

**Муниципальное предприятие "Дирекция городской инфраструктуры" МО г.Братска**  
**Качество питьевой воды, подаваемой централизованной системой питьевого водоснабжения**

за II квартал 2022 год

Показатели качества	Единицы измерения	ПДК по СанПин 1.2.3685-21, не более	Результаты исследований		
			Минимальное значение	Среднее значение	Максимальное значение
1	2	3	4	5	6
<b>ж.р. Центральный</b>					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0)°С	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Esherichia coli (E, coli)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°С	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°С	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность	мг/дм3	1,5	0,3	0,5	1,2
2.5 Температура	°С	не нормируется	7	7	7
2.6 Цветность	градус цветности (Сг-Со)	20	5,0	6,0	7,1
<b>3. Обобщенные показатели</b>					
3.1 АПАВ	мг/дм3	0,5	0,002	0,006	0,011
3.2 Жесткость общая	°Ж	7,0 мг-экв/дм3	1,35	1,52	1,80
3.3 Нефтепродукты (суммарно)	мг/дм3	0,1	0,003	0,004	0,004
3.4 Окисляемость перманганатная	мг/дм3	5	0,5	1,75	2,2
3.5 pH (водородный показатель)	единицы pH	6,0-9,0 ед.	7,52	7,72	7,84
3.6 Фенольный индекс	мг/дм3	0,25	0,006	0,0039	0,0064
3.7 Сухой остаток	мг/дм3	1000 мг/дм3	88,00	94,5	100,8
<b>4. Неорганические вещества</b>					
4.1 Железо	мг/дм3	0,3	0,070	0,065	0,060
4.2 Марганец	мг/дм3	0,1	0,004	0,005	0,007
4.3 Медь	мг/дм3	1,0	0,02	0,02	0,02
4.4 Нитрат-ион	мг/дм3	45,0	0,42	0,46	0,51
4.5 Сульфат-ион	мг/дм3	500,0	7,20	7,85	8,50
4.6 Фторид-ион	мг/дм3	1,5	0,210	0,215	0,220
4.7 Хлорид-ион	мг/дм3	350,0	3,00	3,25	3,50
<b>5. Остаточное количество реагентов</b>					
5.1 Хлор остаточный свободный	мг/дм3	0,3-0,5	0,350	0,355	0,360
<b>ж.р. Падун</b>					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0)°С	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Esherichia coli (E, coli)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°С	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°С	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность	мг/дм3	1,5	0	0,07	0,1
2.5 Температура	°С	не нормируется	5,0	5,7	6,0
2.6 Цветность	градус цветности (Сг-Со)	20	1,7	5,3	7,5

ж.р. Энергетик					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0)°С	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Esherichia coli (E, coli)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°С	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°С	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность	мг/дм <sup>3</sup>	1,5	0,2	0,3	0,4
2.5 Температура	°С	не нормируется	6,0	7,3	8,0
2.6 Цветность	градус цветности (Сг-Со)	20	5,2	6,3	8,4
<b>3. Обобщенные показатели</b>					
3.1 АПАВ	мг/дм <sup>3</sup>	0,5	0,008	0,008	0,009
3.2 Жесткость общая	°Ж	7,0 мг-экв/дм <sup>3</sup>	1,39	1,51	1,60
3.3 Нефтепродукты (суммарно)	мг/дм <sup>3</sup>	0,1	0,003	0,003	0,004
3.4 Окисляемость перманганатная	мг/дм <sup>3</sup>	5	1,6	2,23	2,4
3.5 pH (водородный показатель)	единицы pH	6,0-9,0 ед.	7,72	7,75	7,79
3.6 Фенольный индекс	мг/дм <sup>3</sup>	0,25	0,0006	0,0009	0,0011
3.7 Сухой остаток	мг/дм <sup>3</sup>	1000 мг/дм <sup>3</sup>	82,60	84,93	87,2
<b>4. Неорганические вещества</b>					
4.1 Железо	мг/дм <sup>3</sup>	0,3	0,150	0,15	0,150
4.2 Марганец	мг/дм <sup>3</sup>	0,1	0,02	0,02	0,02
4.3 Медь	мг/дм <sup>3</sup>	1,0	0,06	0,06	0,06
4.4 Нитрат-ион	мг/дм <sup>3</sup>	45,0	0,49	0,49	0,49
4.5 Сульфат-ион	мг/дм <sup>3</sup>	500,0	11,90	11,9	11,90
4.6 Фторид-ион	мг/дм <sup>3</sup>	1,5	0,150	0,15	0,150
4.7 Хлорид-ион	мг/дм <sup>3</sup>	350,0	2,30	2,3	2,30
<b>5. Остаточное количество реагентов</b>					
5.1 Хлор остаточный свободный	мг/дм <sup>3</sup>	0,3-0,5	0,36	0,37	0,400
ж.р. Гидростроитель					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0)°С	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Esherichia coli (E, coli)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°С	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°С	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность	мг/дм <sup>3</sup>	1,5	0,2	0,3	0,4
2.5 Температура	°С	не нормируется	6,00	7,50	8,00
2.6 Цветность	градус цветности (Сг-Со)	20	3,80	5,02	6,30
<b>3. Обобщенные показатели</b>					
3.1 АПАВ	мг/дм <sup>3</sup>	0,5	0,007	0,008	0,010
3.2 Жесткость общая	°Ж	7,0 мг-экв/дм <sup>3</sup>	1,41	1,49	1,58
3.3 Нефтепродукты (суммарно)	мг/дм <sup>3</sup>	0,1	0,003	0,004	0,006
3.4 Окисляемость перманганатная	мг/дм <sup>3</sup>	5	1,7	2,2	3,1
3.5 pH (водородный показатель)	единицы pH	6,0-9,0 ед.	7,76	7,825	7,88
3.6 Фенольный индекс	мг/дм <sup>3</sup>	0,25	0,0003	0,0007	0,012
3.7 Сухой остаток	мг/дм <sup>3</sup>	1000 мг/дм <sup>3</sup>	82,80	85,2	87,4
<b>4. Неорганические вещества</b>					
4.1 Железо	мг/дм <sup>3</sup>	0,3	0,075	0,075	0,075
4.2 Марганец	мг/дм <sup>3</sup>	0,1	0,025	0,025	0,025
4.3 Медь	мг/дм <sup>3</sup>	1,0	0,065	0,065	0,065
4.4 Нитрат-ион	мг/дм <sup>3</sup>	45,0	0,47	0,47	0,47
4.5 Сульфат-ион	мг/дм <sup>3</sup>	500,0	12,30	12,3	12,30
4.6 Фторид-ион	мг/дм <sup>3</sup>	1,5	0,150	0,15	0,150
4.7 Хлорид-ион	мг/дм <sup>3</sup>	350,0	2,45	2,45	2,45
<b>5. Остаточное количество реагентов</b>					
5.1 Хлор остаточный свободный	мг/дм <sup>3</sup>	0,3-0,5	0,370	0,40	0,450

<b>ж.р. Бикей</b>					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0)°С	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Esherichia coli (E, coli)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°С	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°С	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность	мг/дм3	1,5	0,0	0,13	0,2
2.5 Температура	°С	не нормируется	6,0	6,7	7,0
2.6 Цветность	градус цветности (Сг-Со)	20	1,3	1,6	1,7
<b>3. Обобщенные показатели</b>					
3.1 АПАВ	мг/дм3	0,5	0,008	0,008	0,008
3.2 Жесткость общая	°Ж	7,0 мг-экв/дм3	6,98	6,98	6,98
3.3 Нефтепродукты (суммарно)	мг/дм3	0,1	0,005	0,005	0,005
3.4 Окисляемость перманганатная	мг/дм3	5	1	1	1
3.5 pH (водородный показатель)	единицы pH	6,0-9,0 ед.	7,83	7,83	7,83
3.6 Фенольный индекс	мг/дм3	0,25	0,0009	0,0009	0,0009
3.7 Сухой остаток	мг/дм3	1000 мг/дм3	391,40	391,4	391,4
<b>ж.р. Заярский</b>					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0)°С	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Esherichia coli (E, coli)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°С	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°С	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность	мг/дм3	1,5	0,1	0,3	0,5
2.5 Температура	°С	не нормируется	6	6,5	7
2.6 Цветность	градус цветности (Сг-Со)	20	1,3	2,4	3,5
<b>ж.р. Порожский</b>					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0)°С	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Esherichia coli (E, coli)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°С	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°С	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность	мг/дм3	1,5	0,1	0,15	0,2
2.5 Температура	°С	не нормируется	7	7	7
2.6 Цветность	градус цветности (Сг-Со)	20	1,3	2,1	2,9
<b>3. Обобщенные показатели</b>					
3.1 АПАВ	мг/дм3	0,5	0,021	0,021	0,021
3.2 Жесткость общая	°Ж	7,0 мг-экв/дм3	6,88	6,91	6,93
3.3 Нефтепродукты (суммарно)	мг/дм3	0,1	0,004	0,005	0,005
3.4 Окисляемость перманганатная	мг/дм3	5	0,8	1,15	1,5
3.5 pH (водородный показатель)	единицы pH	6,0-9,0 ед.	7,86	7,88	7,9
3.6 Фенольный индекс	мг/дм3	0,25	0,001	0,001	0,011
3.7 Сухой остаток	мг/дм3	1000 мг/дм3	382,40	384,30	386,2