

Способы выявления фальсификации доказательств

Свинцова Кира Сергеевна

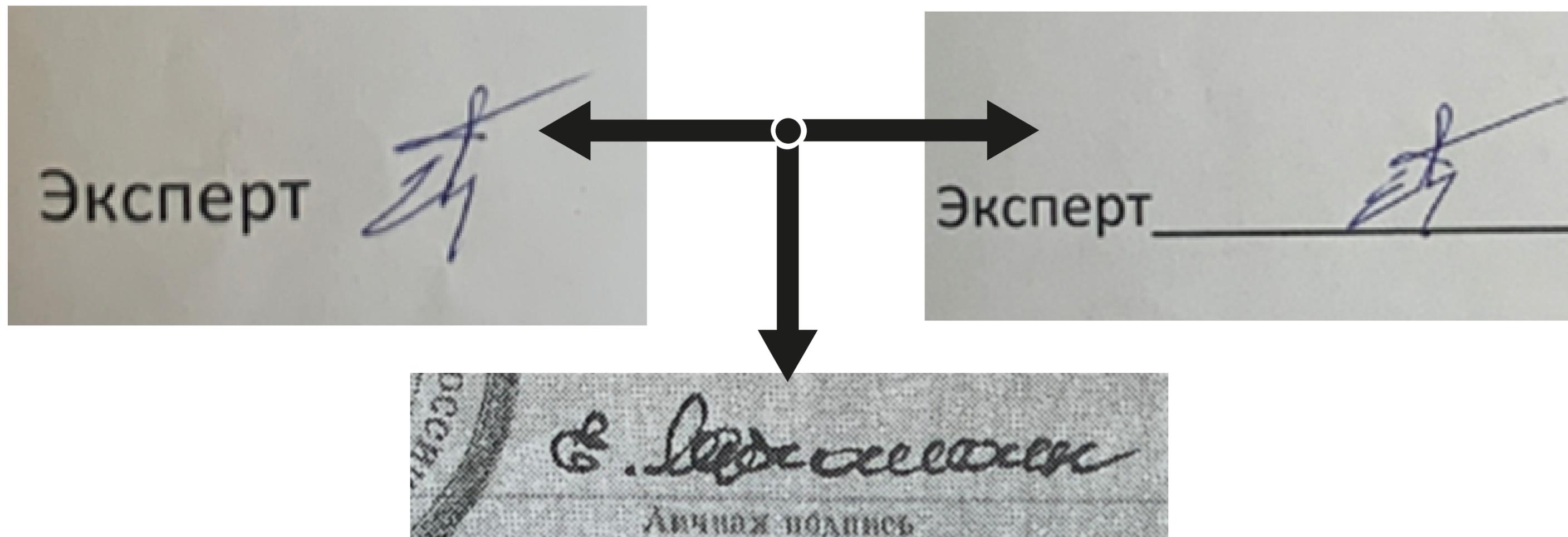
Партнер AKS Legal

Кандидат юридических наук, МВА

Способы выявления фальсификации доказательств



Сопоставление / сравнение документов: верьте глазам



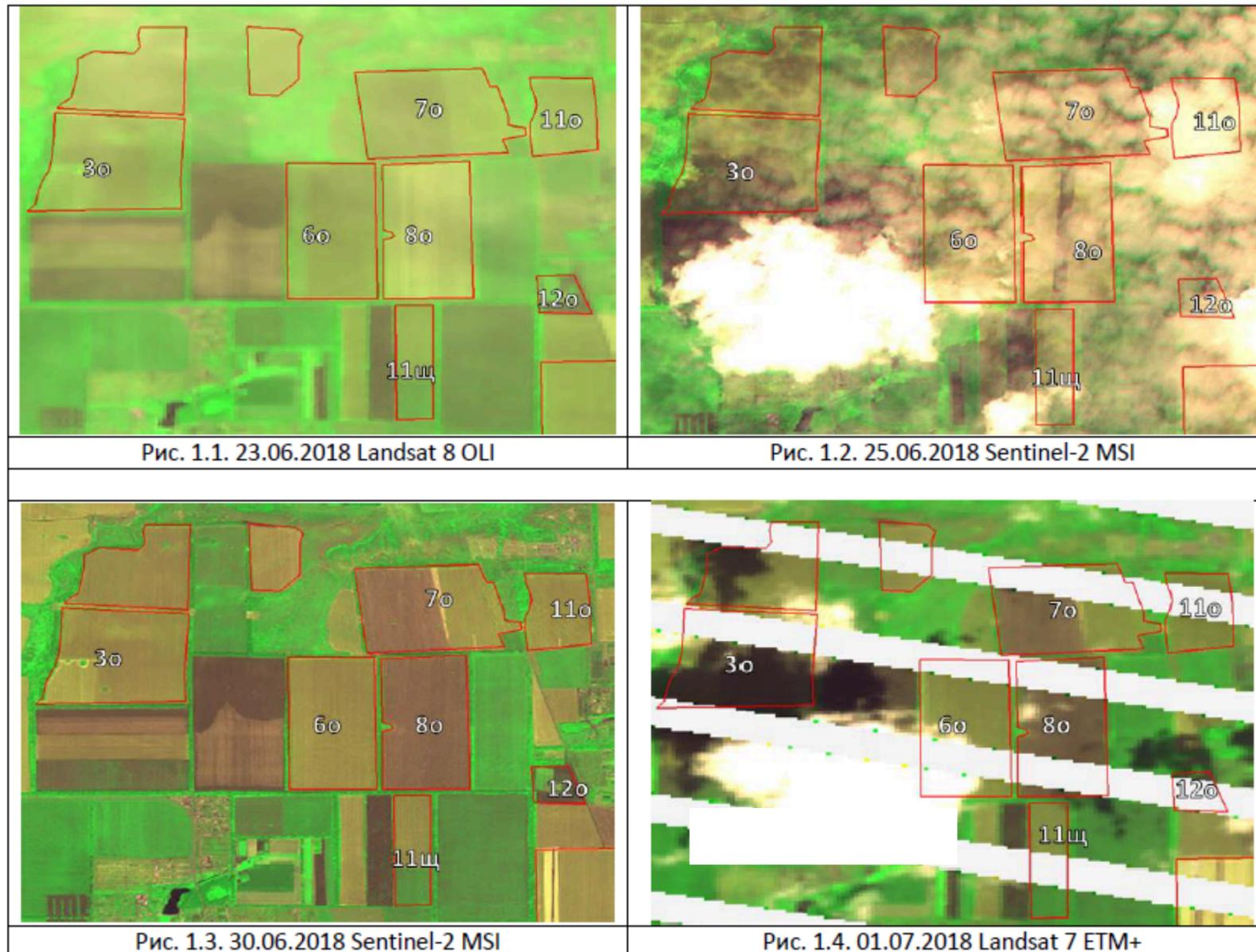
Способ проверки - почерковедческая экспертиза

Используем открытые данные



Смотрим из космоса

Приложение 3. Спутниковые изображения полей



Анализ на соответствие законам физики и логики



Геоинформационное исследование

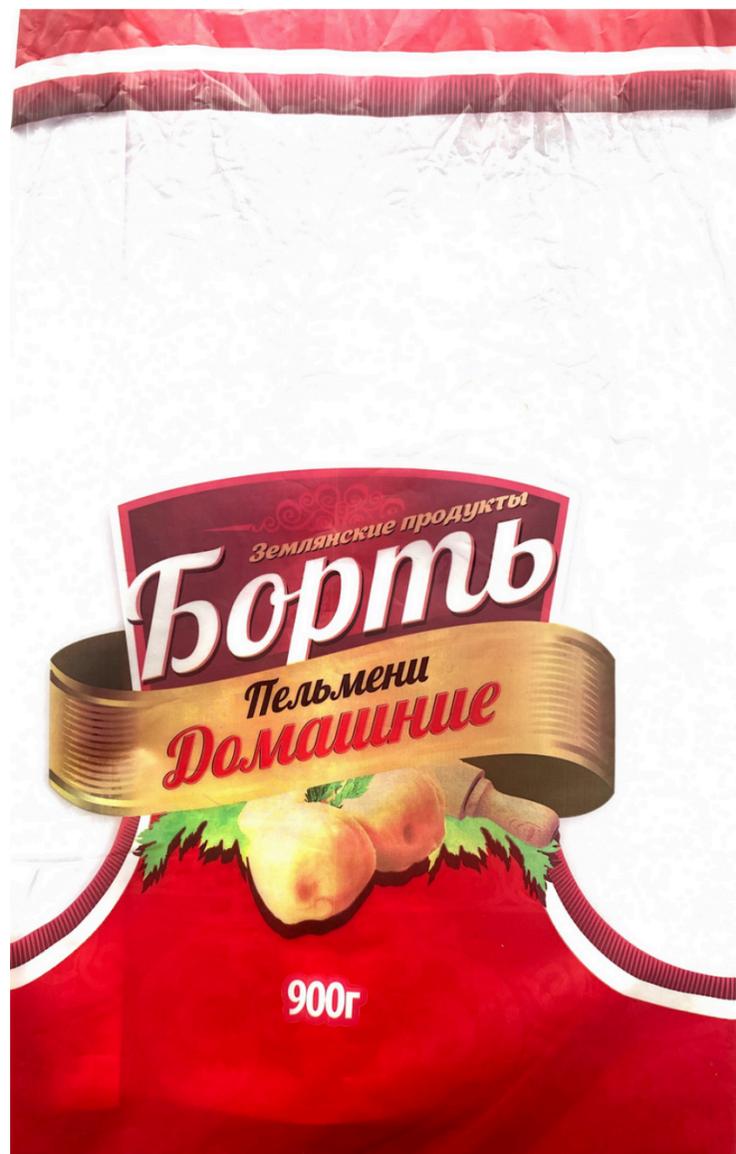
Вопросы

1. Возможно ли посещение одним человеком всех хозяйств, перечисленных в Таблице №1, застраховавших с/х культуры на площади 37 768 га, за один световой день 5 июня 2021 г. с учетом выезда на обследования из г. Оренбург?
2. Имелась ли физическая возможность проведения обследования полей застрахованных с/х культур, указанных в Таблице №1, на площади 37 768 га одним человеком за один световой день 5 июня 2021 г.?

Выводы

1. *Посещение одним человеком всех хозяйств, перечисленных в Таблице №1, застраховавших с/х культуры на площади 37 768 га, за один световой день (05.06.2021) возможно.*
2. *Физически невозможно проведение обследования полей застрахованных с/х культур, указанных в Таблице №1, на площади 37 768 га одним человеком за один день (05.06.2021).*

Нестандартные способы проверки



Пельмени **Домашние**
ГОСТ 33394-2015

Полуфабрикат мясной в тесте
замороженный категории В

Состав теста: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, масло растительное рафинированное, улучшитель теста, соль поваренная пищевая.

Состав фарша: говядина жилованная 2 сорт, свинина жилованная односортная, лук репчатый свежий, вода питьевая, соль поваренная пищевая, сахар, перец черный молотый.

Способ приготовления: в кипящую воду добавляют соль поваренную (из расчета 10-15 граммов на 1 литр воды) и 1-2 лавровых листика. Пельмени опустить в кипящую воду, довести до кипения и варить при помешивании 5-7 минут. Пельмени извлечь из воды. Подавать с маслом, сметаной и другими добавками.

Пищевая ценность в 100 г продукта:

белки - 10,5 г

жиры - 11,5 г

углеводы - 23,2 г

Энергетическая ценность: 240ккал/1005 кДж.

Масса нетто 900 г

Не подлежит вторичной заморозке.

Срок годности при температуре минус 18°C - 6 месяцев.

AKS Legal в Telegram

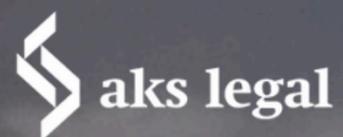


AKS Legal рекомендован в номинации
"СТРАХОВОЕ ПРАВО"

ПРАВО
300



AKS Legal отмечен Право.ru
как один из лидеров в области
судебных споров



www.aks-lawfirm.ru