТИТУТУ ХАРЧУВАННЯ
ТА ЇХ РОЛЬ У РОЗВИТКУ ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ
У 30 рр. ХХ ст.**

У статті аналізується діяльність опорних пунктів Українського інституту харчування у 30 рр. ХХ ст.

Метою дослідження є з'ясування ролі опорних пунктів Українського інституту харчування у розвитку гігієни харчування в Україні у 30 рр. ХХ ст.

Методологія дослідження ґрунтується на принципах історизму, об'єктивності та системного аналізу фактів і подій.

Результати дослідження дали можливість встановити, що для поєднання науково-дослідної і науково-практичної роботи Українського інституту харчування у 30 рр. ХХ ст. залучалися широкі маси працівників-виробників, санітарних лікарів, дієт-лікарів і лабораторних працівників, які об'єднувалися в опорні пункти у великих промислових районах Української РСР. Зі створенням опорних пунктів у Сталіно, Краматорську, Горлівці, Алчевську, Риківі, Артемівську, Костянтинівці, Маріуполі, Кривому Розі, Запоріжжі, Дніпрельстані, Полтаві, Дніпропетровську стало можливим прискорити передачу наукових досягнень у практичні заклади, посилити наукове керівництво досліджень у галузі гігієни харчування, здійснювати масовий контроль за впровадженням і ефективністю пропозицій і досягнень Українського інституту харчування в громадському харчуванні та харчовій промисловості в Україні у 30 рр. ХХ ст.

Ключові слова: опорні пункти, Український інститут харчування, гігієна харчування, громадське харчування, харчова промисловість.

Вивчення та оцінка стану харчування різних категорій населення, вплив його на здоров'я завжди турбував вчених. Адже харчування – один із найголовніших чинників, які визначають здоров'я людей. За даними ВООЗ здоров'я населення на 70% залежить від способу життя, в тому числі від його харчування [1].

Велика увага приділялася гігієні харчування в Україні у 30 рр. ХХ ст. Адже з неухильним зростанням ролі громадського харчування в країні постало ряд складних питань, які вимагали створення спеціалізованих науково-дослідних інститутів харчування. У цей період практична система охорони здоров'я України характеризувалася широким розвитком мережі санітарно-епідеміологічних станцій, а також створенням науково-дослідних інститутів гігієни харчування (Одеса, Харків, Київ, Донецьк) [23]. Перед гігієною харчування було поставлено завдання не лише запобігати захворюванням населення від недоброякісних харчових продуктів, а й науково обґрунтувати таке харчування, яке сприяло б найкращому фізичному і розумовому розвитку людини, її працездатності і тривалості життя [8]. Для виконання цих завдань широко залучалися опорні пункти Українського інституту харчування в Полтаві, Сталіно (м. Донецьк), Дніпропетровську (м. Дніпро), Дніпрельстані (с. Затишне Новомосковського району Дніпропетровської області) та ін. зі своїми базами (лабораторії, експериментальні кухні, установи громадського харчування, кондитерські, м'ясокомбінати та ін.) [11]. Згодом деякі опорні пункти стали філіями Українського інституту харчування, а інші згорнули свою роботу.

Вивчення наукових здобутків опорних пунктів Українського інституту харчування дозволить відтворити загальну картину становлення та розвитку гігієни харчування в Україні у 30 рр. ХХ ст.

Про діяльність Українського інституту харчування йдеться у публікаціях Б.Л. Гордіна [5; 6], О.О. Грандо [7], а також Я. Ганіткевича [3; 4] у розрізі досліджень про розвиток гігієни в УРСР і загальної історії української медицини в датах та іменах, а також про українських учених-гігієністів та їх наукові школи.

Про трансформацію клініки лікувального харчування на Інститут харчування в Києві під науковим керівництвом М.М. Губергрица коротко йдеться у статті І.М. Шуліпенко [27].

У сучасних дослідженнях Л.П. Товкун здійснено аналіз роботи Українського інституту харчування, а також праць українських учених-гігієністів щодо питань гігієни харчування у цей період [20–24].

Здійснивши історіографічний аналіз попередніх наукових досліджень із даної проблематики, нами встановлено, що нині відсутня ґрунтовна праця щодо висвітлення ролі опорних пунктів Українського інституту харчування у розвитку гігієни харчування в Україні у 30 рр. ХХ ст.

Метою нашого дослідження є з'ясування ролі опорних пунктів Українського інституту харчування у розвитку гігієни в Україні у 30 рр. ХХ ст.

Методологія дослідження ґрунтується на принципах історизму, об'єктивності та системного аналізу фактів і подій.

Науково-дослідна робота Українського інституту харчування (Харків, Київ) у 30-х рр. ХХ ст. спрямовувалася на підведення наукового фундаменту під справу громадського харчування. Зокрема, інститут працював над розробленням норм, режиму, раціонів харчування для різних вікових і професійних груп населення, в залежності від умов і характеру виробництва. Науковці інституту вишукували та досліджували нові види харчових продуктів, вивчали раціональне використання цих продуктів. Разом із цим здійснювалося вивчення хімічного складу вітчизняних продуктів; проводилася гігієнічна оцінка продукції харчової промисловості, кулінарних виробів; вишукувалися нові методи оброблення та зберігання харчових продуктів; розроблялося санітарно-харчове законодавство; вивчалися питання лікувально-профілактичного харчування для робітників із особливими умовами праці, раціонального дитячого харчування [6].

Для здійснення цих досліджень необхідно було точно знати місцеві особливості, використовувати дослідний матеріал на тому місці, де він є, перевіряти, чи придатна для практики та чи інша схема в різних умовах, робити певні зміни в схемі харчування залежно від місцевих умов, будувати такі типи установ громадського харчування, придатні для різних місцевостей, виробничих районів, окремих підприємств. Саме для виконання таких робіт із 1931 р. створювалися опорні пункти Українського інституту харчування в інших населених пунктах республіки. Опорний пункт – це колектив робітників різного фаху, котрі доповнюють один одного, працівники різних установ – виробничих і контрольних [12].

План розгортання мережі опорних пунктів Українського інституту харчування передбачав охопити перш за все гірничі райони Донбасу, Криворіжжя та Дніпрельстану (будівництво Дніпрогесу) для опрацювання основних питань раціоналізації громадського та дієтичного харчування. Далі було на меті створити опорні пункти в містах концентрації харчової промисловості – Запоріжжя, Полтава, а потім – на транспорті [12].

Організувати опорні пункти для роботи в галузі харчування на той час було надзвичайно складно. Адже не завжди була потрібна кількість лабораторій і кваліфікованих кадрів громадського харчування, котрі були б придатні для наукових досліджень. Тому кожен опорний пункт Українського інституту харчування повинен був сам готувати собі наукові кадри із працівників громадського харчування і харчової промисловості. Водночас здійснювалася перекваліфікація медичних працівників для роботи в цій галузі. Адже, ні провести наукову роботу, ні впровадити в практику результати досліджень чи раціоналізаторські пропозиції Українського інституту харчування, пристосовуючи їх до місцевих умов, не було можливим силами однієї установи певної галузі. Отже, для опрацювання однієї теми залучалися певні робітники з інших установ, а то й цілі установи [11].

На основі цього Український інститут харчування розпочав роботу з утворення громадської думки навколо цього питання. Проводилися спільні конференції працівників громадського харчування та охорони здоров'я в галузі громадського харчування в Сталіно (Донецьк), Рикові (Єнакієве), Краматорську, Полтаві, Кривому Розі та інших пунктах. Саме ці конференції стали базисом для створення опорних пунктів Українського інституту харчування у 30 р. ХХ ст. [12].

На початку 1932 р. організовано такі опорні пункти Українського інституту харчування: Сталінський на базі фабрики-кухні на «Ветке» і спеціально організованої лабораторії; Краматорський на базі фабрики-кухні Краммашбуду та місцевої санстанції; Горлівський на базі санстанції санітарно-бактеріологічної лабораторії та місцевих установ громадського харчування; Алчевський, Риковський, Артемівський, Костянтинівський, Маріупольський, Криворізький і Запорізький на базі санстанцій і установ громадського харчування; Дніпрельстанівський на базі спеціально організованої виробничої лабораторії; Полтавський на базі санстанції, лабораторії та м'ясокомбінату. На транспорті організовано опорні пункти в Києві, Харкові, Дніпропетровську [12].

Для удосконалення форм і методів роботи опорних пунктів, встановлення ділових практичних зв'язків відділів Українського інституту харчування з роботою опорних пунктів і джерел фінансування 20–22 березня 1932 р. було скликано першу конференцію опорних пунктів. У роботі конференції взяли участь 20 представників опорних пунктів (Донбасу, Криворіжжя, Дніпрельстану, Дніпропетровська, Полтави, Маріуполю), представники Наркомздоров'я, об'єднання Доннархарч, Вукопхарчу, Вуку спілки працівників громадського харчування, Протозойного інституту й інші організації та працівники Українського інституту харчування [10].

На конференції розглядалося два питання. Перше – завдання, форми і методи роботи опорних пунктів і їх фінансування. Друге – інструктаж і спільне опрацювання науковцями Українського інституту харчування з представниками опорних пунктів методики впровадження актуальних практичних тем, ухвалених опорними пунктами до виконання. Приміром: методи раціонального збирання і використання для потреб кулінарії та виготовлення безалкогольних напоїв; залишків і відходів громадського харчування; участь опорного пункту в здійсненні санітарного мінімуму і підготовка їдалень до боротьби з мухами; переходу підприємств громадського харчування на госпрозрахунок; піднесення кваліфікації та санітарної грамотності персоналу, не відриваючи від виробництва та ін. [10].

Представники опорних пунктів і ряд інших учасників конференції взяли активну участь у дискусіях щодо першого питання. У резолюції конференції було зазначено, що основне завдання опорних пунктів – це впроваджувати результати наукової роботи Українського інституту харчування у виробничу діяльність харчових підприємств, піднести якість медико-санітарної, кулінарної, технологічної й організаційної роботи в царині харчування. Переважною формою роботи опорних пунктів повинні бути санітарно-оздоровчі та раціоналізаторські заходи практичного характеру і впровадження у виробничу сферу харчування експериментальних даних, отриманих Українським інститутом харчування. Наприклад, впровадження раціоналізаторських заходів у галузі кулінарної технології, правильної організації обслуговування і дотримання норм санітарії, нормування праці, приготування та застосування нових харчових продуктів і дієт-препаратів тощо. Конференція також ухвалила конкретні форми керівництва роботою опорних пунктів від Українського інституту харчування. Зокрема, організація роботи і керівництво виконанням відповідної теми плану робіт опорного пункту покладалася на відповідний відділ Українського інституту харчування і на конкретного його наукового працівника. Цей науковий працівник повинен давати методику виконання тем, здійснювати безпосередній інструктаж і спостерігати за виконанням цієї теми. На місцях спостереження за роботою опорних пунктів здійснювали місцеві органи охорони

здоров'я. Ухвалено також, що бюро інститутів координувало роботу окремих інститутів у царині розгортання роботи опорних пунктів.

Учасники конференції детально опрацювали питання методики практичного здійснення дорученої опорним пунктам тематик досліджень. Також було заслухано повідомлення про роботу окремих опорних пунктів: у Дніпрельстані – раціоналізаторські заходи в царині кулінарної технології та кулінарної обробки сої, в Полтаві – у галузі поліпшення санітарно-гігієнічних умов ковбасного виробництва та ін. [10].

Одне із засідань конференції було проведено в експериментальній кухні Українського інституту харчування і присвячене питанням виготовлення ацидофільних напоїв і раціоналізації кулінарної техніки з відповідною дегустацією.

Таким чином, перша конференція опорних пунктів Українського інституту харчування з'ясувала усі питання керівництва й інструктажу роботи опорних пунктів і їхньої практичної діяльності щодо санітарного оздоровлення і раціоналізації громадського харчування, а також забезпечення санітарно-гігієнічних умов під час виготовлення харчової продукції.

Кожен опорний пункт мав свою тему дослідження у галузі гігієни харчування. Так, Дніпрельстанівський опорний пункт надав цінні пропозиції щодо раціональної обробки сировини (картоплі, кісток тощо) (Розенберг А.І., Качуровська Л.Є., Фартушна М.М.) [15], що зацікавило Наркомпостач. Ці пропозиції були широко застосовані на практиці [12].

Хімічна лабораторія цього опорного пункту опрацювала нові на той час методи дослідження обідів, цукру, гарбузового насіння, дослідила вироби, до складу яких входить гарбузове насіння, опрацювала питання вивчення сої, консервування цибулі та ін. [18].

Експериментальна кухня досліджувала нові технології приготування нових страв, раціонального оброблення продуктів і зменшення кількості відходів.

Експериментальний кулінарний відділ вивчав такі питання: нова технологія приготування рідких страв (А.І. Розенберг) [16]; використання дріжджів у громадському харчуванні; запровадження сої в кулінарії; використання лушпиння цибулі для виготовлення екстракту і використання його в кулінарії; консервування цибулі, що починає псуватися; раціональне оброблення картоплі; перероблення сушеної картоплі на крупи і вживання цих круп у кулінарії; раціональне використання дрібної тюльки, переробляючи її на борошно; використання відходів буряка для приготування квасу; використання в кулінарії квашеної зеленої цибулі і петрушки [18].

Соевий і шумувальний відділи цього пункту вивчали методи оброблення сої, її зберігання, виготовлення мішаного соєвого і коров'ячого молока, сквашування соєвого молока (А.І. Розенберг). Загалом вироблено 43172 кг соєвого напівфабрикату [17].

Експериментальна кондитерська досліджувала вживання сої в різних типах випічки; вживання соєвого квасу і молока в кондитерському виробництві; виготовлення різних сортів повидла з додаванням соєвих жмаків; виготовлення сиропів для зельтерських вод (природна або штучно виготовлена мінеральна соляно-вуглекисла вода.) на соєвому квасі; вживання гарбуза для виготовлення випічки; використання гарбузового насіння для виготовлення цукерок; виготовлення повидла з різної городини. Шумувальний відділ опрацював метод добування з відвару сої досить кислої рідини, котра в кулінарії і частково у кондитерському виробництві може замінити інші кислоти високої цінності.

Експериментально-механічна майстерня Дніпрельстанівського опорного пункту опрацювала питання технічної реконструкції громадського харчування [18].

Отже, Дніпрельстанівський опорний пункт із березня 1932 р. досліджував комплекс усіх питань, пов'язаних із громадським харчуванням. У результаті такої

серйозної роботи цей опорний пункт у травні 1932 р. реорганізовано на філіал Українського інституту харчування [18].

При філіалі працювали ряд секцій: секція інструкторів бракеражу, секція політично-санітарно-технічної пропаганди, секція дератизації (знищення гризунів, небезпечних в епідеміологічному відношенні) і дезінсекції (знищення комах і кліщів, членистоногих (комарі, кліщі, воші) – переносників інфекційних захворювань), секція дитячого харчування і секція дієтичного харчування. Також працювала кулінарна рада [18]. Філія брала участь у різних експертизах, конкурсах на краще підприємство громадського харчування, здійснювала рейди на дослідні підприємства громадського харчування і вживала там певних раціоналізаторських заходів [13].

При Дніпрельстанівському філіалі працювала наукова бібліотека-читальня з усіх питань громадського харчування і суміжних із ним галузей. Вона мала бібліотечки-пересувки для обслуговування численних працівників громадського харчування.

Для підвищення кваліфікації працівників громадського харчування, філіал проводив низку семінарів і лекцій. Із 1933 р. у мережі громадського харчування читалися лекції за допомогою кінопересувки. Проводилися курси з підготовки кадрів громадського харчування, зокрема соєвиків-кулінарів [12].

Полтавський опорний пункт вивчав питання, пов'язані з м'ясом, працював у галузі ковбасної промисловості та громадського харчування. Зокрема, досліджував поживну цінність ковбасних відварів і їх використання у громадському харчуванні (М.С. Соколовська, І.Я. Окунь, М.І. Слуцька) [19], а також встановлення тривалості варіння ковбас, залежно від температури води та діаметру кишки (Власенко) [2]. Рецепти цього пункту з використання ковбасних відварів, страви і ковбаси з органів і тканин (яких раніше не вживали) стали власністю практики харчової промисловості [12]. В опрацюванні тем цього опорного пункту брали участь лікарі, лаборанти, кулінари, фахівці м'ясокомбінату. Лише силами медико-санітарних працівників опорний пункт не зміг би виконати всі дослідження щодо тем про «використання органів і тканин, що їх раніш не використовували в громадському харчуванні та харчовій промисловості», ні про «ковбасні вивари» [11].

Краматорський опорний пункт розробляв окремі теми на підприємствах громадського харчування. Пункт проводив періодичні конференції працівників громадського харчування та охорони здоров'я на яких визначав план впровадження у життя наукових досягнень Українського інституту харчування.

Горлівський опорний пункт досліджував використання лактацидофільного молока для харчування немовлят.

Сталінський опорний пункт Українського інституту харчування також вивчав застосування лактацидофільного молока як профілактичного і лікувального засобу [12]. Разом із цим здійснювалися дослідження щодо харчування шахтарів під землею [28]; уведення до асортименту страв у закладах громадського харчування так званих протипроносних страв (І.І. Пінчук) [14]; удосконалювалася методика визначення ріжків у борошні (Л.І. Майзельс). Водночас необхідно зауважити, що цей опорний пункт у 1934 р. вже був Донецьким філіалом Українського інституту харчування [9].

Дніпропетровська дослідна станція дієт-сектора Українського інституту харчування досліджувала ефективність дієтхарчування робітників металургійних заводів (Чапкевич Л.М., Шендерович З.М., Ліфшиц П.І., Готедінер А.І., Попок М.А., Башлай Г.К.) [25; 26].

Криворізький опорний пункт вивчав стан громадського харчування в районі, а також досліджував калорійність обідів металургів [13].

Отже, для поєднання науково-дослідної і науково-практичної роботи Українського інституту харчування у 30 рр. ХХ ст. залучалися широкі маси практичних працівників-

виробників, санітарних лікарів, дієт-лікарів і лабораторних працівників, які об'єднувалися в опорні пункти у великих промислових районах Української РСР (Сталіно, Краматорськ, Горлівка, Алчевськ, Риков, Артемівськ, Костянтинівка, Маріуполь, Кривий Ріг, Запоріжжя, Дніпрельстан, Полтава, Дніпропетровськ). Опорні пункти стали однією з найкращих форм практичної допомоги науці виробництву, реального повороту наукової діяльності Українського інституту харчування до практики раціоналізації громадського харчування. Вони допомагали працівникам громадського харчування та харчової промисловості здійснити санітарне оздоровлення харчових підприємств, гігієнізувати харчову продукцію і раціоналізувати харчування промислових і сільськогосподарських робітників.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Відродження журналу [Електронний ресурс] // Проблеми харчування. 2003. № 1. URL: http://www.medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2003/n03_1_21.htm
2. Власенко. Визначення часу варіння ковбаси, в залежності від температури води та діаметру кишки // Проблеми харчування. 1932. № 6. С. 59–62.
3. Ганіткевич Я. Історія української медицини в датах та іменах. Львів, 2004. С. 162.
4. Ганіткевич Я. Українські лікарі – вчені першої половини ХХ століття та їхні наукові школи. Львів, 2002. С. 11–37.
5. Гордин Б.Л. Пути развития гигиены питания в УССР за 40 лет // Вопросы питания. 1957. № 6. С. 4.
6. Гордін Б.Л. Розвиток гігієни харчування в УРСР // Досягнення охорони здоров'я в Українській РСР / Під ред. Л.П. Шупика. Київ: Державне медичне видавництво УРСР, 1958. С. 554–577.
7. Грандо А.А. Развитие гигиены в Украинской ССР. Київ: Здоров'я, 1975. – 198 с.
8. Історія радянської науки про гігієну [Електронний ресурс]. URL: <http://hismed.net/node/149>
9. Майзельс Л.І. До методики визначення ріжків у борошні // Проблеми харчування. 1934. № 2. С. 41–42.
10. Морейніс І. Перша конференція опорних пунктів Всеукраїнського інституту харчування // Проблеми харчування. 1932. № 3. С. 59.
11. Петров П. Роля опорних пунктів в науковій роботі Всеукраїнського інституту харчування // Проблеми харчування. 1935. № 7. С. 85.
12. Петров П.Т. Мережа та робота опорних пунктів Всеукраїнського інституту харчування // Проблеми харчування. 1932. № 4–5. С. 59.
13. Петров П.Т. Хроніка роботи периферійних установ // Проблеми харчування. 1932. № 6. С. 70.
14. Пінчук І.І. Про заведення «проти проносних» страв у їдальні громадського харчування // Проблеми харчування. 1933. № 2–3. С. 44–47.
15. Розенберг А.І., Качуровська Л.Є., Фартушна М.М. Установлення процента виходу на ранню картоплю // Проблеми харчування. 1934. № 4. С. 42–44.
16. Розенберг А.І. Бульйони і виготовлені на бульйонах супи // Проблеми харчування. 1933. № 1. С. 33–35.
17. Розенберг А.І. Нова метода оброблення сої // Проблеми харчування. 1932. № 7. С. 72–73.
18. Розенберг А.І., Баршай Ц.Є. Робота філії Всеукраїнського інституту харчування на Дніпрельстані 1932 р. // Проблеми харчування. 1933. № 5. С. 52–53.
19. Соколовська М.С., Окунь І.Я., Слуцька М.І. Поживна цінність ковбасних відварів і їх використання у громадському харчуванні // Проблеми харчування. 1932. № 6. С. 62–65.
20. Товкун Л. Науково-дослідна робота Українського інституту харчування в Харкові у 30 рр. ХХ ст. // Збірник праць XIV Міжнародної молодіжної науково-практичної конференції «Історія розвитку науки, техніки та освіти» за темою «Молодіжні ініціативи формування науково-освітнього простору України». – Київ, 14 квітня 2016 р. / Укладач Л.П. Пономаренко. Київ, 2016. С. 100–102.

21. Товкун Л. Основні напрями та здобутки наукових досліджень інститутів харчування в Україні в 1929–1941 рр. // Переяславський літопис. Вип. 9. Переяслав-Хмельницький, 2016. С. 178–185.
22. Товкун Л.П. Внесок учених-гігієністів у розвиток дієтичного харчування в Україні (20–30 рр. XX ст.) // Молодий вчений. 2016. № 1 (28) січень. Ч. 2. С. 12–15.
23. Товкун Л.П. Наради і з'їзди санітарно-харчових лікарів у 20–30 рр. XX ст. та їх внесок у розвиток гігієни харчування в Україні // Переяславський літопис. Вип. 8. Переяслав-Хмельницький, 2015. С. 125–136.
24. Товкун Л.П. Питання гігієни харчування у працях українських учених-гігієністів (20–30 рр. XX ст.) // Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Międzynarodowej NaukowoPraktycznej «Priorytetowe obszary nauki» (29.11.2015–30.11.2015) – Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2015. S. 40–43.
25. Чапкевич Л.М., Шендерович З.М., Ліфшиц П.І. та ін. Ефективність дієтхарчування у робітників металургійних заводів ім. Леніна і ім. Петровського // Проблеми харчування. 1934. № 4. С. 29–34.
26. Чапкевич Л.М., Шендерович З.М., Ліфшиц П.І. та ін. Ефективність дієтхарчування у робітників металургійних заводів ім. Леніна і ім. Петровського // Проблеми харчування. 1934. № 5. С. 29–34.
27. Шуліпенко І.М. Макс Мойсейович Губергриц: сторінки життя і творчості (до 80-ліття кафедри і клініки пропедевтики внутрішньої медицини № 1 Національного медичного університету імені О.О. Богомольця) / І.М. Шуліпенко // Внутрення медицина. 2008. № 4 (10). С. 36–42.
28. Як виконують постанову Донецького облкому про харчування вугільних робітників з 17 травня 1933 р. // Проблеми харчування. 1933. № 6. С. 62–63.

REFERENCES

1. Vidrozhennya zhurnalu [Elektronnyy resurs] // Problemy kharchuvannya. 2003. № 1. URL: http://www.medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2003/n03_1_21.htm
2. Vlasenko. Vyznachennya chasu varinnya kovbasy, v zalezhnosti vid temperatury vody ta diyametru kyshky // Problemy kharchuvannya. 1932. № 6. S. 59–62.
3. Hanitkevych Ya. Istoriya ukrayinskoyi medytsyny v datakh ta imenakh. Lviv, 2004. S. 162.
4. Hanitkevych Ya. Ukrayinski likari – vcheni pershoyi polovyny XX stolittya ta yikhni naukovi shkoly. Lviv, 2002. S. 11–37
5. Gordin B.L. Puti razvitiya gigieny pitaniya v USSR za 40 let // Voprosy pitaniya. 1957. № 6. S. 4.
6. Hordin B.L. Rozvytok hihiyeny kharchuvannya v URSR // Dosyahnennya okhorony zdorov'ya v Ukrayinskiy RSR / Pid red. L.P. Shupyka. Kyiv: Derzhavne medychno vydavnytstvo URSR, 1958. S. 554–577.
7. Grando A.A. Razvitie gigieny v Ukrainskoy SSR. Kyiv: Zdorov'ya, 1975. – 198 s.
8. Istoriya radyanskoyi nauky pro hihiyenu [Elektronnyy resurs]. URL: <http://hismed.net/node/149>
9. Mayzels L.I. Do metodyky vyznachennya rizhkiv u boroshni // Problemy kharchuvannya. 1934. № 2. S. 41–42.
10. Moreynis I. Persha konferentsiya opornykh punktiv Vseukrayinskoho instytutu kharchuvannya // Problemy kharchuvannya. 1932. № 3. S. 59.
11. Petrov P. Rolya opornykh punktiv v naukoviy roboti Vseukrayinskoho instytutu kharchuvannya // Problemy kharchuvannya. 1935. № 7. S. 85.
12. Petrov P.T. Merezha ta robota opornykh punktiv Vseukrayinskoho instytutu kharchuvannya // Problemy kharchuvannya. 1932. № 4–5. S. 59.
13. Petrov P.T. Khronika roboty peryferiynykh ustanov // Problemy kharchuvannya. 1932. № 6. S. 70.
14. Pinchuk I.I. Pro zavedennya «proti pronosnykh» strav u yidalni hromadskoho kharchuvannya // Problemy kharchuvannya. 1933. № 2–3. S. 44–47.
15. Rozenberh A.I., Kachurovska L.Ye., Fartushna M.M. Ustanovlennya protsenta vykhodu na rannyy kartoplyu // Problemy kharchuvannya. 1934. № 4. S. 42–44.

16. Rozenberh A.I. Bulyony i vyhotovleni na bulyonakh supy // Problemy kharchuvannya. 1933. № 1. S. 33–35.
17. Rozenberh A.I. Nova metoda obroblennya soyi // Problemy kharchuvannya. 1932. № 7. S. 72–73.
18. Rozenberh A.I., Barshay Ts.E. Robota filiyi Vseukrayinskoho instytutu kharchuvannya na Dniprelstani 1932 r. // Problemy kharchuvannya. 1933. № 5. S. 52–53.
19. Sokolovska M.S., Okun I.Ya., Slutska M.I. Pozhyvna tsinnist kovbasnykh vidvariv i yikh vykorystannya u hromadskomu kharchuvanni // Problemy kharchuvannya. 1932. № 6. S. 62–65.
20. Tovkun L. Naukovo-doslidna robota Ukrayinskoho instytutu kharchuvannya v Kharkovi u 30 rr. XX st. // Zbirnyk prats XIV Mizhnarodnoyi molodizhnoyi naukovo-praktychnoyi konferentsiyi «Istoriya rozvytku nauky, tekhniki ta osvity» za temoyu «Molodizhni initsiatyvy formuvannya naukovo-osvitnoho prostoru Ukrayiny». – Kyiv, 14 kvitnya 2016 r. / Ukladach L.P. Ponomarenko. Kyiv, 2016. S. 100–102.
21. Tovkun L. Osnovni napryamy ta zdobutky naukovykh doslidzhen instytutiv kharchuvannya v Ukrayini v 1929–1941 rr. // Pereyaslavskyy litopys. Vyp. 9. Pereyaslav-Khmelnitsky, 2016. S. 178–185.
22. Tovkun L.P. Vnesok uchenykh-hihiyenistiv u rozvytok diyetychnoho kharchuvannya v Ukrayini (20–30 rr. XX st.) // Molodyy vchenyy. 2016. № 1 (28) sichen. Ch. 2. S. 12–15.
23. Tovkun L.P. Narady i z'yizdy sanitarno-kharchovykh likariv u 20–30 rr. XX st. ta yikh vnesok u rozvytok hihiyeny kharchuvannya v Ukrayini // Pereyaslavskyy litopys. Vyp. 8. Pereyaslav-Khmelnitsky, 2015. S. 125–136.
24. Tovkun L.P. Pytannya hihiyeny kharchuvannya u pratsyakh ukrayinskykh uchenykh-hihiyenistiv (20–30 rr. XX st.) // Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Międzynarodowej NaukowoPraktycznej «Priorytetowe obszary nauki» (29.11.2015–30.11.2015) – Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2015. S. 40–43.
25. Chapkevych L.M., Shenderovych Z.M., Lifshyts P.I. ta in. Efektyvnist diyetkharchuvannya u robitnykiv metalurhiynykh zavodiv im. Lenina i im. Petrovskoho // Problemy kharchuvannya. 1934. № 4. S. 29–34.
26. Chapkevych L.M., Shenderovych Z.M., Lifshyts P.I. ta in. Efektyvnist diyetkharchuvannya u robitnykiv metalurhiynykh zavodiv im. Lenina i im. Petrovskoho // Problemy kharchuvannya. 1934. № 5. S. 29–34.
27. Shulipenko I.M. Maks Moyseyovych Huberhryts: storinky zhyttya i tvorchosti (do 80-litty kafedry i kliniky propedevtyky vnutrishnoyi medytsyny № 1 Natsionalnoho medychnoho universytetu imeni O.O. Bohomoltsya) / I.M. Shulipenko // Vnutrennyaya medytsyna. 2008. № 4 (10). S. 36–42.
28. Yak vykonuyut postanovu Donetskoho oblkomu pro kharchuvannya vuhilnykh robitnykiv z 17 travnya 1933 r. // Problemy kharchuvannya. 1933. № 6. S. 62–63.

Tovkun L. Supporting centers of Ukrainian institute of food and their role in the development of food's hygiene in Ukraine in the 30 years of XXth century.

The article analyses the activity of supporting centers of Ukrainian institute of food in the 30 years of XXth century.

The purpose of research is elucidating of the role of supporting centers of Ukrainian institute of food and their role in the development of food's hygiene in Ukraine in the 30 years XXth century.

The methodology of this study is based on the principles of historicism, objective and systematical analysis of the facts and events.

Results of the research found that the combination of research-scientific and scientific-practical work of Ukrainian institute of food in the 30 years XXth century attracted a big number of workers, manufacturers of sanitary doctors, diet doctors and laboratory workers, that united in supporting centers in the big industrial regions of the Ukrainian SSR. The creating of supporting centers in Stalino, Kramatorsk, Gorlovka, Alchevsk, Rykov, Artemivsk, Kostiantynivka, Mariupol, Kryvyi Rog, Zaporizhia, Dniprel'stan, Poltava, Dnipropetrovsk made possible to accelerate the transfer of scientific researches in practical establishments, to strengthen the scientific leadership of researches in the field of food's hygiene, to carry out mass control of the implementation and effectiveness of the proposals and achievements of Ukrainian institute of food in catering and food industry in Ukraine in the 30 years XXth century.

Keywords: *supporting centers, Ukrainian institute of food, hygiene of food, catering, food industries.*

Одержано 15.02.2017.