

PLANEJAMENTO DE UM LACTÁRIO PARA UM HOSPITAL ESCOLA DE 400 LEITOS

Sonia Aparecida Capasciutti *
Cristina Simões de Carvalho **
Helena Alves de Carvalho ***
Clélia Ciola **
Ines de Fátima Peraçoli ****

RSPU-B/378

CAPASCIUTTI, S. A. et al. *Planejamento de um lactário para um hospital escola de 400 leitos.* Rev. Saúde públ., S. Paulo, 11:455-64, 1977.

RESUMO: Apresentação de modelo de planta física de um lactário, construído com o objetivo de sanar falhas constatadas durante observação efetuada em lactários de hospitais da cidade de São Paulo (Brasil), a partir de um conjunto de indicadores previamente selecionados e relacionados à construção da área física e ao funcionamento organizado. São apresentados e discutidos fatores básicos a serem considerados no planejamento e organização de um lactário.

UNITERMOS: Hospital, projeto e construção. Hospital, lactário.

1. INTRODUÇÃO

O lactário é uma unidade obrigatória em todos os hospitais que mantêm leitos para crianças e berços para recém-nascidos. Destina-se ao preparo de leite e seus substitutos, a partir de técnicas adequadas, de modo a oferecer à criança uma alimentação sem risco mínimo de contaminação.^{3, 6, 8}

Deve-se dar grande ênfase ao planejamento adequado da unidade. A eficiência das operações dentro de um lactário depende muito da seleção correta do local,

espaço, arejamento e distribuição conveniente das áreas de trabalho, além da instalação de equipamentos apropriados, a fim de que todas as técnicas possam ser executadas de forma ordenada¹.

O lactário aqui apresentado foi planejado a partir de observações realizadas em estágios e visitas a alguns hospitais da cidade de São Paulo, no período de dezembro de 1974 a novembro de 1975, a saber: Hospital das Clínicas da Faculdade de

* Do Departamento de Nutrição da Kentinha S/A Indústria e Comércio. Estrada de São João Clímaco, 128. São Paulo, SP — Brasil.

** Da PLANOS — Planejamento e Organização Hospitalar Ltda. Av. Brigadeiro Faria Lima, 1390, G82. São Paulo, SP — Brasil.

*** Do Instituto da Criança do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP. Av. Dr. Enéas de Carvalho Aguiar, s/n. São Paulo, SP — Brasil.

**** Do Hospital Auxiliar de Cotoxó do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP. Rua Cotoxó, 1142. São Paulo, SP — Brasil.

Medicina da Universidade de São Paulo; Hospital dos Servidores Públicos do Estado de São Paulo; Hospital da Cruz Vermelha; Hospital Infantil Zona Norte; Hospital Albert Einsten; Hospital Municipal Infantil Menino Jesus; Hospital do INPS (Brigadeiro); Hospital Anna Nery; Hospital 23 de Maio.

A partir desses estágios foram constatadas falhas no planejamento da área física de seus lactários. Foi verificado que em alguns, as falhas se restringiram principalmente a:

- área útil insuficiente;
- existência de uma única sala de preparo, tanto para sucos, chás e sopas como para leite;
- fluxo cruzado, prejudicando a eficiência do serviço;
- equipamentos insuficientes e inadequados.

Apenas em um dos hospitais visitados (Hospital Infantil Zona Norte) foi constatada a existência de duas salas de preparo (uma para leite e outra para sucos, chás e sopas), verificando-se que, realmente, este tipo de distribuição da área física é o mais adequado à funcionalidade e controle de contaminação em lactários.

A planta física aqui apresentada, do lactário de um Hospital Escola, idealizada para 400 leitos, objetiva sanar falhas encontradas nos lactários dos hospitais visitados.

Dos 400 leitos do Hospital Escola, 120 foram destinados à Maternidade e Berçário e 80 à Pediatria. Considerando-se o máximo de 6 mamadeiras por criança por dia, ter-se-ia, com todos os leitos ocupados, um movimento de 1.200 mamadeiras por dia. No entanto, o lactário apresentado poderá atingir uma capacidade máxima de 1500 mamadeiras diárias.

Este trabalho foi elaborado com o intuito de sugerir mudanças e transmitir a pessoas ligadas a Serviços de Nutrição, conhecimen-

tos modernos e técnicas atualizadas num planejamento para área hospitalar.

Instalações e equipamentos de um lactário

Segundo dados encontrados na literatura, destacamos as características que devem ser observadas no planejamento de um lactário.

A localização do lactário⁶ depende do tipo de hospital, mas é necessário que sejam estudados os seguintes fatores:

- menor possibilidade de contaminação, particularmente proveniente de crianças e recém-nascidos doentes;
- afastamento tanto quanto possível do movimento de pessoal, pacientes e visitantes;
- conveniência na distribuição de fórmulas;
- supervisão adequada.

A área total destinada ao lactário, naturalmente varia com o número de fórmulas a serem preparadas diariamente. Depende também da configuração das salas e do tipo de equipamento escolhido⁷.

O lactário deve ter sala de lavagem separada da sala de preparo, pois assim há um menor perigo de contaminação⁸.

Sua construção deve variar em tamanho de acordo com a finalidade do hospital, devendo ser aquela que melhor ofereça facilidades para limpeza e manutenção das condições higiênicas exigidas pelo Código de Normas Sanitárias⁹.

Recomenda-se que o piso e as paredes de lactários sejam de superfície dura e de fácil limpeza, como ladrilho, cerâmica, azulejos. As paredes não devem apresentar bordos ou ressaltos perto das janelas, que permitam o acúmulo de sujeira. Por lei, o pé direito mínimo deve ser 3,05 m, com pelo menos 1,50 m revestido de azulejo; no entanto, é recomendado revestimento até o teto. A parede não deve apresentar solução de continuidade com o piso. O forro deve ser uma laje caiada, o que facilita a manutenção.^{4, 7, 8}

A ventilação e iluminação devem ser observadas com o máximo cuidado, dependendo também destes fatores, o bom andamento do serviço. Se a localização for longe de áreas contaminadas, a ventilação por meio de janelas teladas fornece corrente contínua de ar livre^{3, 6}, se bem que somente janelas teladas não impedem a penetração de poeira no ambiente. Recomenda-se, então, a utilização de condicionadores de ar com filtro de poeira.

Os armários devem ser construídos de modo a facilitar o acesso aos seus interiores para perfeita limpeza. Dá-se preferência a mesas-armário com prateleiras inferiores. Armários de parede devem ser evitados ou, pelo menos, não localizados nas áreas de preparo de mamadeiras¹.

Deve haver um vestiário com armários e lavabos, exclusivo para o pessoal do lactário. Sempre que for possível, deve existir uma sala de higienização pessoal, anterior à sala de preparo; é nesta sala que deve ser feita a suplementação do uniforme (aventais, gorros, pro-pés).^{3, 6}

É aconselhável uma sala de utilidades para a guarda de utensílios de uso exclusivo do lactário (vassouras, panos).^{3, 6}

A sala do nutricionista deve estar situada em local que permita fiscalização contínua de todo o serviço, através de repartições de vidro ou visores¹.

O equipamento deve ser de material não corrosível, resistente à ação contínua de água e detergentes. Deve ser tal, que todas as suas partes possam ser facilmente limpas. É importante o uso de aparelho para esterilização terminal (autoclave) para a obtenção de segurança bacteriológica.¹

A geladeira de um lactário deve ter portas que possam se abrir de uma sala para outra, a fim de que as mamadeiras cheias possam ser retiradas sem penetração de pessoas estranhas na sala de preparo.

Balcões, cubas e mesas de trabalho devem estar em tamanho proporcional ao número de mamadeiras preparadas e confeccionadas, preferivelmente em aço inoxidável.

O fogão não deve possuir forno, para facilitar a higiene do mesmo. São imprescindíveis a batedeira elétrica e balanças, com sensibilidade de 5 em 5g e 10 em 10g.⁷

Todos os equipamentos devem ser os mais modernos e práticos possíveis, principalmente para lavagem de material, mamadeiras, bicos e outros².

Lactários que utilizarão o método "Milton" de esterilização devem prever tanques ou cubas para essa finalidade. Estes tanques não devem ser de metal ou louça, mas de polietileno, recomendado para o caso. Uma cuba de 0,75 x 0,45 x 0,35 m de fundo permite esterilizar 70-100 mamadeiras de uma só vez⁷.

O método "Milton" consiste na imersão de mamadeiras e bicos previamente lavados numa solução de 1:80 de "Milton", durante 60 min., diluição e tempo que permitem completa esterilização deste material. O "Milton" é uma solução de hipoclorito de sódio a 1%. Não oferece toxicidade, devendo as mamadeiras serem usadas ao se retirar da cuba, sem necessidade de lavá-las.⁵

2. LOCALIZAÇÃO E DETALHES DE CONSTRUÇÃO SUGERIDAS

2.1 — Localização:

O lactário deverá estar localizado próximo ao berçário, porém, naturalmente, sem haver contato entre lactário e sala de berços. Recomenda-se esta localização por haver menor circulação de pessoas e materiais que possam aumentar o risco de contaminação do local, o que seria mais difícil de controlar na área de Serviço de Nutrição e Dietética ou na Pediatria.

2.2 — Detalhes de Construção:

2.2.1 — Pé-direito: deverá ser de 3,50m;

2.2.2 — Revestimento: as paredes e pisos deverão ser revestidas por material duro e de fácil limpeza, recomendando-se azulejos para as

paredes e cerâmica para o piso. Estes deverão ser assentados sem solução de continuidade, tendo todos os cantos, superiores, inferiores e laterais arredondados, o que evitará o acúmulo de sujeira, que poderia ser um foco de contaminação. Não deverá haver ralos no interior das salas de preparo, ficando estes na entrada do lactário; sendo assim, o lactário deverá ser lavado de dentro para fora;

2.2.3 — Forro: a caiação será preferida a outro tipo de pintura, por não impermeabilizar o teto. Isso é importante porque sendo o lactário uma área na qual pode haver condensação de vapores, se o teto for impermeável, a água condensada carregará toda a sujeira acumulada;

2.2.4 — Janelas: deverão ser amplas para facilitar a iluminação natural. Serão fixas, do tipo visor, a fim de evitar contaminação através de meio exterior. Como não há possibilidade de se manter ventilação natural, esta será substituída por condicionadores de ar com filtro de poeira.

3. DISTRIBUIÇÃO DA ÁREA E EQUIPAMENTOS DO LACTÁRIO

A área total do lactário será de 220,18 m², assim distribuídos: (vide planta anexa).

3.1 — Sala de preparo do leite:

3.1.1 — área: 7,00 x 5,40 m = 38,15 m²

3.1.2 — finalidade: destinar-se ao preparo das diferentes fórmulas lácteas, requeridas para a alimentação infantil;

3.1.3 — equipamentos:

— duas autoclaves, para esterilização terminal, medindo cada uma

800 x 1000 x 1800 mm de altura. Sua parte posterior estará na sala de lavagem, economizando-se espaço na sala de preparo de leite; (21)

— coifa sobrepondo as autoclaves (21-A), medindo aproximadamente 2000 x 400 mm de largura, para exaustão dos vapores provenientes das autoclaves. Na comunicação do duto da coifa com o exterior, deverá haver um filtro de poeira construído à base de fibra de vidro sintética;

— fogão sem forno, com quatro queimadores médios, medindo 1200 x 800 x 850 mm de altura; (13)

— batedeira elétrica com capacidade para 20 litros; (14)

— balança com capacidade de 2 Kg e sensibilidade de 5g; (16)

— refrigerador "pass-through", medindo 2400x900x1800 mm de altura, dotado de quatro portas, em cada face sendo duas superiores e duas inferiores, destinado à guarda e distribuição das mamadeiras; (19)

— carro em aço inoxidável, medindo 950x600 mm de largura, constituído de dois planos. Destinar-se-á a levar as mamadeiras, em galheteiros, até o refrigerador "pass-through". A fim de facilitar o manejo, estes carros serão construídos de tal forma que as alturas de seus planos coincidam com as dos apoios onde ficarão os galheteiros, tanto na autoclave como no "pass-through". Para evitar contaminação este carrinho não abandonará o local; (18)

— tampo de aço inoxidável, assentados em mureta de alvenaria, com 850 mm de altura, apresentando medidas e finalidades diferentes:

- a) em "L", rebaixado medindo no seu total 4900x750 mm de largura, dotado de duas cubas geminadas, medindo 500x450x300 mm de fundo. Este tampo destina-se ao enchimento das mamadeiras, apresentando prateleira inferior em aço inoxidável a 300 mm do piso; (12)
- b) simples, liso, medindo 2700x750 mm de largura, destinado ao resfriamento das mamadeiras após terem sido autoclavadas, com prateleira inferior; (20)
- c) simples, liso, medindo 1400x750 mm de largura, sobre o qual ficará a balança. Será dotado de uma prateleira na parte inferior para guarda de latas de leite, açúcar, etc. .; (15)
- mesa de aço inoxidável, em dois planos medindo 2400x850x850 mm de altura, destinada a receber os latões cheios com as diferentes concentrações de leite; (17)
- 3.2 — *Sala de preparo de chás, sucos e sopas:*
- 3.2.1 — área: $7,00 \times 5,40 = 38,15 \text{ m}^2$;
- 3.2.2 — finalidade: destinar-se-á ao preparo de chás, sucos e sopas requeridos para a alimentação infantil;
- 3.2.3 — equipamentos:
- fogão sem forno, com quatro queimadores médios, medindo 1200x800x850 mm de altura; (13)
 - liquidificador, tipo doméstico; (25)
 - extrator de suco, tipo doméstico; (26)
 - refrigerador, tipo doméstico, medindo 850x700x1800 mm de altura; (22)
- balança com capacidade para 5 Kg e sensibilidade de 10g; (24)
- armário, tipo "pass-through", de aço inoxidável, medindo 2400x900x1800 mm de altura, dotado de quatro portas em cada sala, sendo duas inferiores e duas superiores, destinado à passagem de mamadeiras com chás, sucos e sopas para a sala de distribuição; (29)
- carro em aço inoxidável, idêntico ao da sala de preparo de leite, destinado ao transporte de mamadeiras no interior da sala; (18)
- tampos de aço inoxidável, assentados em mureta de alvenaria, com 850 mm de altura, e apresentando prateleira inferior, com medidas e finalidades diferentes:
- a) em "L", rebaixado, medindo 9000x750 mm de largura. Um dos seus lados é destinado ao preparo de chás e o outro ao enchimento de mamadeiras; (27)
- b) simples, rebaixado, medindo 3600x750 mm de largura, com duas cubas geminadas medindo 500x450x300 mm de fundo. Sobre este tampo ficarão liquidificador, extrator de suco e balança; (23)
- mesa de aço inoxidável, medindo 2400x750x850 mm de altura, com a mesma finalidade da mesa da sala de preparo de leite; (17)
- 3.3 — *Sala de Distribuição:*
- 3.3.1 — área: $4,80 \times 6,00 / 3,60 = 23,04 \text{ m}^2$
- 3.3.2 — finalidade: local para a retirada das mamadeiras prontas, através de "pass-throug", para distribuição às enfermarias;
- 3.3.3 — equipamentos:
- carro em aço inoxidável, idêntico ao utilizado na sala de preparo de leite, destinado ao transporte das

mamadeiras de "pass-through" até as enfermarias; (18)

- banho-maria em aço inoxidável, medindo 1600x1500x850x400 mm de profundidade, para aquecimento das mamadeiras; (31)

3.4 — Sala de Lavagem:

3.4.1 — área: 10,90 x 4,30 = 52,32 m²

3.4.2 — finalidade: destinar-se-á à lavagem de todas as mamadeiras, bicos e arruelas;

3.4.3 — equipamentos:

- tampo em "J" de aço inoxidável, assentado em mureta de alvenaria, de 850 mm de altura. O tampo mede no seu total 18200x750 mm de largura (8). Nele pode-se distinguir três setores diferentes, de acordo com suas finalidades:

a) para lavagem de bicos e arruelas das mamadeiras, contando com uma cuba para remolho, duas para lavagem e uma para enxaguadura. Cada cuba mede 500x450x300 mm de fundo;

b) para lavagem dos vidros de mamadeiras, contando com duas cubas para remolho, duas para lavagem e uma para enxaguadura, cada cuba medindo 500x450x300 mm de fundo. Os carros entrarão com as mamadeiras sujas, indo até o meio do tampo maior, distribuindo bicos à esquerda e vidros de mamadeiras à direita;

c) para lavagem de latões, painéis, galheteiros, existem duas cubas geminadas e uma para enxaguadura, situadas no fundo da sala e apresentando na lateral direita (onde não há cubas), uma prateleira inferior, gradeada, fixada a 300 mm do piso para apoio das painéis. Cada cuba mede 700x500x400 mm de fundo;

Este tampo será dotado de um guichê com porta guilhotina (11a), comunicando-se com a sala de preparo de chás, sucos e sopas, por onde serão passados os utensílios como panelas e latões. Para a passagem de mamadeiras e bicos limpos existirá uma cuba de polietileno, medindo 800x550x400 mm de profundidade, estando metade dela na sala de preparo e metade na sala de lavagem. Não há parede separando as duas salas dentro dessa cuba: a separação é feita pela solução esporicida que constantemente ocupa toda a cuba, mantendo-a cheia (método "Milton" de esterilização). Nesta solução é que as mamadeiras limpas são mergulhadas e, como há um ligeiro declive, os funcionários na sala de preparo as recolhem. Não há necessidade desta comunicação entre a sala de preparo de leite e a de lavagem, pois as mamadeiras com leite serão autoclavadas; (9)

- tampo de aço inoxidável, simples, liso, medindo 1900x750 mm de largura, com um guichê com porta guilhotina (11b) para a passagem de mamadeira e bicos limpos para a sala de preparo de leite. Será assentado sobre mureta de alvenaria de 850 mm de altura, e dotado de duas prateleiras, uma inferior e outra intermediária, para guardar os detergentes, etc. para uso imediato. (10)

- duas cubas sobre rodas, medindo cada uma 1500x400x300 mm de profundidade, contendo solução esporicida, destinadas ao transporte de bicos limpos até o guichê de passagem para a sala de preparo; (7)

- Obs.: — Existem no mercado aparelhos para higienização de frascos de laboratório, que podem, mediante a substituição de um pequeno acessório, ser utilizados para lavagem de frascos de mamadeiras. No caso da disponibilidade de verba, o hospital deve optar por esse recurso, evitando-se a lavagem manual dos frascos.
- 3.5 — *Sala de utilidades:*
- 3.5.1 — área: 3,70x3,60 = 13,32 m²
- 3.5.2 — finalidade: guarda de material de limpeza e estoque de equipamentos do lactário que serão futuramente usados (painéis e outros);
- 3.5.3 — equipamentos:
- mesa de escritório, medindo 1000x600x850 mm de altura, para funcionário que procederá ao registro de entrada e saída de material estocado; (5)
 - cadeira; (6)
 - armário em aço inoxidável, em "U", medindo 8300x500x1800 mm de altura no seu total, com prateleiras em dois lados e sem prateleiras em outro, para a guarda de materiais; (4)
- 3.6 — *Sala do nutricionista:*
- 3.6.1 — área: 2,40x2,40 m = 5,76 m²
- 3.6.2 — finalidade: destinar-se-á ao nutricionista, que desta sala terá condições de supervisionar todo o Serviço: entrada e saída de funcionários, preparo das mamadeiras, bem como sua distribuição;
- 3.6.3 — equipamentos:
- mesa de escritório, medindo 900x600x850 mm de altura; (33)
 - cadeira;
- arquivo do lactário, em aço pintado, medindo 600x500x1500 mm de altura; (35)
 - armário de aço pintado, medindo 600x300x1800 mm de altura, para uso pessoal do nutricionista; (32)
 - estante de madeira, medindo 1400x400x1800 mm de altura; (34)
- 3.7 — *Vestiários* (um comunicando-se com a sala de preparo de leite e outro com a sala de preparo de chás)
- 3.7.1 — área: 4,80x2,45 m = 11,76 m², cada um;
- 3.7.2 — finalidade: é indispensável a existência dessas salas para complementação de roupa, como aventais, toucas e pro-pés esterilizados;
- 3.7.3 — equipamentos:
- armário de aço pintado, medindo 2200x500x1800 mm de altura, para guarda de material; (30)
- 3.8 — *Vestiários e sanitários* (um vestiário feminino e um masculino cada um com um chuveiro e dois sanitários)
- 3.8.1 — área: 3,60x3,60 m = 12,96 m², cada um;
- 3.8.2 — finalidade: servir apenas aos funcionários do lactário, como prevenção à contaminação;
- 3.8.3 — equipamentos:
- doze armários de aço pintado, medindo 500x400x400 mm de altura, cada um, sendo seis na parte superior e seis na parte inferior; (3)
- Obs.: — todos os tampos de aço inoxidável deverão ser construídos em chapa nº 16, padrão americano 304, liga 18:8.
- 3.9 — *Sala das máquinas:*
- Devido a disposição das salas de preparo a sugestão é instalar dois condicionadores

de ar com capacidade de 3 TR (toneladas de refrigeração) e 5 TR, ao lado do lactário, sendo a distribuição de ar nas salas de preparo de leite e chás, sucos e sopas, feitas através de dutos construídos em chapas de aço galvanizado e bocas de ar do tipo grelhas de dupla deflexão (horizontal e vertical). Os dutos serão fixados a cerca de 300 mm do teto e deverão ser cobertos por um forro falso.

O retorno de ar deverá ser feito através de um trecho de duto construído também em chapa de aço galvanizado e de bocas de ar do tipo grelha de simples deflexão. Os dutos que passam por ambientes não refrigerados deverão ser revestidos com uma camada de material isolante.

Nesta sala é prevista uma tomada de ar exterior para cada máquina, que tem por finalidade proporcionar a renovação de ar no ambiente condicionado.

Características de cada aparelho:

- capacidade: 3TR para sala de chás, sucos e sopas
5TR para sala de leite
- temperatura condicionada: em torno de 20 a 24°C
- construção: chapas de aço galvanizado
- damper (ou registro) tipo borboleta incorporado à peça
- baixa perda de pressão
- material das grelhas: alumínio
- material do damper: chapa de aço preta pintada
- filtro de poeira: na tomada de ar exterior haverá uma camada filtrante colocada em gaveta, entre o damper e a grelha. Característica desse filtro:
 - purificação: — 93% para partículas entre 0,5 e 5 μ
 - construção: — fibras finas de vidro sintético.

RSPU-B/378

CAPASCIUTTI, S. A. et al. [Planning of a milk dispensary for a 400 bed training hospital] *Rev. Saúde públ.*, S. Paulo, 11:455-64, 1977.

ABSTRACT: A milk dispensary physical plant pattern that was built with the aim of keeping out errors found during visits to hospital milk dispensaries in the city of S. Paulo is presented. The pattern was built bearing in mind a set of pre-selected points regarding the building area and the perfect functioning of the system. Basic aspects in the project and organization of a milk dispensary are introduced and discussed.

UNITERMS: Hospital, design and construction. Hospital, milk dispensary.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

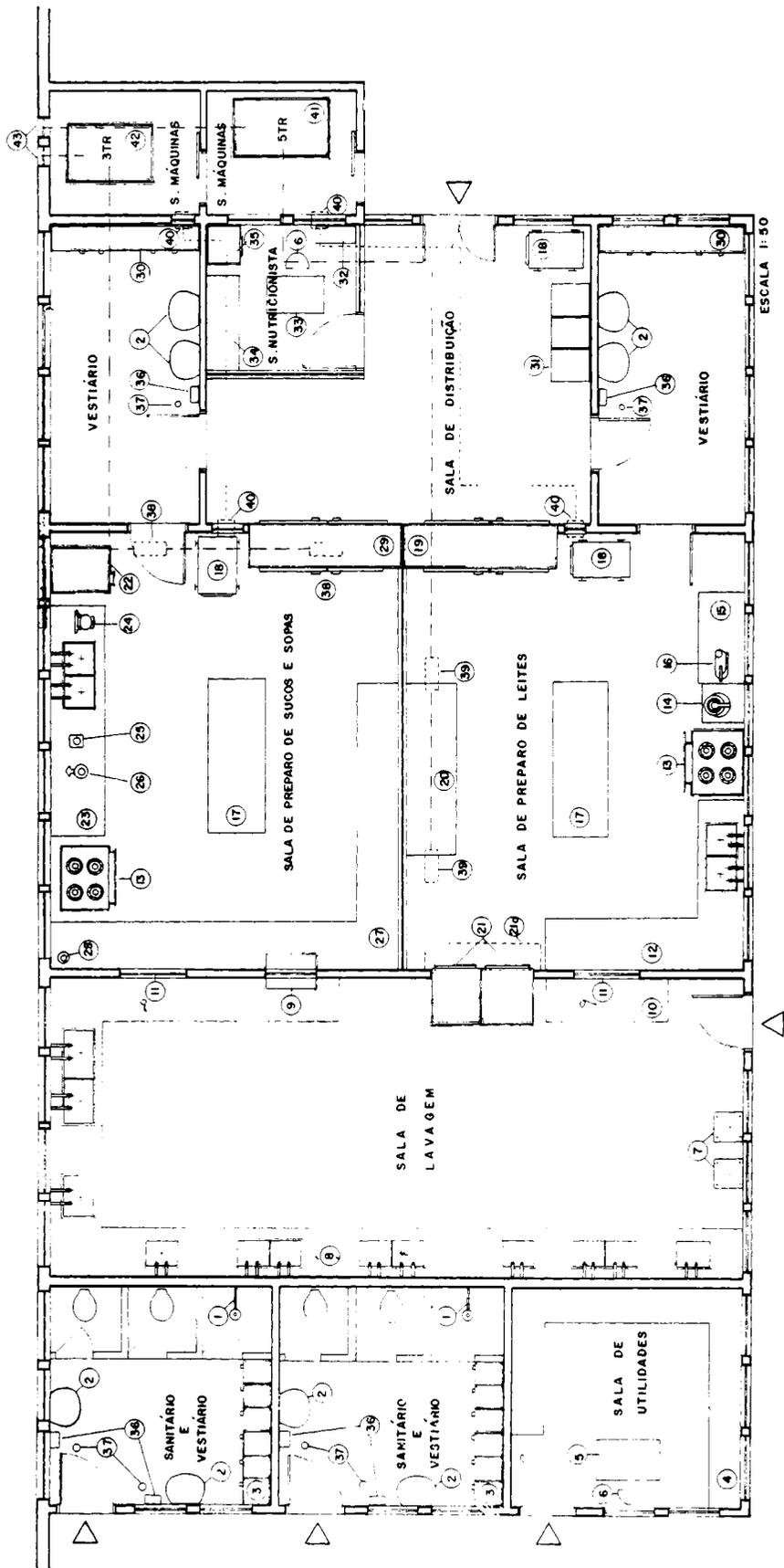
1. AMERICAN HOSPITAL ASSOCIATION. *Lactário do hospital*. São Paulo, Faculdade de Higiene e Saúde Pública da USP, 1958.
2. ARNOLDI, L. N. Organização de Lactário. [Trabalho apresentado na 4a. Reunião Nestlé de Nutrição Aplicada para Chefes de Lactário, São Paulo, 1969]
3. DIOGO, S. M. Lactário de um hospital: organização e funcionamento. *Rev. paul. Hosp.*, 11(6):27-36, 1963.
4. HAFEZ, S. Lactário [Trabalho apresentado no Curso Nestlé de Enfermagem Neonatal, São Paulo, 1969]
5. HOFER, E. Investigações experimentais e práticas pelo método "Milton" na esterilização de mameadeiras. *O Hospital*, Rio de Janeiro, 71:957-70, 1967.
6. KUMAGAI, Y. O lactário de um hospital de 300 leitos. *Rev. paul. Hosp.*, 14(10):34-44, 1966.
7. LASKANI, O. *Planta física do lactário de um hospital*. São Paulo, Faculdade de Saúde Pública da USP, Departamento de Nutrição, 1975. [Apostila]
8. VOGHT, D. Lactário. *Rev. paul. Hosp.*, 19(10):16-25, 1971.

Recebido para publicação em 08/09/1976.
Aprovado para publicação em 17/12/1976.

A N E X O

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS DO LACTÁRIO

- | | |
|---|--|
| 1 — Chuveiro | 22 — Refrigerador Doméstico |
| 2 — Lavatório | 23 — Tampo de aço inox com duas cubas geminadas |
| 3 — Roupeiro (12 armários, sendo 6 na parte superior e 6 na parte inferior) | 24 — Balança de mesa com capacidade para 5 Kg |
| 4 — Armário, sendo um lado com prateleiras | 25 — Liquidificador |
| 5 — Mesa de escritório | 26 — Extrator de sucos |
| 6 — Cadeira | 27 — Tampo de aço inox |
| 7 — Cubas sobre rodas | 28 — Filtro |
| 8 — Tampo de aço inox com 4 pares de cubas geminadas e 4 simples | 29 — Armário "pass-through" de aço inox |
| 9 — Cuba de polietileno | 30 — Roupeiro |
| 10 — Tampo de aço inox, com guichê de passagem | 31 — Banho-maria |
| 11 — Guichê com porta guilhotina para passagem de material | 32 — Armário |
| 12 — Tampo de aço inox, com duas cubas geminadas | 33 — Mesa de escritório |
| 13 — Fogão com quatro queimadores médios | 34 — Estante |
| 14 — Batedeira elétrica, com capacidade para 20 litros | 35 — Arquivo do lactário |
| 15 — Tampo de aço inox, com prateleira na parte inferior | 36 — Toalheiro |
| 16 — Balança de mesa com capacidade para 2 Kg | 37 — Cesto de papéis |
| 17 — Mesa de aço inox | 38 — Grelha de insuflamento de dupla deflexão — 20" x 8" com capacidade de 600 CFM |
| 18 — Carro com dois planos | 39 — Grelha de insuflamento de dupla deflexão — 24" x 12" com capacidade de 1000 CFM |
| 19 — Refrigerador "pass-through" | 40 — Grelha de insuflamento de simples deflexão — 20" x 8" |
| 20 — Tampo de aço inox | 41 — Condicionador de ar para sala de preparo leite |
| 21 — Autoclaves | 42 — Condicionador de ar para sala de preparo chás, sucos e sopas |
| 21-A: Coifa | 43 — Tomada de ar exterior com filtro de poeira |



Projeto de: Clélia Ciola, Cristina Simões de Carvalho, Helena Alves de Carvalho, Sonia Aparecida Capasciutti e Ines de Fátima Peracoli — 1976.