

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

**за I квартал 2023 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	0,4	0,6
2.5 Температура	°С	не нормируется	7,0	7,5	8,0
2.6 Цветность	градус цветности (Сг-Со)	20	4,5	4,5	5,4
<b>3. Обобщенные показатели</b>					
3.1 АПАВ	мг/дм3	0,5	0,006	0,007	0,009
3.2 Жесткость общая	°Ж	7,0 мг-экв/дм3	1,45	1,56	1,63
3.3 Нефтепродукты (суммарно)	мг/дм3	0,1	0,003	0,005	0,006
3.4 Окисляемость перманганатная	мг/дм3	5	1,7	1,9	2,0
3.5 pH (водородный показатель)	единицы pH	6,0-9,0 ед.	7,710	8,10	8,30
3.6 Фенольный индекс	мг/дм3	0,25	0,002	0,0016	0,0019
3.7 Сухой остаток	мг/дм3	1000 мг/дм3	92,2	93,9	97,6
<b>4. Неорганические вещества</b>					
4.1 Железо	мг/дм3	0,3	0,01	0,025	0,04
4.2 Марганец	мг/дм3	0,1	0,007	0,0075	0,008
4.3 Медь	мг/дм3	1,0	0,02	0,02	0,02
4.4 Нитрат-ион	мг/дм3	45,0	0,55	0,55	0,55
4.5 Сульфат-ион	мг/дм3	500,0	13,7	13,7	13,7
4.6 Фторид-ион	мг/дм3	1,5	0,200	0,2	0,200
4.7 Хлорид-ион	мг/дм3	350,0	3,80	3,8	3,80
<b>5. Остаточное количество реагентов</b>					
5.1 Хлор остаточный свободный	мг/дм3	0,3-0,5	0,42	0,43	0,44
<b>ж.р. Падуи</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	0,1	0,2
2.5 Температура	°С	не нормируется	6,0	6,0	6,0
2.6 Цветность	градус цветности (Сг-Со)	20	1,5	2,3	3,1
<b>3. Обобщенные показатели</b>					
3.1 АПАВ	мг/дм3	0,5			
3.2 Жесткость общая	°Ж	7,0 мг-экв/дм3			
3.3 Нефтепродукты (суммарно)	мг/дм3	0,1			
3.4 Окисляемость перманганатная	мг/дм3	5			
3.5 pH (водородный показатель)	единицы pH	6,0-9,0 ед.			
3.6 Фенольный индекс	мг/дм3	0,25			
3.7 Сухой остаток	мг/дм3	1000 мг/дм3			
<b>4. Неорганические вещества</b>					
4.1 Железо	мг/дм3	0,3			
4.2 Марганец	мг/дм3	0,1			
4.3 Медь	мг/дм3	1,0			
4.4 Нитрат-ион	мг/дм3	45,0			
4.5 Сульфат-ион	мг/дм3	500,0			
4.6 Фторид-ион	мг/дм3	1,5			
4.7 Хлорид-ион	мг/дм3	350,0			
<b>5. Остаточное количество реагентов</b>					
5.1 Хлор остаточный свободный	мг/дм3	0,3-0,5			

ж.р. Энергетик					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (КОЕ в 1 мл)	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформы (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Eshcherichia coli (E. coli) (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги (БОЕ в 100 мл)	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°C (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°C (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность (мг/дм <sup>3</sup> )	мг/дм <sup>3</sup>	1,5	0,2	0,2	0,2
2.5 Температура (°C)	°C	не нормируется	7,0	7,5	8,0
2.6 Цветность (градус цветности (Сг-Со))	градус цветности (Сг-Со)	20	4,1	5,0	5,6
ж.р. Гидростроитель					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (КОЕ в 1 мл)	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформы (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Eshcherichia coli (E. coli) (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги (БОЕ в 100 мл)	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°C (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°C (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность (мг/дм <sup>3</sup> )	мг/дм <sup>3</sup>	1,5	0,0	0,1	0,2
2.5 Температура (°C)	°C	не нормируется	8,0	8,2	9,0
2.6 Цветность (градус цветности (Сг-Со))	градус цветности (Сг-Со)	20	2,8	3,6	4,1
ж.р. Бикей					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (КОЕ в 1 мл)	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформы (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Eshcherichia coli (E. coli) (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги (БОЕ в 100 мл)	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°C (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°C (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность (мг/дм <sup>3</sup> )	мг/дм <sup>3</sup>	1,5	0,1	0,1	0,1
2.5 Температура (°C)	°C	не нормируется	6,0	6,0	6,0
2.6 Цветность (градус цветности (Сг-Со))	градус цветности (Сг-Со)	20	1,3	1,4	1,5
ж.р. Заярский					
<b>1. Санитарно-микробиологические показатели</b>					
1.1 Общее микробное число (ОМЧ) (КОЕ в 1 мл)	КОЕ в 1 мл	не более 50 КОЕ в 1 мл	0	0	0
1.2 Общие (обобщенные) колиформы (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.3 Eshcherichia coli (E. coli) (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.4 Колифаги (БОЕ в 100 мл)	БОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1.5 Энтерококки (КОЕ в 100 мл)	КОЕ в 100 мл	отсутствие	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<b>2. Органолептические показатели</b>					
2.1 Интенсивность вкуса и привкуса (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.2 Интенсивность запаха при 20°C (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.3 Интенсивность запаха при 60°C (Балл)	Балл	2	0	0	0
2.4 Мутность (мг/дм <sup>3</sup> )	мг/дм <sup>3</sup>	1,5	0,1	0,2	0,3
2.5 Температура (°C)	°C	не нормируется	8	8	8
2.6 Цветность (градус цветности (Сг-Со))	градус цветности (Сг-Со)	20	1,3	2,2	3,1

начальник ЦАЛККВ

Е.В.Алиева