

УДК [37.018.54:572.023] «18/19»(091)(045)  
DOI <https://doi.org/10.32838/2663-5984/2022/3.6>

**Жовта І.І.**

Національний технічний університет України  
«Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»

## ДІЯЛЬНІСТЬ КОЛЕКТИВУ ЩОДО ХАРЧУВАННЯ ВИХОВАНОК КИЇВСЬКОГО ІНСТИТУТУ ШЛЯХЕТНИХ ДІВЧАТ У ХІХ – НА ПОЧАТКУ ХХ ст.

*У статті досліджується харчування вихованок Київського інституту шляхетних дівчат і роль працівників закладу (члена ради з господарської частини, економа й лікаря) в забезпеченні їжею та нагляді за нею. На основі розвідок тогочасного лікаря Відомства закладів імператриці Марії, обґрунтовується, як режим харчування дівчат негативно позначався на фізичному стані дівчат, викликаючи в низки інституток головні болі й анемію. Проаналізовано денне меню (за спогадами вихованок закладу), калорійність добової їжі (за даними штатного таблицю 1866 р.) та продовольчі запаси інституту в другій половині ХІХ ст., яких було достатньо для забезпечення збалансованого харчування інституток. Висвітлено думки вихованок Київського інституту шляхетних дівчат щодо їхніх щоденних страв. Переважно дівчата скаржилися на погану якість їжі, яка іноді була неналежно приготована, завжди несмачна й у ній можна було знайти рештки комах та хробаків. Тому вихованки не хотіли їсти такі страви й переважно недоїдали. Доведено, що така якість їжі була зумовлена недбалістю колективу закладу, які не приділяли достатньої уваги приготуванню трапези та санітарному стану кухні. Тому дівчата частіше заміняли несмачну їжу на солодощі або солодкі страви, що негативно позначалося на їхньому здоров'ї. Найгірше харчувалися вихованки в піст. Полегшувало ситуацію з харчуванням привезене з дому продовольство, яке на офіційному рівні було заборонене, але його дозволяло керівництво закладу. Зміни в харчуванні відбулися на початку ХХ ст., коли член ради з господарської частини оновив меню й інститутки почали краще їсти. Додаткову їжу дівчата могли отримувати, коли перебували в шпиталі, хворіючи. А також отримували дієтичні добавки. Ослаблені дівчата отримували річне додаткове харчування та дієтичні добавки, що однозначно сприяло покращенню їхнього харчування, а таким чином і здоров'я.*

**Ключові слова:** Київський інститут шляхетних дівчат, вихованка, колектив, харчування, історія повсякдення.

**Постановка проблеми.** Повсякдення вихованок Київського інституту шляхетних дівчат у ХІХ – на початку ХХ ст. важко уявити без колективу, який мав забезпечувати всі необхідні умови проживання дівчат в цій школі-пансіоні. Адже, щоб добре навчатись, інститутки повинні були мати комфортне місце для відпочинку і сну та збалансоване харчування. Останнє було важливою складовою розвитку молодого організму, адже дівчатка потрапляли в інститут у 9 років і закінчували навчання у 17, саме в такий період, коли формувалося їхнє тіло. Відповідальність за те, що лежало на столах перед вихованками, покладалася безпосередньо колектив, зокрема керівницю й працівників господарської частини, а головним їхнім завданням було добре виконувати свою роботу. Тому метою цієї статті є розкриття діяльності колективу щодо харчування вихованок

Київського інституту шляхетних дівчат у ХІХ – на початку ХХ століття. Ми дамо відповідь на два запитання: чим харчувались інститутки і чи добре забезпечував колектив їжею дівчат?

**Аналіз останніх досліджень, публікацій і джерел.** Загальними працями з дослідження Київського інституту шляхетних дівчат і подібних жіночих навчальних закладів українських земель Російської імперії є роботи М. М. Захарченка [4], В. І. Щербини [20], Т. В. Сухенко [17], В. В. Ковалинського [6], К. А. Кобченко [5] та ін., присвячені існуванню й функціонуванню інститутів шляхетних дівчат як інституцій, віхам діяльності цих шкіл і освітньому процесу. Темі повсякдення, зокрема харчуванню вихованців навчальних закладів м. Києва у ХІХ – на початку ХХ ст. присвячено кілька робіт, а саме: статті Т. В. Самчука «Харчування студентів Університету

Св. Володимира (1834–1863 рр.)» [15] і Т. М. Якусик «Харчування студентів Київської духовної академії (1819–1869 рр.)» [21], де розглянуто раціон, особливості їжі й кошти на харчування студентів Університету Св. Володимира і Київської духовної академії (КДА). Проблематику повсякдення вихованок інститутів шляхетних дівчат у Російській імперії в XIX – на початку XX ст. порушує В. В. Пономарьова, зокрема одна з її статей присвячена тому, як у Відомстві закладів імператриці Марії, котре контролювало діяльність інститутів шляхетних дівчат, вирішували проблему «пищевого довольтвистія» [13]. В роботі показано, наскільки незбалансованою була їжа в інститутах шляхетних дівчат у Російській імперії. Темі харчування вихованок Київського інституту шляхетних дівчат і ролі колективу в забезпеченні вихованок їжею не присвячено жодного доробку.

Джерельною базою дослідження є Статут Київського інституту шляхетних дівчат 1834 р. [2], Статут 1855 р. [18], Зведення законів [16] і Циркулярні Відомства закладів імператриці Марії [19], які юридично закріплювали режим харчування вихованок і те, хто відповідав за постачання харчів. Також не менш важливу цінність для дослідження мають щорічні звіти Київського інституту шляхетних дівчат, які показують кількість продуктів і те, скільки коштів витрачалося на харчування вихованок. Неабияку роль у розкритті теми відіграють спогади вихованок Київського інституту шляхетних дівчат М. М. Воропанової [1], М. В. Лучицької [8], а також біографічні твори про навчання у Київському інституті шляхетних дівчат Н. І. Манасеїної [9], яка розповідає від імені своєї мами О. А. Скибіцької про її життя в цій школі-пансіоні, і Н. А. Королевої (повість «Без коріння») [7], що описує своє перебування в інституті. Ці еґо-джерела розкривають особливості харчування, раціон і ставлення вихованок до їхньої їжі та зміни, які відбулись у продовольчій сфері інституту, що неможливо почерпнути з офіційних документів.

**Виклад основного матеріалу.** Харчування інституток належало до сфер впливу керівниці інституту<sup>1</sup>, але забезпечення продуктами були прерогативою працівників господарської частини, зокрема члена ради з господарської частини і економки, який повинен був відповідати за купівлю

запасів за вигідними цінами [2, с. 141, 143]. Приготування їжі лежало на плечах кухарів. Огляд продуктів і складання меню входили до повноважень лікаря: «Припасы, из коих готовится пища как при приеме от поставщиков, так и при самом употреблении, должны быть осматриваемы институтскими врачами, которым вменяется в обязанность время от времени осматривать пищу за завтраком и обедом. На каждую наступающую неделю составляется под руководством врачей расписание блюд» [16, с. 38]. Отож, харчування було під наглядом декількох членів колективу Київського інституту шляхетних дівчат, які мали узгоджувати між собою трапезу вихованок.

У другій половині XX ст. у Статуті Відомства закладів імператриці Марії вказувалося, що їжа має бути свіжа, проста, й у достатній кількості, але не було надано список продуктів, якими повинні були харчуватися вихованки. В інститутах для обіду готували три страви, для сніданку й вечері – не більше, ніж дві. Зранку й увечері дівчата пили чай чи молоко [18, с. 27]. Про це зазначила в спогадах М. В. Лучицька в контексті режиму дня у закладі: «День в Институте начинался у нас рано. Звонок будил нас в 6 часов. До восьми мы совершали свой туалет, а в восемь приходили дежурные классные дамы, мы становились в ряды и спускались в столовую пить чай. В 9 часов начинались уроки, длившиеся до завтрака, в 12 часов начинались опять уроки до 4 часов, т.е. до обеда. Послеобеденное время до 9 часов посвящалось приготовлению уроков» [8, с. 44]. Тобто дівчата зранку лише пили чай чи молоко, о 12:00 снідали, о 16:00 був обід, а увечері знову – чай чи молоко.

Такий режим харчування негативно позначався на здоров'ї інституток. Про це активно почали говорити у Відомстві закладів імператриці Марії у 1890-тих рр. А саме інспектор медичної частини установи висловив думку, що часті випадки захворювань на анемію (25–34%)<sup>2</sup> та звичні головні болі (20–35%) серед вихованок інститутів виникали частково через неправильний розподіл часу харчування в цих закладах. Проміжок між сніданком (об 11:30) та обідом (о 16:00) був занадто малим, а проміжок між обідом одного дня

<sup>1</sup> Директорки Київського інституту шляхетних дівчат не надто переймалися харчуванням підопічних [Докладніше див.: Жовта І. І. Постаць керівниці у повсякденні вихованок Київського інституту шляхетних дівчат у XIX – початку XX століття. *Сторінки історії*. Вип. 2021. Вип. 53. С. 95–113. DOI: 10.20535/2307-5244.53.2021.248460].

<sup>2</sup> Недокрів'я – це те саме, що анемія в сучасній медичній термінології. Анемія – це зниження нижче норми концентрації гемоглобіну і/або еритроцитів в організмі, що призводить до зменшення можливості крові транспортувати кисень. Загальні ознаки та симптоми анемії включають втому, млявість, запаморочення, утруднене дихання, головний біль, набряк і тахікардію. [Див. детальніше: Клінічна гематологія. Частина 1. Анемії: метод. вказ. для студентів і лікарів-інтернів / упоряд. Л. В. Журавльова, О. О. Янкевич. Харків: ХНМУ, 2015. С. 5].

та сніданком наступного дня (19,5 год.) – занадто великим. Унаслідок такої нерівномірності проміжків, вихованки з апетитом їли за сніданком і мало – за обідом. За сніданком вихованки погано пережовували їжу, бо дуже поспішали через голод, тому вона погано перетравлювалася, а за обідом з'їдали мало, тож мало й засвоювалося. За висновками інспектора, ця обставина порушувала правильність харчування [11, с. 1].

Тому не дивно, що Відомство закладів імператриці Марії змінило графік харчування для вихованок інститутів шляхетних дівчат: «...установить в 8 часов утра чай или молоко с булкой, в 12 часов дня обед из трех блюд, в 5 часов чай или молоко с булкой и в 8 часов вечера ужин из двух блюд, и б) в 8 часов утра чай или молоко с булкой, в 12 часов дня обед из трех блюд, но обязательно после обеда час прогулки, в 6 часов вечера ужин из двух блюд и в 8 часов вечера чай или молоко с булкой» [11, с. 2]. Таким чином, ця інституція намагалася вирішити проблему незбалансованого харчування у закладах, змінюючи графік вживання їжі.

У другій половині XIX ст. на харчування інституток виділяли 8687 руб., на кожну вихованку 14 коп. на день [4, с. 74]. У звіті про діяльність інституту за 1875 р. показано, що коштів у 1870-х рр. на харчування поступово більшало й сума досягла 16419 руб. [3, арк. 11 зв.], тобто 18 коп. – на їжу кожної дівчинки. У 1875 році член ради з господарської частини обґрунтував виділення більшої кількості грошей на харчування дівчат через подорожчання продуктів першої необхідності, зокрема м'ясо та цукру. Він наголошував, що через посуху по всій території українських земель дорожче обійдеться й заготівлення зимових запасів. Тому просив інститутську раду виділити кошти на кожну вихованку замість 18 коп. на добу по 20 коп. [3, арк. 1]. Також, за його словами, багато продуктів із раціону вихованок, такі як вермішель, макарони, перлові крупи, родзинки, прованська олія тощо доставлялись у Київ з Одеси, а ціни на них у Києві вищі, ніж у портовому місті. Хоча в Київському інституті на вихованку виділяли 18 коп. на добу, а в Одеському – 21 коп. [3, арк. 1]. Отже, додавання коштів на харчування могло краще забезпечити кожну вихованку їжею, і що більшою була добова сума на їжу, то різноманітнішою була інститутська трапеза.

В документах Київського інституту шляхетних дівчат за другу половину XIX ст. можна знайти детальний опис харчових запасів закладу:

борошно – житнє, пшеничне, картопляне; крупи – гречана, манна, ячна, перлова, пшенична; хліб – свіжий, черствий; рис німецький 1-го сорту; сало; горох зелений стручковий і зернистий; вермішель; макарони; молоко солодке; сметана; масло коров'яче; соняшникова і прованська олія; сир; телятина 1-го сорту; ніжки вола; солонина; баранина; сало свиняче шматками й топлене; кури; курчата; риба різних видів; зелень; різні овочі, зокрема баклажани, селера, щавель, салат, буряк, цибуля, огірки свіжі й засолені, петрушка, хрін, квасоля, картопля, кукурудза, морква; яйця; мак; сіль; повидло; варення; мигдаль; сливи та груші сушені й свіжі; мед, чай, цукор [3, арк. 41 зв. – 49 зв.]. Якщо проаналізувати продуктовий коштик Київського інституту шляхетних дівчат, можна помітити багато корисних продуктів, які є частиною збалансованого харчування кожної людини.

В інститутах шляхетних дівчат Російської імперії, за твердженням дослідниці В. В. Пономарьової, у XIX – на початку XX ст. грошей, які виділялися на харчування, завжди не вистачало, тому зменшували порції. І через невелику кількість їжі дівчата недоїдали [13, с. 128]. Постає питання: чи спостерігалася подібна ситуація в Київському інституті шляхетних дівчат? За спогадами вихованки М. М. Воропанової, порції були «строга размеренные». Дівчата отримували до чаю четвертинку булки та шматок хліба [1, с. 245]. Про малі порції нічого не сказано.

За штатним табелем 1866 р., одній інститутці повинно було видаватися 300 грамів житнього хліба, 168 грамів білого хліба, 340 грамів м'яса, яке розподілялося на весь день і могло бути в різних стравах [4, с. 79]. За нашими підрахунками, харчова цінність цих продуктів у сукупності приблизно 2000 ккал. За сучасними рекомендаціями медиків середньодобова калорійність їжі для дівчат має становити 2300 – 2400 ккал [12, с. 13]. Тобто, харчова цінність їжі інституток була цілком нормальна для їх розвитку дівчат.

М. М. Воропанова, яка навчалася в інституті у другій половині XIX ст., згадує про меню у закладі: «Обед наш состоял из трех жиденьких блюд, завтрак – из двух холодных... Суп всегда холодный и мутный, тонкие ломтики мяса с застывшим жиром или котлеты со смесью жил, жира, размякшего хлеба и, наконец, третье блюдо, не помню что, но, вероятно, или четырехугольные куски красного киселя, или пирог из смоленской крупы... Чай, рассироленный мелким сахаром, нам давали утром и вечером в белых глиняных кружках, и он всегда был холодный. К чаю

подавали четвертушку холодної булки і кусочек хлеба» [1, с. 245]. Всі страви М. М. Воропанова описує як несмачні й непоживні, а часом погано приготовані. А ще якість їжі погіршувало те, що у стравах могли знайти «запекшихся мух, их ножки, крылья и т.д.» [1, с. 245]. Знайдені рештки комах свідчать і про недотримання санітарних норм роботи, і про байдужість економа до чистоти на кухні. Також М. М. Воропанова пригадувала, як маленькі інститутки підбирали хліб за старшими, щоб їх не бачила класна дама [1, с. 246]. О. А. Скібіцька розповідала доньці про те, як вони з дівчатами, гуляючи в саду, зазирали у вікно до економки Кухарської, а та намащувала їм чорний хліб варенням [9, с. 25]. Тобто дівчата справді недоїдали, але не через невеликі порції, а, ймовірно, через якість страв, які не викликали апетиту.

Проте ситуація з продовольством не була така однозначна. Адже, вихованки отримували їжу з дому. Хоча в офіційних документах Відомства закладів імператриці Марії «доставление им вещей и припасов из дому представляется излишним и не должно быть допускаемо» [16, с. 38]. Ми припускаємо, що керівництво закладу «заплющувало очі» на посилки з дому, цілком усвідомлюючи ситуацію з харчуванням в інституті. Випускниця інституту О. А. Скібіцька згадувала у розповідях, що поміщики, які мали доньок у закладі, на Водохреща присилали окремий віз із гостинцями: «копченые гуси, и колбасы, и масло, и мед, и орехи в меду, и смоквы, и пастила, и варенье, и шишечки из сдобного теста в меду» [9, с. 22–23]. А вона отримувала від рідних халву, сушені яблука та груші. Всі пакунки забирала у дівчат класна дама, а потім видавала їм порціями [9, с. 22–23]. Не всі вихованки мали змогу отримувати посилки з дому. О. А. Скібіцька описувала інститутку, якій нічого не присилали, і вона отримувала продукти, допомагаючи іншим дівчаткам розпаковувати їхні пакунки ножем, або товаришуючи зі сторожем [9, с. 23–25].

Нестачу смачної їжі вихованки компенсували солодощами, що негативно впливало на здоров'я дівчат. Про це на початку ХХ ст. говорив лікар Київського інституту шляхетних дівчат А. Шефер, вказуючи на інститутське харчування як на незбалансоване й несмачне, на те, що дівчата не хочуть їсти, «а натомість напихаються всякими солодощами» [7, с. 95–96]. Дівчата могли купити солодкі частунки у перекупки, котра проникала до закладу невідомо як і приносила кошик з «медовими пряниками, леденцями, маковниками і сладкими пирогами» [9, с. 22]. Ми припускаємо, що торгівля

була відома керівництву школи-пансіону. Також вихованки отримували цукерки під час приїзду імператорської родини або ж інших державних представників. Під час таких візитів інститутки пригощалися солодощами від відомого в Києві виробника цукерок француза Берто [7, с. 144]. Інколи дівчатам давали цукерки й працівники закладу. Наприклад, Н. А. Королева згадувала про гардеробну даму С. І. Романович-Славатинську, яка пригощала найменших вихованок цукерками [7, с. 163]. Ми не можемо стверджувати про велику кількість солодощів у харчуванні вихованок, але однозначно ніхто з колективу не контролював споживання солодкої та солоної їжі.

Погано харчувались інститутки протягом усього ХІХ ст. На початку ХХ ст. Н. А. Королева описує думки інституток про їхні страви як погані, бо несмачні. Зокрема, дівчата говорили про погану якість їжі (хроби в борщі) економу, який відповідав за харчування. Особливо це спостерігалось в період посту, коли обмежували кількість і склад продуктів [7, с. 67, 180]. У цей період дівчатам давали проскурки, одну з них «з'їдали з чаєм, що був із червоним вином, яке роздавали келишками в їдальні після причастя» [7, 180–181].

Ситуація з їжею в Київському інституті шляхетних дівчат почала змінюватися з появою нового члена ради з господарської частини – полковника А. О. Унерн-Штернберга. Як пише Н. А. Королева, військовий розпитав дівчат про їхню трапезу і сам почав укладати меню. За її словами, інститутки симпатизували полковнику, бо він «зліквідував ненависний червоний кисіль, глиняні кухлики на чай і навіть усім гидкі, аж до морської хвороби – котлети. Натомість на інститутських столах з'явилася дичина, печені курята, овочі й, “глупого” чаю з молоком, біла кава, подавана у пристойних філіжанках» [7, с. 67–68]. Також А. О. Унерн-Штернберг заборонив готувати ще одну ненависну для вихованок страву – «капчушки»<sup>1</sup>, «хто ж, прошу вас, може їх проковтнути без доброї чарки горілки?..» [7, с. 119]. Отже, за діяльності цього члена з господарської частини харчування в Київському інституті шляхетних дівчат покращилося. Чи продовжували його наступники харчову політику, попередника достеменно невідомо.

Додаткове харчування вихованки отримували, коли хворіли. Також для хворої дівчини дозволяли привозити продовольство з дому, зокрема вона могла отримувати ласощі, тільки не виготовлені в родині, а куплені. З домашньої їжі можна було

<sup>1</sup> Підсмажені чорні рибки у темно-золотистій шкурці.

тільки варення. Н. А. Королева описала страви, які вона отримувала у шпиталі, коли у неї була загальна слабкість: млинці з сметаною й розтопленим маслом, «капчушки», розсіл, великі вареники з сиром, а з десерту – тістечко з битим білковим кремом [7, с. 116].

Також для слабких здоров'ям вихованок передбачалися посилене харчування й додаткові дієтичні добавки: риб'ячий жир, молоко, залізо, кефір і миш'як [14, с. 22] У медичному звіті лікаря Київського інституту шляхетних дівчат зафіксовано, скільки дівчат отримували ці добавки: «Усиленным довольствием и укрепляющими средствами (железом, мышьяк, и рыб. жир.) пользовалось 167 воспитанниц» [10, с. 119]. Також їм давали додатково біфштекс, м'ясний сік, кефір та яйця. Більшість ослаблених вихованок отримували

додаткове забезпечення цілий рік [10, с. 118], що покращувало їхнє харчування різноманітною здоровішою їжею.

**Висновки.** У Київському інституті шляхетних дівчат у XIX – початку XX ст. харчування вихованок характеризувалося недоїданням, що було викликано недбалістю колективу закладу, представники якого не стежили за якістю трапези й станом кухні. Страви були несмачні, часом невдало приготовані й могли містити рештки комах. Через це, своєю чергою, вихованки незбалансовано харчувались і зловживали солодким. Зміни в харчуванні відбулися на початку XX ст. коли член ради з господарської частини змінив меню на поживніші й апетитніші страви. Додаткову їжу та добавки отримували ослаблені дівчата. Найгірше вихованки харчувались у піст.

### Список літератури:

1. Воропанова М. М. Институтские воспоминания. Институты благородных девиц в мемуарах воспитанниц. Москва: Ломоносовъ, 2013. С. 237–261.
2. Высочайше утвержденный Проект Устава Киевского Института благородных девиц. Полное собрание законов Российской империи. Санкт-Петербург, 1835. Собрание второе. Т. 9. Ч. 2. С. 135 – 146.
3. Держархів м. Києва, ф. 144, оп. 1, спр. 299, арк. 11 зв.
4. Захарченко М. М. История Киевского института благородных девиц (1838–1888). Киев : Тип. С. В. Кульженко, 1889. 290 с.
5. Кобченко К. А. Освіта жінок як форма емансипації: приклад Наддніпрянської України (середина XIX – початок XX століття). В: *Українські жінки в горнілі модернізації / під заг. ред. О. Кісь*. Харків : Видавництво КСД, 2017. С. 72–102.
6. Ковалинський В. В. Дівочий інститут на Інститутській В: *Київські мініатюри*. Київ : Літопис, 2002. Кн. 1. С. 129–148.
7. Королева Н. Твори. 3-тє вид. Клівленд : Укр. Лікарське т-во Півн. Америки. 1968. Т. 2: Без коріння (життєпис сучасниці). 217 с.
8. Лучицкая М. В. Мемуары. Москва, 2003. 196 с.
9. Манасейна Н. Мамино детство. Санкт-Петербург : Тропинка. 1914. 46 с.
10. Медицинский отчет по Ведомству учреждений императрицы Марии. 1903–1904 гг. Санкт-Петербург, 1906. С. 119.
11. О целесообразности изменения времени, назначенного для завтраков и обедов в закрытых учебных заведениях. 6 Января 1890 г. № 248. *Циркуляры Главного управления Ведомства учреждений императрицы Марии за время с 1 Января 1890 г. по 31 Декабря 1905 г.* Санкт-Петербург, 1906. С. 1–2.
12. Особливості раціонального харчування у дітей: метод. вказ. для студентів 5-го і 6-го курсів вищих медичних навчальних закладів III–IV рівнів акредитації, лікарів-інтернів, лікарів сімейної практики / упоряд. М. О. Гончарь, О. В. Омельченко, Л. В. Мамасуєва. Харків : ХНМУ 2021. С. 20.
13. Пономарева В. В. Как в «Институтах благородных девиц» решали проблему «Пищевого довольствия» (вторая половина XIX – начало XX в.). *Вестник Московского университета*. Серия 23. Антропология. 2016. № 3. С. 125–134.
14. Пономарева В. В. Медико-социальные условия повседневной жизни закрытых институтов Маринского ведомства (вторая половина XIX – начала XX в.). *Вестник Московского университета*. Серия 23: Антропология. Москва : Издательство МГУ, 2014. № 1. С. 17–29.
15. Самчук Т. Харчування студентів Університету св. Володимира (1834–1863). *Часопис української історії*. 2019. С. 19–28.
16. Свод узаконений о женских институтах Ведомства учреждений императрицы Марии. Санкт-Петербург, 1903. 428 с.
17. Сухенко Т. В. Інститути шляхетних дівчат в Україні в XIX столітті. *Етнічна історія народів Європи*. 2000. Вип. 7. С. 80–84.

18. Устав женских учебных заведений Ведомства Учреждений Императрицы Марии, высочайше утвержденный 30 августа 1855 г. Санкт-Петербург: Штремер, 1884. 346 с.
19. Циркуляры Главного управления Ведомства учреждений императрицы Марии за время с 1 Января 1890 г. по 31 Декабря 1905 г. Санкт-Петербург, 1906. 1454 с.
20. Щербина В. І. Нові студії з історії Києва. Київ : Вид-во УАН, 1926. 208 с.
21. Якусик Т. М. Харчування студентів Київської духовної академії (1819–1869 рр.). *Київська Академія*. 2020. Вип. 17. С. 11–38.

**Zhovta I.I. ACTIVITIES OF THE COLLECTIVE IN NUTRITION OF PUPILS OF THE KYIV INSTITUTE OF NOBLE GIRLS IN THE XIX – EARLY XX CENT.**

*The paper explores a nutrition of pupils of the Kyiv Institute of Noble Girls and a role of employees of the institution (member of the economic council, housekeeper and doctor) in the provision of food and its supervision. Based on the investigations of a main doctor of Office of the Institutions of Empress Maria, it is substantiated how a diet of girls negatively affected their physical condition, causing headaches and anemia in a number of maidens. The daily menu (according to memoirs of pupils of the institution), a caloric content of daily food (according to the institute document of 1866) and food stocks of the boarding-school in the second half of the XIX century were analysed, which were enough to ensure a balanced healthy diet of girls. Opinions of the pupils of the Kyiv Institute of Noble Girls on their daily meals are highlighted. Mostly the girls complained about a poor quality of the food, which was sometimes improperly prepared, always tasteless, and remains of insects and worms could be found in it. Therefore, pupils did not want to eat such dishes and mostly ate less. It is proved that quality of food was due to the negligence of staff of the institution, who did not pay enough attention to preparation of meals and a sanitary condition of the kitchen. Therefore, girls more often replaced bad food with sweets or sweet dishes, which negatively affected their health. Pupils ate the worst during fasting. A situation with food was alleviated by food brought from home, which was officially banned, but allowed by the management of the institution. Changes in nutrition took place in the early twentieth century, when a member of the economic council updated the menu and institute girls began to eat better. Maidens could receive additional food when they were sick in a hospital. And also they received dietary supplements. Weakened girls got annual supplements and dietary supplements, which clearly helped to improve their nutrition and thus their health.*

**Key words.** *Kyiv Institute of Noble Girls, pupil, collective, nutrition, history of everyday life.*