

**ДАТЬ ЛЮДЯМ НЕОБХОДИМОЕ.
ВОССТАНОВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СТОЛИЦЕ БССР
ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ 1940-х – ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ 1950-х гг.**

А. В. Денисов

*Белорусский национальный технический университет,
пр. Независимости, 65, 220013, г. Минск, Беларусь, dzianisau.1982@gmail.com*

В статье на основе архивных источников затрагивается вопрос восстановления системы общественного питания в Минске в первое десятилетие послевоенного периода. В начале 1941 г. Минск, как и другие города БССР, имел разветвленную сеть предприятий общественного питания. Война и оккупация разрушила эту систему до основания. Восстановление сети общественного питания началось сразу после освобождения города вместе с возвращением к мирной жизни и восстановлением городской инфраструктуры. По генеральному плану Минск должен был быть фактически отстроен заново, произошло создание новых городских кварталов, архитектурных ансамблей и важных предприятий. Вместе с ними создавалась и новая сеть предприятий общественного питания: новые столовые, рестораны, кафе и закусочные, которые должны были дать работающим жителям города необходимое — пищу.

Ключевые слова: общественное питание; фабрика-кухня; Минский трест столовых и ресторанов; Министерство торговли БССР; столовые; буфеты.

**GIVE PEOPLE THE NECESSARY FOOD.
RESTORATION OF THE CATERING SYSTEM
IN THE CAPITAL OF BSSR
IN THE SECOND HALF OF THE 1940th –
THE FIRST HALF OF THE 1950th**

A. V. Denisov

*Belarussian national technical university, Nezavisimosty Ave., 65, 220013, Minsk,
Republic of Belarus, dzianisau.1982@gmail.com*

Based on archival sources, the article addresses the issue of restoring the public catering system in Minsk in the first decade of the post-war period. At the beginning of 1941, Minsk, like other cities of the BSSR, had an extensive network of catering enterprises. The war and occupation destroyed this system to the ground. The restoration of the public catering system began immediately after the liberation of the city, along with the return to peaceful life and the restoration of urban infrastructure. According to the master plan, Minsk was actually to be rebuilt, with the creation of new urban neighborhoods, architectural ensembles and important enterprises. Together with them, a new network of catering enterprises was created: new canteens, restaurants, cafes and snack bars, which were supposed to provide the working residents of the city with what they needed – food.

Keywords: catering; Factory-kitchen; Minsk trust of dining halls and restaurants; The Ministry of Trade of the BSSR; dining hall; canteens.

Перед началом Великой Отечественной войны в БССР действовала разветвленная система общественного питания. Она состояла из общедоступных столовых, столовых закрытого типа на предприятиях, специализированных столовых (диетических, студенческих), ресторанов и кафе, школьных буфетов и ларьков.

В Минске работала фабрика-кухня — крупное предприятие общественного питания, производящее не только готовые блюда, но и полуфабрикаты, которые доставлялись на предприятия.

В начале 1941 г. в Минске насчитывалось 326 предприятий общественного питания (из них 134 столовых и ресторана, 192 закусочные, чайные и кафе) [1, л. 184].

Война и нацистская оккупация полностью изменила жизнь белорусского народа в городах и сельской местности, люди оказались не только перед лицом нужды и голода, но и были поставлены на грань выживания. Большинство предприятий общественного питания были либо ликвидированы, либо обслуживали нужды оккупационной администрации.

После освобождения Беларуси перед руководством республики и союзных органов встала задача по восстановлению жизни страны. В Минске на момент освобождения из 332 довоенных промышленных предприятий сохранилось только 19. Городское хозяйство и жилой фонд были уничтожены на 80 %, были разрушены трамвайные пути и водопровод. Уничтожено и повреждено до 75 % государственных и общественных зданий. Общий урон городу, нанесенный войной, составил около 6 млрд рублей.

Это касалось и системы общественного питания. Согласно оценке состояния хозяйства столицы БССР, на 11 июля 1944 г. оккупантами была почти полностью уничтожена крупнейшая торговая сеть города. Из 482 магазинов было учтено и могло функционировать 63. Были уничтожены все крупные торговые предприятия: Центральный универмаг, 9 магазинов, гастроном, кондитерские магазины, два детских универмага и магазин стандартных цен.

Из предприятий общественного питания были уничтожены ресторан «Беларусь», ресторан «Европа», ресторан № 2, 1 кафетерий, около 30 столовых, более 100 буфетов. Всего по подсчетам город лишился 292 предприятия общественного питания. Аналогичная ситуация наблюдалась во всех городах БССР.

Несмотря на то, что здание Минской фабрики-кухни уцелело, у нее было разорено все кухонное хозяйство производственной мощностью до 43 000 блюд в сутки и вывезены все паровые котлы. Также уничтожены все гаражи, 70 % помещений овощехранилищ, 85–90 складских помещений [2, л. 67–68].

Возрождение Минска, налаживание его инфраструктуры началось сразу после освобождения. Причем это было не столько восстановление довоенного города, а строительство новой столицы республики.

Согласно генеральному плану города создавались новые промышленные и жилые районы, центральный архитектурный ансамбль и главная магистраль, новая система площадей и транспортных развязок. Изменить облик города и ускорить его возрождение должно было возведение новых крупных промышленных предприятий и жилых кварталов.

Воплощение в жизнь намеченных планов началось с разборки руин. Был создан специализированный трест по разборке руин и восстановлению строительных материалов. Активное участие в восстановлении Минска приняло его население. Люди выходили на разборку развалин не только в выходные, но и после рабочего дня. Жители города имели специальные трудовые книжки, в которой отмечалось отработанное им время.

Параллельно проходило налаживание мирной жизни, восстановление предприятий, организаций и учебных заведений. Горожане совмещали тяжелый и упорный труд, работу и учебу, общественную и политическую жизнь, находились в сложных жилищных и бытовых условиях. Люди нуждались в самом необходимом и этим необходимым была пища.

31 августа 1944 г. был издан приказ Народного комиссариата торговли СССР № 418 *«О порядке снабжения продовольственными и промышленными товарами населения БССР»*. Он предписывал снабжать население Минска продовольственными товарами (мясо, рыба, жиры, крупа-макароны, сахар-кондитерские изделия) по карточкам по нормам, установленным постановлением СНК СССР № 2148 от 19 октября 1941 г.

Рабочих и инженерно-технических работников (ИТР), занятых на восстановлении и эксплуатации предприятий военной и машиностроительной промышленности, станкостроения, электропромышленности и на восстановлении шоссейных дорог и средств связи снабдить продуктами по нормам особого списка.

Выдавать с 1 сентября 1944 г. второе горячее питание на 15 000 рабочих и ИТР, занятых на восстановлении промышленности и городского хозяйства и работающих с удлинённым рабочим днем.

Руководящим работникам, занятым на восстановлении обеды в порядке, установленном постановлением СНК СССР от 17 сентября 1942 г. на 550 человек и обеды литер «Б» с сухими пайками по нормам особого списка 100 человек.

Остальное население в городах и рабочих поселках городского типа предписывалось снабжать продовольственными товарами по безымянным талонам хлебопродуктовых карточек в порядке, установленном приказом № 32 от 18 января 1943 г.

Отпуск хлеба городскому населению предписано было производить по карточным нормам, установленным для районов, освобождённых от немецкой оккупации в граммах на одного человека в день: рабочим 500, служащим 400, иждивенцам и детям 300 г [3, л. 8, 9, 14].

Союзное руководство приняло ряд мер по оптимизации питания населения. Были изданы специальные инструкции по насыщению пищи витаминами, рациональному использованию пищевых отходов и крахмала, использованию новых видов продуктов, рассолов и маринадов от овощей и зелени и т. д. [3, л. 32].

Проблема общественного питания работников восстанавливаемых предприятий города была признана одной из самых важных, в частности было предписано уделить особое внимание на машиностроительных заводах имени С. М. Кирова и имени К. Е. Ворошилова [4, л. 1–6].

30 октября 1944 г. был издан приказ № 515 *«Об улучшении снабжения студентов продовольственными и промышленными товарами»* [3, л. 17].

Миссия по восстановлению сети общественного питания была возложена на Народный комиссариат торговли (Наркомторг) БССР, который возобновил свою деятельность в октябре 1943 г. Постановлением СНК БССР от 19 ноября 1943 г. № 188 в структуру Наркомата торговли был включен Сектор общественного питания.

В декабре 1943 г. Наркомторг БССР переехал из Москвы в Гомель, в июле 1944 г. он стал работать непосредственно в Минске. При Наркомторге действовало Главное управления столовых и ресторанов (Белнарпит), ему подчинялись городские тресты столовых и ресторанов (Минский, Витебский, Могилевский и Гродненский). С 15 марта 1946 г. Народный комиссариат был преобразован в Министерство торговли БССР.

Согласно отчетам Белнарпита Минский трест столовых и ресторанов начал работать в Минске в августе 1944 г., на тот момент функционировали 3 столовые. Сразу же началась деятельность по открытию новых столовых, восстановлению связей, подбору кадров [5, л. 113].

1 января 1945 г. удалось восстановить здание Минской фабрики-кухни и запустить ее в работу [6, с. 4]. Структура фабрики-кухни состояла из 4 столовых, ресторана и 9 буфетов). Кроме этого городская сеть уже состояла из 14 столовых, 17 школьных буфетов. Она ежедневно обслуживала около 20 000 чел. через столовые до 33 000 школьников (через буфеты) [4, л. 109].

К концу 1945 г. трест управлял 19 столовыми, ежедневно обслуживавших 75 000 человек. Столовые обслуживали фабрично-заводские училища, Белорусский государственный трест промышленного строительства, ТЭЦ, техникумы и другие учреждения [4, л. 113]. Большое внимание уделялось снабжению учеников школ и студентов, в частности БГУ. Но несмотря на

принятые меры, питание студентов вызывало нарекания, в частности в 1944–1945 гг. в столовых, обслуживающих студентов, не организована продажа хлеба по карточкам и отпуск горячих напитков чай-кофе, также не был обеспечен отпуск второго горячего питания студентам-отличникам и студентам-инвалидам войны и отпуск усиленного диетического питания студентам, нуждающимся в нем по состоянию здоровья в счет установленных для этих видов питания лимитов [7, л. 57]. Ситуация изменилась в лучшую сторону, когда на фабрике-кухне был открыт зал для студенческой столовой.



Рис. 1. Минская фабрика кухни после восстановления. Конец 1940-х гг.

Главными трудностями для треста было отсутствие транспорта (гузового и автомобильного), трудности с ремонтом и обслуживанием, перебои со снабжением, нехватка кадров. В 1944–1947 гг. кадры треста на 90 % состояли из партизан, инвалидов отечественной войны и реэвакуированных. По работникам столовых штат состоял на 50 % из инвалидов и реэвакуированных [5, л. 115–116].

Были приняты меры по подготовке кадров, организованы курсы поваров и официантов в Минске и приглашены специалисты из союзных республик. Минская фабрика-кухня в 1945 г. располагала 1 автомашиной (30–35 % годности), 7 телегами и 9 лошадьми, что являлось недостаточным для доставки топлива, продуктов и воды [5, л. 101–104].

Во второй половине 1940-х гг. Минская фабрика-кухня была не только предприятием по производству обедов и полуфабрикатов. В ней проводились совещания работников торговли, проходили митинги,

конференции. Например, единственная парикмахерская, находящаяся в ведении Минского треста столовых и ресторанов, находилась в здании фабрики-кухни. Помимо этого, Минская фабрика-кухня стала центром диетического питания, для всех нуждающихся жителей города работала диетическая столовая.

Приказ № 675 по Наркомата торговли БССР от 20 декабря 1945 г. предписывал открытие коммерческих чайных в городах БССР.

«В коммерческих чайных организовать продажу чая, хлеба ржаного, пшеничного, баранок, кондитерских и хлебобулочных изделий, табачных изделий, спичек, курительной бумаги, вино-водочных изделий, пива, горячих и холодных закусок. Разрешить обжарку колбасы, варку яиц, изготовление яичницы, не требующих сложной обработки за плату в размере 1 рубля за каждое блюдо» [8, л. 151]. Кроме чайных, такое же внимание уделялось и буфетам, особенно в новогодние и посленовогодние дни.

Постановление Совета Министров БССР № 55 и ЦК КП(б)Б *«О проведении организованного набора рабочих-строителей для восстановления города Минска на 1946 г.»* обязывало Министерство торговли БССР и Управление по восстановлению города принять серьезные меры по улучшению общественного питания и продовольственного обеспечения рабочих-строителей, добиться быстрой реализации постановления Совета Министров СССР о снабжении строителей, занятых на восстановлении г. Минска, по нормам особого списка. Требовалось организовать сеть столовых, продовольственных и промышленных магазинов в районах размещения строителей и открыть к 15 июля 1946 г. благоустроенный универмаг для строителей, обеспечив в нем наличие лучшего ассортимента всех товаров [9, л. 34–36].

В 1947 г. был осуществлен переход к открытой торговле по единым ценам и освобождение Министерства торговли БССР от организации карточной системы. Власти старались удовлетворять растущие запросы населения, в том числе и в сфере питания. В 1946–1948 гг. Минский городской отдел торговли принял ряд мер по организации широкой сети буфетов на предприятиях, в учреждениях, в учебных заведениях, приказав *«...всемерно развивать в этих буфетах продажу продукции собственного производства в виде горячих и холодных закусок и завтраков (котлеты, буженина, жареная рыба, салаты, винегреты, запеканки и т. д.), закусок из мясной и рыбной гастрономии и консервов, сыра и масла, бутербродов, чай, кофе, какао, сладкие блюда (кисели, компоты), мороженое, мандарины, кондитерские и табачные изделия и т. д.»* [10, л. 396–405].

В праздничные дни предписывалось развернуть продажу с лотков и передвижных буфетов и мармитных тележек горячих и холодных закусок,

бутербродов, мандаринов, мороженого, табачных изделий, а с выносимых буфетов, киосков, ларьков, палаток и павильонов водки, вина, пива, чая и кофе.

Предприятия общественного питания открывали буфеты, оборудовали легкие павильоны, направляли на улицы и скверы Минска работников с лотками и разносками для продажи закусок и товаров.

МИНИСТЕРСТВО
ТОРГОВЛИ
СОЮЗА ССР

Белорусский республиканский трест столовых и ресторанов

ул. РЕВОЛЮЦИОННАЯ, 6
ТЕЛЕФОН № 3-24-62

В ресторанах "Белорусресторантреста" имеется большой выбор холодных закусок, горячих блюд, кондитерские, виноводочные и ликерные изделия в большом выборе. Рестораны обслуживаются лучшими кулинарами.

1. МИНСК, ресторан 1-го разряда "ЗАРЯ" ул. Интернациональная, 12
2. МИНСК, ресторан 2-го разряда "ЛЕТО" ул. Пролетарская, 4.
3. БОБРУЙСК, ресторан 1-го разряда "БЕРЕЗИНА" ул. Социалистическая, 59, телефон № 3-50
4. МОГИЛЕВ, ресторан 1-го разряда "ДНЕПР" ул. Первомайская, 38.
5. ВИТЕБСК, ресторан 1-го разряда "АВРОРА" ул. Ленинская, 21
6. ГРОДНО, ресторан 1-го разряда "НЕМАН" ул. Энгельса, 20.
7. БРЕСТ, ресторан 1-го разряда "БЕЛОРУСЬ" ул. Комсомольская, 45
8. ОРША, ресторан 2-го разряда "ВОЛНА" ул. Ленинская, 13.
9. БАРАНОВИЧИ, ресторан 2-го разряда "ОТДЫХ" ул. Советская, 2.
10. СМОЛЕНСК, ресторан 1-го разряда "ДНЕПР" ул. Б. Советская 46, телефон 3-19-87.

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ БССР

Минская фабрика-кухня

Свердловский тупик, 2, телефон 2-20-26

<p>РЕСТОРАН (второй этаж)</p> <p>Открыто ежедневно с 9 час. утра до 1 ч. ночи. Имеется большой выбор холодных закусок и горячих блюд. Ежедневно с 19-ти часов до 24 часов ИГРАЕТ ДЖАЗ-ОРКЕСТР</p>	<p>КАФЕ (первый этаж)</p> <p>Открыто ежедневно с 8 ч. утра до 20-ти час. вечера.</p> <p>В продаже: Накво, кофе, чай, молоко, пирожки и булочные изделия и горячие вегетарианские блюда.</p> <p>ЦЕНЫ СНИЖЕНЫ!</p> <p>Принимаются заказы на обслуживание свадеб, собраний и вечеров на фабрике-кухне</p> <p>ДИРЕКЦИЯ</p>
--	--



Рис. 2. Реклама предприятий общественного питания: Минская фабрика-кухня и рестораны Белорусского Республиканского треста столовых и ресторанов. Конец 1940-х гг.

Сеть предприятий общественного питания постоянно увеличивалась. На конец 1947 г. в Минске работало 26 столовых (из них 4 коммерческих), 5 чайных, 7 закусочных, 28 буфетов и ларьков (13 коммерческих) [11, л. 115].

Руководство БССР уделяло много внимания расположению магазинов и ресторанов на центральных улицах Минска, в первую очередь — на ул. Советской (совр. проспект Независимости). Рестораны должны были быть визитной карточкой новой, строящейся столицы [12, л. 235–236].

В соответствии с приказом по Главному Управлению особых ресторанов Министерства торговли СССР от 13 июня 1946 г. был создан Белорусский республиканский трест особых (показательных) ресторанов. Он руководил деятельностью всех ресторанов и кафе Минска и областных центров [13, л. 3–7]. Исключение составлял только ресторан Минской фабрики-кухни, которая находилась в ведении Минского треста столовых и ресторанов. В помещении ресторана был проведен ремонт, на его кухне

установлен универсальный привод с полным комплектом машин, электрические мясорубки, миксеры и овощерезки, 4 паровых котла для приготовления пищи [14, л. 363–364].

Ресторан фабрики-кухни до 1948 г. оставался единственным городским рестораном, позже были открыты ресторан гостиницы «Беларусь», ресторан на Привокзальной площади, ресторан Минского аэропорта, ресторан «Заря» и др.

В первое послевоенное десятилетие в Минске происходило интенсивное строительство промышленных объектов. Были восстановлены все крупные довоенные предприятия (Минский радиозавод имени В. М. Молотова, Минский машиностроительный завод имени К. Е. Ворошилова и т. д.), а также построены новые: Минский автомобильный, Тракторный, Подшипниковый и Мотоциклетно-велосипедный заводы, часовой завод «Луч», Камвольный комбинат. Поселки автомобильного и тракторного завода стали новыми благоустроенными районами города с типовыми малоэтажными зданиями. Жителям этих районов необходимо было питаться в столовых, кафе и закусочных.

В 1951 г. по Минску насчитывалось 288 предприятий общественного питания: 6 ресторанов, 79 столовых, 4 чайных, 198 закусочных и буфетов. Как отмечалось в документах, существующая сеть составляла 70 % по отношению к довоенному уровню и не могла охватить активно растущее городское население. Нехватка предприятий общественного питания особенно ощущалась в районе Комаровского рынка, Сторожевке и других районах города. В действующие столовых во время проверок были выявлены факты антисанитарии, плохого обслуживания и хищения продуктов. Отмечалось, что руководство предприятий не проявляет интереса к работе вверенным им столовым. Не на должном уровне было организовано питание студентов БГУ и других учебных заведений [15, л. 181–185].

Для исправления этой ситуации Совет Министров БССР издал постановление по вопросам строительства, ремонта и приведения в порядок предприятий общественного питания. В Минске было запланировано провести ремонт 14 предприятиях общественного питания, открыть 15 новых предприятий (8 столовых, 3 закусочных, 1 кафе-кондитерскую, 1 кафе-мороженое, 1 пельменную и 1 ресторан). Кроме этого нужно было построить прачечный комбинат и овощехранилище [16, л. 9].

Минская фабрика-кухня в 1953 г. имела собственную сеть по Минску из 30 отделов, куда входили ресторан, общедоступная столовая, студенческая столовая, диетическая столовая, буфеты и ларьки в городе. Цеха фабрики-кухни снабжали готовыми обедами, хлебобулочными изделиями

и полуфабрикатами 14 школьных буфетов, буфеты Дома правительства, института физкультуры, института иностранных языков, Областного исполнительного комитета и других организаций [17, л. 62–63].

В 1950-е гг. вновь стал издаваться общесоюзный журнал «Общественное питание», в нем периодически появлялись материалы о БССР. Статья «Лучшие кулинары Минска» гласила «...*Сотни тысяч жителей Минска ежедневно посещают предприятия общественного питания; все чаще и чаще хозяйки освобождают себя от труда на кухне, берут домой готовую пищу или полуфабрикаты*» в столовых, ресторанах, специализированных магазинах». Лучшими кулинарами были названы два работника Минской фабрики-кухни: мастер-бригадир кондитерско-булочного цеха с 40-летним стажем А. И. Савко и шеф-повар диетической столовой О. С. Петлицкая [18, с. 30–31].

В период 1951–1954 гг. сеть предприятий общественного питания продолжала расширяться, открывались новые столовые, закусочные и рестораны. Кроме этого некоторые предприятия реконструировались, переходили в подчинение другим организациям. В Минске к началу 1954 г. насчитывалось 88 столовых, 63 из них были столовыми при предприятиях и учебных заведениях [19, с. 206].

Таким образом, восстановление сети предприятий общественного питания проходило одновременно с восстановлением жизни города Минска. Первые шаги и распоряжения были предприняты сразу же после освобождения столицы БССР. Народный комиссариат торговли (с 1946 г. — Министерство торговли) БССР осуществлял политику по восстановлению предприятий общественного питания, в первую очередь столовых и буфетов при организациях и школах. Особое внимание уделялось питанию работников, занятых на восстановлении производства и строительства. В Минске действовал трест столовых и ресторанов, который руководил работой сети предприятий общественного питания.

Главными задачами в 1944–1947 гг. было восстановление старых предприятий общественного питания, их ремонт и модернизация, снабжение необходимым оборудованием и сырьем. Примером являлась Минская фабрика-кухня, крупное предприятие общественного питания, которое успешно работало в довоенный период, было восстановлено и приступило к работе, а также столовые восстановленных довоенных предприятий. Главными проблемами в первоначальный период были отсутствие материальной базы, перебои со снабжением, дефицит кадров.

Вторым направлением стало открытие новых предприятий общественного питания при государственных учреждениях и предприятиях, которые строились в городе в период с 1947–1954 г. Сеть общественного

питания расширялась как за счет постоянных предприятий (рестораны, столовые, закусочные, кафе и буфеты), так и временных мобильных пунктов питания (ларьки, передвижные буфеты, летние павильоны). Основой сети являлись столовые, которые делились на закрытые (столовые на предприятиях и организациях), общедоступные (коммерческие) и специализированные (диетического питания). Рестораны и кафе помимо обычного приема пищи являлись местом проведения торжественных мероприятий (банкеты, торжества, питание делегатов съездов и соревнований), закусочные, буфеты и ларьки выполняли функцию повседневного городского питания. Среди проблем системы общественного питания выделялись нарушение санитарных норм, плохое качество обслуживания, нехватка мест. К середине 1950-х гг. сеть предприятий общественного питания города Минска была полностью восстановлена и вышла на новый уровень по многим показателям.

Библиографические ссылки

1. Национальный архив Республики Беларусь (НАРБ). Ф. 117. Оп. 2. Д. 125.
2. НАРБ. Ф. 7. Оп. 3. Д. 42.
3. НАРБ. Ф. 117. Оп. 2. Д. 21.
4. Государственный архив Минской области (ГАМО). Ф. 69п. Оп. 1. Д. 5.
5. ГАМО. Ф. 1151. Оп. 1. Д. 1.
6. *Ля фабрыкі-кухні* // Звяда. 1944. 29 кастрычніка С. 4.
7. НАРБ. Ф. 117. Оп. 2. Д. 24.
8. ГАМО. Ф. 1151. Оп. 1. Д. 3.
9. НАРБ. Ф. 4п. Оп. 61. Д. 267.
10. НАРБ. Ф. 1090. Оп. 1. Д. 2.
11. ГАМО. Ф. 1151. Оп. 1. Д. 6.
12. НАРБ. Ф. 4п. Оп. 61. Д. 356.
13. НАРБ. Ф. 1090. Оп. 1. Д. 1.
14. ГАМО. Ф. 1151. Оп. 1. Д. 18.
15. НАРБ. Ф. 1079. Оп. 1. Д. 7.
16. НАРБ. Ф. 117. Оп. 2. Д. 126.
17. НАРБ. Ф. 1079. Оп. 1. Д. 10.
18. Лучшие кулинары Минска // Общественное питание 1957. № 4. С. 30–31.
19. Минск: Справочник-путеводитель / Сост. Е. Садовский. Мн.: Гос. изд-во БССР, 1956. 272 с.