

ПРОБЛЕМЫ ВОСПИТАНИЯ

Научная статья

УДК 378.18

<https://doi.org/10.23951/2307-6127-2023-3-78-85>

Проект «Карта Победы»: сладкая продукция томской кондитерской фабрики «Красная звезда» в годы Великой Отечественной войны

Татьяна Васильевна Галкина

Томский государственный педагогический университет, Томск, Россия, galkina@tspu.edu.ru

Аннотация.

Статья направлена на реализацию патриотического проекта Томского государственного педагогического университета «Карта Победы», главной идеей которого является демонстрация общности вклада фронта и тыла в победу в Великой Отечественной войне. Впервые вводятся в научный оборот архивные документы, доказывающие вклад одного из предприятий тыловой промышленности г. Томска в победу над врагом. На примере анализа специально отобранных делопроизводственных документов раскрывается переход томской кондитерской фабрики «Красная звезда» на военный уклад, когда производство кондитерской продукции для фронта и тыла уступает свои лидирующие позиции производству чрезвычайно необходимых фронту пищевых концентратов. В статье анализируются условия военного времени (военный режим работы, нехватка электроэнергии, пара, топлива, воды и сырья) и их влияние на изменение производственной структуры фабрики, модернизацию технологических процессов, снижение ассортимента сладкой продукции, связанное с поиском заменителей сахара и других дефицитных сырьевых материалов. В статье количественными сведениями об ассортименте кондитерской продукции (мягкие конфеты, карамель, варенье, пряники), о динамике ее выпуска с 1941 по 1945 г. в купе с информацией о самоотверженном труде коллектива подтверждается реальный вклад этой фабрики в общую победу. В рамках проекта «Карта Победы» настоящая статья является актуальным продолжением патриотической тематики и может служить практическим материалом для патриотической проектной работы с томскими студентами и школьниками.

Ключевые слова: архивный документ, Великая Отечественная война, оборонная продукция, кондитерская фабрика «Красная звезда», патриотическое воспитание

Для цитирования: Галкина Т. В. Проект «Карта Победы»: сладкая продукция томской кондитерской фабрики «Красная звезда» в годы Великой Отечественной войны // Научно-педагогическое обозрение. 2023. Вып. 3 (49). С. 78–85. <https://doi.org/10.23951/2307-6127-2023-3-78-85>

PROBLEMS OF EDUCATION

Original article

Project “Victory Card”: sweet products of Tomsk Confectionery Factory “Red Star” during Great Patriotic War

Tatiana V. Galkina

Tomsk State Pedagogical University, Tomsk, Russian Federation, galkina@tspu.edu.ru

Abstract

This article is aimed at implementing patriotic project of Tomsk State Pedagogical University “Victory Map”, the main idea of which is the idea of the common contribution of the front and rear to

victory in Great Patriotic War. This article for the first time introduces into scientific circulation archival documents proving the contribution of one of the enterprises of the rear industry of Tomsk to victory over the enemy. On the example of the analysis of specially selected office documents, the transition of Tomsk confectionery factory “Red Star” to the military way of life is revealed, when the production of confectionery products for front and rear cedes its leading position to the production of food concentrates that are extremely necessary for front. This article analyzes the conditions of wartime (military mode of operation, lack of electricity, steam, fuel, water and raw materials) and their impact on changing the production structure of the factory, modernizing technological processes, reducing the range of sweet products associated with the search for sugar substitutes and other scarce raw materials. In article, quantitative information about the range of confectionery products (soft sweets, caramel, jam, gingerbread), the dynamics of its production from 1941 to 1945, multiplied by the selfless work of the team, confirms the real contribution of this factory to the overall victory. Within the framework of patriotic project “Victory Map”, this article is a relevant continuation of patriotic themes and can serve as practical material for patriotic project work with Tomsk students and schoolchildren.

Keywords: *archival document, Great Patriotic War, defense products, confectionery factory “Red Star”, patriotic education*

For citation: Galkina T. V. Proyeckt “Karta Pobedy”: sladkaya produktsiya tomskoy konditerskoy fabriki “Krasnaya zvezda” v gody Velikoy Otechestvennoy voyny [Project “Victory Card”: sweet products of Tomsk Confectionery Factory “Red Star” during Great Patriotic War]. *Nauchno-pedagogicheskoye obozreniye – Pedagogical Review*, 2023, vol. 3 (49), pp. 78–85. <https://doi.org/10.23951/2307-6127-2023-3-78-85>

Актуальность темы исследования обосновывается продолжением работы по реализации патриотического проекта Томского государственного педагогического университета «Карта Победы», посвященного выявлению вклада тыловых территорий СССР в победу в Великой Отечественной войне. Особенностью проекта является целенаправленная организация учебно-методической работы с архивными документами для освоения специальных профессиональных компетенций, необходимых студентам-историкам для последующей работы по учебно-исследовательскому проектированию в школьной практике. Поиск, выявление, отбор, оценка архивного источника, грамотно выполненные исследователем, являются необходимыми условиями успешной научно-исследовательской работы.

Историографический обзор заявленной темы ограничен статьями в «Истории названий томских улиц» (1998) [1, с. 148, 256] и краткой энциклопедии «Томск от А до Я» (2004) [2, с. 172], а также несколькими интернет-публикациями, повторяющими опубликованную информацию об истории кондитерской фабрики [3], ассортименте продукции в 2005, 2006, 2015, 2019 гг. [4–7], закрытии фабрики [8]. В приведенной литературе отражается история фабрики от основания кондитерской польским предпринимателем Брониславом Бороздичем в 1899 г. по адресу: ул. Магистратская, 4 (ныне – ул. Р. Люксембург, 4), и расширения производства в 1911 г. до конфетно-шоколадной фабрики «Бронислав» в Татарской слободе по адресу: пер. Татарский, 24 (ныне – ул. Трифонова, 24), последующей национализации в 1920 г. и присвоения нового названия – «Красная звезда» – в 1928 г. [3]. Что касается ассортимента продукции, то указывается ассортимент, выпускаемый в 2000–2010 гг., вплоть до закрытия фабрики в декабре 2019 г. Таким образом, открытым остается вопрос о вкладе томской кондитерской фабрики «Красная звезда» в обеспечение продовольствием Красной армии в период Великой Отечественной войны, когда наряду со специальным заданием по выпуску пищевых концентратов фабрика продолжала выпускать сахаристую и мучнистую продукцию для фронта и тыла.

Целью настоящей работы является конкретизация процесса производства кондитерской продукции (в том числе ее ассортимента и количества) на томской фабрике «Красная звезда» в годы Великой Отечественной войны.

Источниковой базой для осуществления этой работы являются архивные документы фонда № Р-851 томской кондитерской фабрики «Красная звезда», хранящиеся в Государственном архиве Томской области (ГАТО). В работе с архивным фондом предприятия из значительного объема разнородной документации необходимо выделить прежде всего делопроизводственную документацию, включающую внутриведомственные документы (постановления Государственного комитета обороны (ГКО), правительственные телеграммы, приказы Наркомата пищевой промышленности, официальные письма из Главного управления кондитерской промышленности (Росглавкондитера), Главного управления пищевых концентратов и соевой муки (Главпищеконцентра), отчетную документацию по основным производственным показателям, объяснительные записки к отчетам, сводки и донесения о выполнении планов и качестве выпускаемой продукции, протоколы производственных совещаний, справки, акты и документацию, отражающую внешнюю коммуникацию (с местными партийными и советскими органами власти – горкомом ВКП(б), горисполкомом, райисполкомом, томским отделом гособеспечения, а также с другими предприятиями – поставщиками сырья, торговыми и транспортными организациями). Систематизация делопроизводственной документации в хронологической последовательности позволит выстроить целесообразный план научно-исследовательской работы по выбранной тематике.

Архивные документы свидетельствуют, что в мирное довоенное время одна из старейших томских кондитерских фабрик «Красная звезда» выпускала десятки и сотни тысяч килограммов кондитерских изделий. Так, в апреле 1941 г. фабрика отчиталась о выпуске 406 659 кг карамели, 75 774 кг конфет, 100 108 кг пряников [9, л. 258], при этом довоенный ассортимент включал 27 наименований карамели, 20 – мягких конфет и 10 – пряников [10, л. 299].

С началом Великой Отечественной войны на кондитерских фабриках страны были изменены приоритеты продовольственного ассортимента в пользу выпуска пищевых концентратов для обеспечения бойцов на фронте сухими пайками, отодвинув, таким образом, на второй план выпуск кондитерской продукции. Однако востребованность сладкой продукции в военный период на фронте и в тылу была чрезвычайно высока, занимая третье место после хлеба и соли. В первые месяцы войны (в августе 1941 г.), используя ранее завезенное сырье, фабрика выпустила 13 наименований конфет и 11 наименований карамели (таблица), а полученные в мае 1941 г. 135 тонн пшеничной муки 96 %-го помола были использованы на изготовление пряников с наименованием «Восточный» [9, л. 93].

Выработка кондитерской продукции на кондитерской фабрике «Красная звезда» в августе 1941 г. [9, л. 156–157]

Конфетный цех		Карамельный цех	
Наименование	Количество, кг	Наименование	Количество, кг
«Аленький цветочек» (без заvertки)	698,8	Карамель мятная (в заvertке)	5 362
«Парашют» (без заvertки)	1 776	Карамель сливочная (в заvertке)	1 540
Грибки помадные	772,2	Виноград обсыпанный	5 291
Мессинская помадка	2 885,8	Карамель помадная	8 663
Крем-брюле	237,4	Шарик сливочный	6 286
Киевская помадка	551	Ликер сливочный	17 367,8
Крем «Ирис»	254,5	«Подушка»	15 165,8
«Парашют» (в заvertке)	1 464	«Яблочко»	1 277
«Аленький цветочек» (в заvertке)	155,7	«Апельсин»	87
Ирис фруктовый	4 327,3	«Крыжовник»	2 889
Крем «Тоффи»	265	Карамель фруктово-ягодная	7 503
Мармелад «Мичуринский»	787,6		
«Пальмира»	2 774,3		
Итого	13 476,5	Итого	71 431,6

Таким образом, за август 1941 г. было выпущено всего 84 908,1 кг сахаристой продукции для снабжения Красной армии, железнодорожного транспорта, предприятий Кузбасса и других территорий страны.

Но уже в сентябре 1941 г. кондитерская фабрика начала перестраиваться на военный режим работы. Была произведена перестройка производственной структуры: цеху концентратов было выделено 782 м² из 2 038 м² общей полезной площади здания фабрики по ул. Сибирской, 5, а кондитерским цехам осталось 1 256 м² (61 %), что привело к сокращению объемов производства по кондитерским группам [10, л. 285]. Так, конфетный цех, площадь которого сократилась на 55 %, разместился в двух отделениях общей площадью 350 м² [10, л. 293].

В условиях мобилизационного процесса возросла текучесть кадров на фабрике. В течение 1941 г. с фабрики убыл, в основном по мобилизации в Рабоче-крестьянскую Красную армию, 261 человек, а прибыло 282 человека, составив, таким образом, на 1 января 1942 г. 222 рабочих, а на 1 января 1943 г. – 243 рабочих [11, л. 19]. При этом новоприбывшим работникам в срочном порядке необходимо было получить нужную квалификацию – конфетчика, карамельщика, заворачивающего, пряничника для кондитерских цехов или варщика, сушильщика, прессовщика, фасовщика для цеха концентратов. В 1942 г. в карамельном цехе работало 43 рабочих, в конфетном – 32, в пряничном – 40 [12, л. 12].

Серьезными проблемами в организации производства были постоянные отключения электроэнергии, недостаток воды и топлива. Для упорядочения подачи электроэнергии с 17 апреля 1942 г. по решению горкома ВКП(б) и горисполкома был установлен график подачи электроэнергии на томские предприятия при норме расходования в 30 кВт, который тоже зачастую нарушался [12, л. 128]. Отсутствие электроэнергии вынудило руководство фабрики перевести большую часть кондитерского производства на ручной труд, а в ночное время, чтобы не останавливать производственный процесс, работать при ламповом освещении, что было небезопасно в пожарном отношении. Маломощность паросилового хозяйства фабрики в 173 м² поверхности нагрева, обеспечивавшего только потребности цеха концентратов, не позволила использовать в карамельном цехе вакуум-аппараты, заставив перейти на работу на конфорках, что снизило производственную мощность карамельного цеха [10, л. 285].

Одним из характерных условий военного времени являлся острый дефицит сырья, возникший после оккупации немцами развитых промышленных районов страны. С октября 1941 г. на томской кондитерской фабрике стали ощущаться перебои с поставками основного сырья – сахара и муки. В итоге производственная программа за 1941 г. была выполнена кондитерской фабрикой на 83,4 % [13, л. 1]. При этом основной причиной невыполнения плана было недостаточное снабжение сахаром. Сокращенное снабжение сахаром вынудило фабрику снизить удельный вес выработки карамели и увеличить выработку мягких конфет как менее сахаристых. С 18 октября 1941 г. был остановлен карамельный цех, а конфетный цех (в количестве 5 человек) хотя и продолжал работать, но употреблял вместо сахара разные сахаристые отходы. Пряничный цех фабрики, работая на двух кирпичных пряничных печах, 17 октября 1941 г. закончил выработку годовой программы и через четыре дня остановился из-за отсутствия муки [12, л. 1]. Таким образом, в ноябре – декабре 1941 г. два основных кондитерских цеха (карамельный и пряничный) оказались законсервированными. Недостаток сахара и полное отсутствие тестов лишило фабрику возможности вырабатывать мармелад, пастилу и повидло. А отсутствие в конце 1941 г. ореха, сгущенного молока, виннокаменной и лимонной кислот, ванилина, миндаля, соды, спирта, красок, эссенции не позволило выпускать высокоценные сорта мягких конфет, сливочный ирис, дражированную карамель и монпансье. Приобретение дефицитного сырья (лимонной кислоты и др.) на местном рынке представляло большие трудности, а некоторые виды (аммоний, краску, соду, эссенцию) достать было невозможно. В связи с этим с 1942 г. вместо соды и аммония в качестве заменителей разрыхлителей в пряничном тесте применялись мел и молочная кислота.

Наряду с нехваткой сырья ощущался и острый недостаток оберточной бумаги, что привело уже осенью 1941 г. к значительному сокращению выпуска конфет и карамели в завертке. В таких условиях, приспособляясь к имеющимся запасам сырья, фабрике приходилось искать наиболее

эффективные пути для организации выпуска хотя бы ограниченного ассортимента, но в больших объемах. Учитывая старания фабрики по разнообразию и объему вырабатываемой продукции, решением Наркомата пищевой промышленности томская кондитерская фабрика «Красная звезда» с 1 января 1942 г. была переведена из третьей группы во вторую – с увеличением ставок зарплаты по руководящим должностям директора, заместителя директора и главного инженера [14, л. 177].

При этом необходимо подчеркнуть, что, несмотря на трудности военного времени, коллектив фабрики в течение 1942 г. проявил инициативу по освоению новых видов кондитерских изделий с внедрением заменителей, требовавших порой изменения технологического процесса производства. Так, в 1942 г. появились конфеты «Чапаев», «Ромашка», «Габи», карамель «Дюшес», клюквенное варенье. Пряничный цех выдавал в 1942 г. пряники «Багдадские», «Банан», «Мятные», «Ванильные», «Глазированные», «Фруктовые», а трубочки для мороженого были выпущены в небольшом количестве. Таким образом, за 1942 г. кондитерская фабрика изготовила 510,1 т карамели, 261,9 т мягких конфет, 71,1 т варенья, 831,6 т пряников (всего по кондитерским изделиям – 1 674,7 т), а также 1 091,2 т пищевых концентратов [15, л. 34].

В целях экономии расхода сахара распоряжением Главного управления кондитерской промышленности Наркомпищепрома от 20 февраля 1943 г. были установлены сниженные нормативы расхода сахара: на среднюю тонну кондитерских изделий – 380 кг, на тонну карамели – 750 кг, на тонну мягких конфет – 500 кг, на пряники – 160 кг [16, л. 10]. При этом оговаривалось, что снабжение сахаром будет производиться лишь в пределах установленного лимита по расходу сахара на одну тонну продукции, а от предприятия требовалась ежемесячная отчетность о фактическом расходовании сахара. Для экономии сахара Росглавкондитер предлагал ряд рецептов с применением сахарозаменителей, например технологию производства и применения свекольного сиропа, разработанную Всесоюзным кондитерским научно-исследовательским институтом в 1942 г.

Работая по изысканию заменителей сахара, фабрика в 1943 г. освоила новые сорта мучнистых изделий (печенье на сахарине), сахаристых изделий (конфеты «Урал», «Гном», «Пингвин», «Маршал»), карамель с введением обжаренной муки в начинку и нижнюю рубашку (было обжарено 48,5 т муки) [17, л. 11]. Поиск заменителей сахара был общей проблемой в кондитерской промышленности страны, например московская фабрика «Красный Октябрь» во время Великой Отечественной войны использовала осахаренную муку и свекольное пюре. С 1 марта 1943 г. Наркомпищепромом для стимулирования борьбы за максимальную экономию сахара в производстве и выпуск из наличного сахара наибольшего количества продукции на основе применения осахаренной муки была введена система премирования инженерно-технических работников, вырабатывавших осахаренную муку, в размере 5 % оклада за каждый месяц [11, л. 59].

В годовом отчете о работе фабрики за 1943 г. говорилось, что план выполнен на 101,3 % в неизменных цифрах 1926–1927 гг., в натуре выполнен на 100 % только по конфетам, по остальной продукции не выполнен вследствие недостаточного снабжения сырьем, малой производительности паровой установки и перебоев в подаче электроэнергии. Так, если карамельный цех в 1941 г. работал на агрегатах, в 1942 г. частично на агрегатах, но большей частью вручную, то в 1943 г. – исключительно вручную. В годовом отчете за 1943 г. отмечалось, что фабрика была обеспечена рабочей силой на 92 %, производительность труда – 110,1 % к плану 1942 г., процент стахановцев увеличился с 75,4 до 77,8 % к 1 января 1944 г., средний процент выполнения норм выработки – 238 %, себестоимость при плане по снижению на 4,5 % фактически была снижена на 5,6 %, накоплений за год – 2 890 тыс. рублей против плана в 2 472 тыс. рублей [17, л. 8].

С января по декабрь 1944 г. кондитерская фабрика работала в совершенно неблагоприятных условиях: систематические затруднения с топливом, перебои в подаче электроэнергии, недостаточное, несвоевременное и неассортиментное снабжение сырьем. Попытка использования желтого сахара, полученного с Алейского сахарного завода в 1944 г., оказалась неудачной вследствие его низкого качества: высокого содержания влажности (6,4 %), общего сахара всего 84 %, темно-коричневого цвета и горьковатого вкуса [18, л. 54]. Желтый сахар оказался совершенно не применим для мягких конфет, а специальная экспертиза, организованная фабрикой, запретила применять его и в карамельном производстве.

Недостаток какао-бобов и другого необходимого сырья поставил фабрику перед необходимостью выработки весьма трудоемкого ассортимента («Киевская помадка» и «Малинка»), проходившего две производственные стадии – варки помады из сушеной рябины, которая предварительно подвергалась тщательной ручной сортировке, а потом изготовлению из этой помады самих конфет. Одним из примеров использования местного сырья наряду с вареньем из клюквы, из брусничного отжима на патоке была попытка изготовления начинки из черемухи, предложенная работниками Ботанического сада ТГУ. Таким образом, в 1944 г. коллектив фабрики выполнил только годовой план по выпуску пищевых концентратов на 100,5 %, а по кондитерским изделиям – на 81,1 % [18, л. 6].

Трудности с поступлением муки на фабрику продолжились в первом полугодии 1945 г., сахар не поступал с января по апрель 1945 г. Зато с мая 1945 г. фабрика была полностью обеспечена сахаром, что дало возможность увеличить выработку сахаристых: с 35,8 т карамели в феврале до 87,8 т в июне и с 28 т мягких конфет в феврале до 33,7 т в июне, – подняв, таким образом, выработку карамели до 944,6 % по отношению к 1944 г., а конфет – до 145 % [18, л. 86]. В общем за годы войны выработка конфет, которая осуществлялась вручную, сократилась с 2,5–3 т довоенной суточной производительности до 1,6–1,7 т в среднем в сутки [10, л. 293]. Особенностью производственного задания 1945 г. являлся постепенный переход на мирный ассортимент кондитерской продукции и сокращение выпуска пищевых концентратов. Так, в мае 1945 г. суточная производительность повысилась до 3 т карамели, 1,5 т мягких конфет, 4 т пряников первого сорта, 2 т печенья и пряников второго сорта, т. е. 10,5 т кондитерских изделий в сутки [10, л. 286]. Эта работа была сделана коллективом фабрики, среди которых лучшими стахановцами значились работники кондитерских цехов: Жаринова, Недоспасова, Судницын, бригадир комсомольско-молодежной бригады Каланчина, Колупаев, Агафонов, Милескина [19, л. 56].

Таким образом, анализ делопроизводственной документации архивного фонда томской кондитерской фабрики «Красная звезда» позволил сделать следующие выводы: сладкая продукция военных лет включала в себя небольшой ассортимент мягких конфет, как глазированных, так и неглазированных, изготовленных в основном из помадной массы на основе ягод (в том числе рябины), и без заливки; ограниченный ассортимент карамели в заливке, но в большем объеме производилась обсыпная карамель (например, фруктово-ягодная «подушечка») без заливки, в которой в качестве начинки использовали обжаренную с сахаром муку, а также семь сортов пряников из пшеничной и ржаной муки, а также печенье. Рост объема производства сладкой продукции для фронта и тыла сдерживался суровыми условиями военного времени – перебоями в подаче электроэнергии, недостатком пара, топлива, воды и сырья. По имеющимся неполным данным, планы по кондитерским изделиям выполнялись фабрикой лишь на 81–83 % [13, л. 1; 18, л. 6]. В целом время Великой Отечественной войны потребовало от предприятий пищевой промышленности областного подчинения, таких как томская кондитерская фабрика «Красная звезда», решения комплекса управленческих, организационных, производственных, хозяйственных и социальных задач по перестройке мирной фабрики в военное предприятие со строго установленным законом графиком работы (с 12-часовым рабочим днем, одним выходным в месяц, отменой отпусков), сверхнормативными работами и высокой общественной трудовой нагрузкой. Однако самоотверженное стремление к максимальной помощи фронту, неуклонному выполнению производственной программы, высокий патриотический настрой коллектива помогали преодолевать трудности каждого дня, выпускать любимую сладкую продукцию для детей и взрослых с надеждой на скорую победу.

Список источников

1. История названий томских улиц / отв. ред. Г. Н. Старикова. Томск: Водолей, 1998. 320 с.
2. «Красная звезда» // Томск от А до Я: краткая энциклопедия города. 1-е изд. / под ред. Н. М. Дмитриенко. Томск: Изд-во НТЛ, 2004. 440 с.
3. Красная звезда (кондитерская фабрика). URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/Красная_звезда (дата обращения: 20.11.2022).

4. Кондитерская фабрика «Красная звезда». URL: <https://www.wiki-prom.ru/2159zavod.html> (дата обращения 20.11.2022).
5. Кондитерская фабрика «Красная звезда». URL: <http://www.ligavkusa.com/trade-marks/58-konditerskaja-fabrika-lkrasnaja-zvezdar.html> (дата обращения 20.11.2022).
6. Бердникова Д. Знай город: современная «конфетка». URL: <https://news.vtomske.ru/details/110992-znai-gorod-sovremennaya-konfetka> (дата обращения 20.11.2022).
7. ЗАО Красная звезда. URL: https://asktel.ru/tomsk/konditerskaya/krasnaya_zvezda/ (дата обращения 20.11.2022).
8. На «Красной звезде» в Томске закрывается производство. URL: <https://news.vtomske.ru/news/169293-na-krasnoi-zvezde-v-tomske-zakryvaetsya-proizvodstvo> (дата обращения: 20.11.2022).
9. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 37.
10. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 47.
11. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 55.
12. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 56.
13. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 41.
14. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 49.
15. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 51.
16. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 55.
17. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 62.
18. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 93.
19. ГАТО. Ф. Р-851. Оп. 1. Д. 77.

References

1. *Istoriya nazvaniy tomskikh ulits*. Otvetstvennyy redaktor G. N. Starikova [History of the names of Tomsk streets. Executive editor G. N. Starikova]. Tomsk, Vodoley Publ., 1998. 320 p. (in Russian).
2. *“Krasnaya zvezda”. Tomsk ot A do Ya: kratkaya entsiklopediya goroda*. 1-ye izd. [Tomsk from A to Z: Brief encyclopedia of the city]. Ed. by N. M. Dmitrienko. Tomsk, Izdatel'stvo NTL Publ., 2004. 440 p. (in Russian).
3. *Krasnaya zvezda (konditerskaya fabrika)* [Red Star (confectionery factory)] (in Russian). URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/Красная_звезда (accessed 20 November 2022).
4. *Konditerskaya fabrika “Krasnaya zvezda”* [Confectionery factory “Red Star”] (in Russian). URL: <https://www.wiki-prom.ru/2159zavod.html> (accessed 20 November 2022).
5. *Konditerskaya fabrika “Krasnaya zvezda”* [Confectionery factory “Red Star”] (in Russian). URL: <http://www.ligavkusa.com/trade-marks/58-konditerskaja-fabrika-lkrasnaja-zvezdar.html> (accessed 20 November 2022).
6. Berdnikova D. *Znay gorod: sovremennaya “konfetka”* [Know the city: current “konfetka”]. URL: <https://news.vtomske.ru/details/110992-znai-gorod-sovremennaya-konfetka> (accessed 20 November 2022).
7. *ZAO “Krasnaya zvezda”* [JSC Red Star] (in Russian). URL: https://asktel.ru/tomsk/konditerskaya/krasnaya_zvezda/ (accessed 20 November 2022).
8. *Na “Krasnoy zvezde” v Tomske zakryvayetsya proizvodstvo* [At “Red Star” in Tomsk production is closed] (in Russian). URL: <https://news.vtomske.ru/news/169293-na-krasnoi-zvezde-v-tomske-zakryvaetsya-proizvodstvo> (accessed 20 November 2022).
9. *GA TO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 37.
10. *GA TO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 47.
11. *GA TO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 55.
12. *GA TO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 56.
13. *GA TO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 41.
14. *GA TO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 49.
15. *GA TO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 51.
16. *GA TO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 55.
17. *GA TO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 62.

18. *GATO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 93.

19. *GATO* [State Archive of the Tomsk Region]. F. R-851. Op. 1. D. 77.

Информация об авторах

Галкина Т. В., кандидат исторических наук, доцент, Томский государственный педагогический университет (ул. Киевская, 60, Томск, Россия, 634061)

Information about the authors

Galkina T. V., Candidate of Historical Sciences, Associate Professor, Tomsk State Pedagogical University (ul. Kiyevskaya, 60, Tomsk, Russian Federation, 634061).

Статья поступила в редакцию 29.11.2022; принята к публикации 26.04.2023

The article was submitted 29.11.2022; accepted for publication 26.04.2023